

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ СВОЙСТВА ЗЕРНА ТРИТИКАЛЕ УРОЖАЯ 2005 ГОДА

И.О. Алексеенко, И.П. Потапова, Е.Н. Урбанчик

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Беларусь

В настоящее время существует необходимость радикального повышения использования в пищевой промышленности сырья местного производства, и в первую очередь зерновых ресурсов республики.

Традиционно в республике выращивают такие зерновые культуры как пшеница, рожь, ячмень. Тритикале, в основном, выращивают с целью производства комбикормов. Посевные площади зерна тритикале в период с 1994 по 2005 г увеличились более чем в 15 раз. Отечественные селекционеры создают и внедряют в производство новые сорта, обладающие наряду с высокой продуктивностью, засухоустойчивостью, зимостойкостью и иммунитетом к ряду заболеваний еще и характерными технологическими свойствами. Поэтому целью исследования явилось изучение технологических свойств зерна тритикале новых сортов, выводимых белорусскими селекционерами. В работе исследованы технологические свойства 8 сортов зерна тритикале урожая 2005 года (таблица 1).

Таблица 1 – Технологические свойства зерна тритикале

Сорт тритикале	Натура, г/л	Стекловидность, %	Масса 1000 зерен, г	Клейковина в зерне ИДК, ед.пр.	Плотность, г/см ³	Кислотность, %	Автолитическая активность, %
Ясь	675	30	34,6	92	1,12	2,6	45,6
Антось	665	36	44,9	78	1,22	2,8	45,9
Микола	622	32	47,6	92	1,12	2,5	45,5
Адась	674	35	38,4	95	0,86	2,5	45,6
Сокол	672	35	39,8	95	1,15	2,4	45,6
Михась	717	30	48,9	90	1,11	2,8	45,8
Мара	692	32	50,2	70	1,09	2,6	45,8
Дубрава	605	31	43,1	89	1,17	2,6	45,7

Технологические свойства характеризуют состояние зерна, что определяет режимы его переработки и хранения. Они оказывают решающее влияние на построение технологических процессов хранения и переработки зерна.

По комплексу физических показателей качества исследуемые сорта тритикале можно охарактеризовать как крупное зерно с высокой массой 1000 зёрен, низкой натурой и стекловидностью. Клейковина исследуемых сортов относится к группе качества II – удовлетворительная слабая (80-100 ед.пр.ИДК), кроме сортов Мара и Антось, которые относятся к группе качества I – хорошая (45-75 ед.пр.ИДК).

Плотность представляет собой суммарный показатель таких свойств как объёмная масса, содержание белка, крахмала, а также выход муки, с которыми плотность находится в достаточно высокой корреляционной зависимости. Плотность исследуемых образцов колеблется от 0,86 (сорт Адась) до 1,22 г/см³ (сорт Антось).

Кислотность исследуемых образцов не превышает допустимые значения и изменяется от 2,4-2,8%, что свидетельствует о свежести зерна. Автолитическая активность исследуемых образцов колеблется от 45,5% до 45,9%, что значительно выше автолитической активности зерна пшеницы.

Практически все сорта тритикале являются пригодными для получения из них различных видов пищевых зернопродуктов.