

ИЗУЧЕНИЕ ХЛЕБОПЕКАРНЫХ СВОЙСТВ ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ НОВЫХ СОРТОВ

**Алексеев И.О., Ракутина С.Г., Поденкова Л.Д.
Могилевский государственный университет продовольствия
г. Могилев, Республика Беларусь**

Пшеница - одна из самых древних и важнейших злаковых культур, возделываемых человеком. Это важная продовольственная культура для большинства населения земного шара, так как благодаря содержащейся в ней клейковине из неё получают хлеб высокой питательности, приятного вкуса, с пористым, упругим и эластичным мякишем.

Для проведения исследований использовались 15 образцов зерна мягкой яровой пшеницы 2010 года урожая, выращенные на сортоучастках Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр НАН Беларуси по земледелию».

Целью работы являлось определение хлебопекарных свойств изучаемых образцов. В результате выполнения работы определено количество и качество клейковины. Проведенные исследования показали, что содержание сырой клейковины в зерне пшеницы исследуемых образцов колеблется в пределах от 23% до 39%. Наибольшими значениями, выше 35%, характеризуются 39% изученных образцов. По качеству клейковина зерна относится к первой группе – хорошая, исключение составил один образец, в котором клейковина относилась ко второй группе – удовлетворительная слабая.

Результаты исследований представлены на рисунке 1.

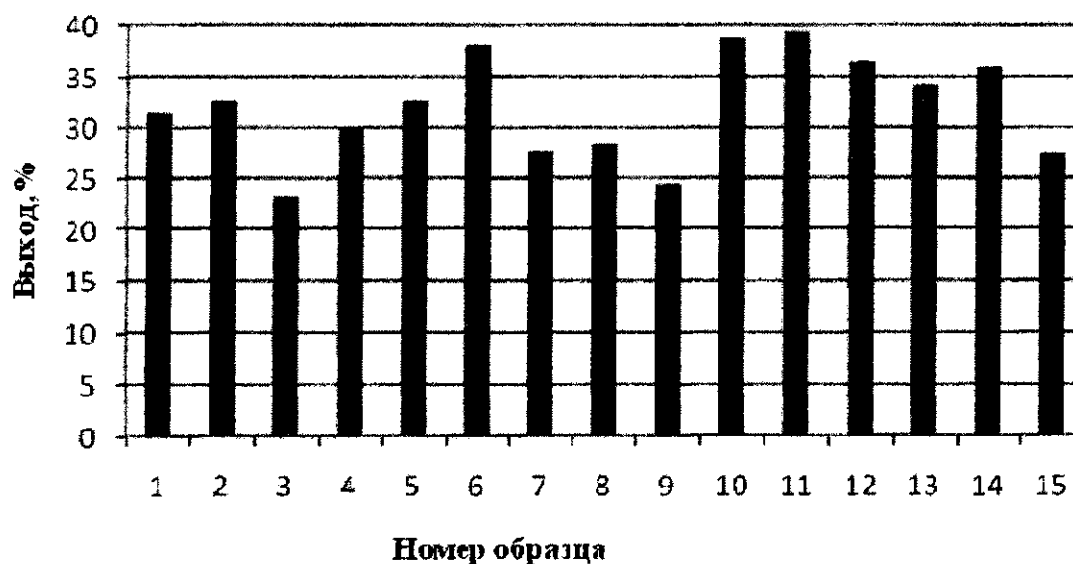


Рисунок 1 – Выход сырой клейковины в зерне яровой пшеницы урожая 2010 года

Таким образом, можно отметить высокие хлебопекарные свойства исследуемых образцов и рекомендовать образцы с высоким содержанием клейковины, более 35%, для дальнейших сортоиспытаний с целью получения пшениц для использования в хлебопекарной промышленности.