

**СОДЕРЖАНИЕ БЕЛКА И КЛЕЙКОВИНЫ В ЗЕРНЕ ТВЕРДОЙ ПШЕНИЦЫ
БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ**

**Косцова И.С., Гончаренко Т.М., Шарлай Е.С.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Содержание белка и клейковины в муке для макаронных изделий обуславливает вкус и аромат готовых изделий. В литературе указано, что содержание клейковины в зерне, предназначенном для выработки макаронной муки, должно быть 26-28 %. Известно, что природно-климатические условия Республики Беларусь, как правило, не позволяют получить зерно пшеницы с высоким содержанием белка и клейковины. В последние годы в республике ведутся работы по выращиванию твердой пшеницы, однако сведений по ее химическому составу и технологическим свойствам практически нет. Поэтому изучение белковой составляющей зерна твердой пшеницы, выращенной в условиях Республики Беларусь, имеет большое практическое значение.

Объектами настоящих исследований являются четыре сорта твердой пшеницы белорусской селекции урожая 2012 года, полученные с опытных полей УО «БГСХА».

На рисунке 1 представлены результаты исследования содержания белка и клейковины в зерне твердой пшеницы белорусской селекции.

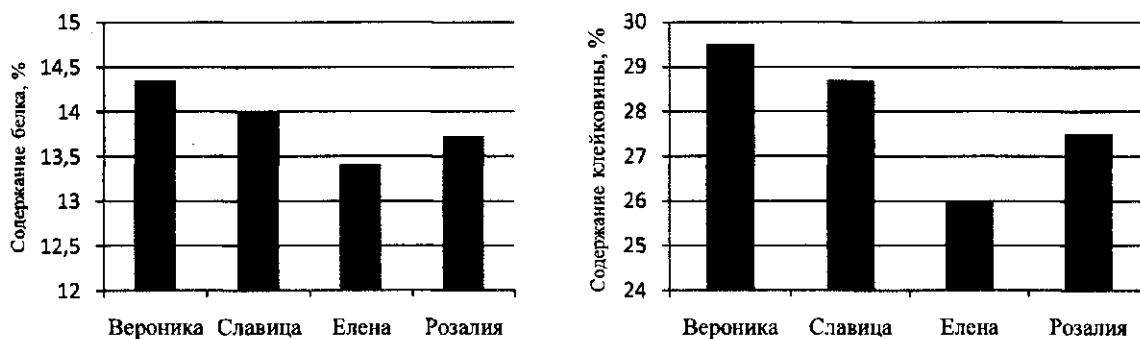


Рисунок 1 – Содержание белка и клейковины в зерне твердой пшеницы

В результате исследований было установлено, что содержание белка в зерне твердой пшеницы изменяется в зависимости от сорта в пределах от 13,41 % до 14,35 %, что соответствует средним значениям данного показателя для зерна твердой пшеницы, полученной в зонах традиционного возделывания. Содержание клейковины в исследуемом зерне колеблется от 26,0 % до 29,5 %. Следует отметить, что сорта Вероника и Славица обладают наибольшими значениями содержания сырой клейковины и относятся к зерну твердой пшеницы 1 класса (согласно ГОСТ 9353-90). Сорта Елена и Розалия по данному показателю соответствуют 2 классу. Качество клейковины по прибору ИДК исследуемых образцов составляет соответственно 90, 82, 87 и 92 усл. ед., что соответствует II группе качества.

На основании полученных результатов можно сделать вывод, что зерно твердой пшеницы белорусской селекции содержит достаточное количество клейковины для получения макаронной муки высокого качества.