

## ВИКОРИСТАННЯ ПРОДУКТА ЗБЕРІГАННЯ У ВИРОБНИЦТВІ

**Паламарчук І.П.**, д.т.н., професор

Національний університет біоресурсів і природокористування України

**Кюрчев С.В.**, к.т.н., професор

Таврійський державний агротехнологічний університет

**Верхоланцева В.О.**, к.т.н., старший викладач

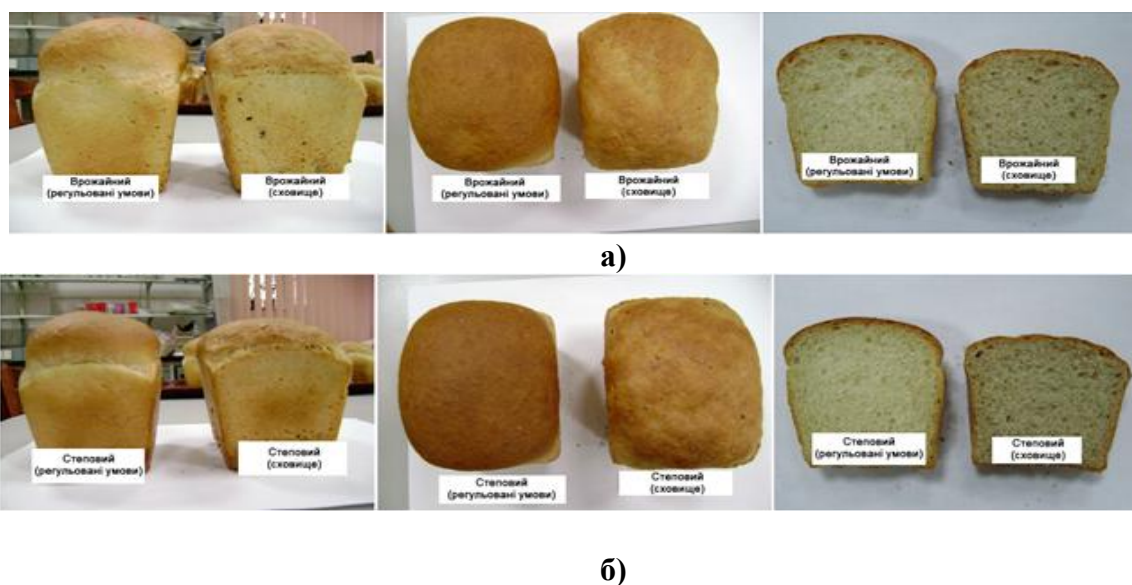
Таврійський державний агротехнологічний університет

Пропонуємо розглянути пшеницю, як об'єкт зберігання, то одними із найбільш важливих показників, які характеризують хлібопекарські властивості зерна пшениці є показники кількості та якості клейковини. Кількість і якість клейковини залежить від сорту та умов вирощування (кліматична зона, тип ґрунту, погодно-кліматичні умови, попередник, зона зрошення, система удобрення). Класність зерна пшениці нормується кількістю та якістю клейковини, хоча перевага надається вмісту білка.

Визначення якості клейковини в Україні на відміну від інших регіонів світу, має вкрай важливе значення. Це пов'язано з тим, що в Україні дуже поширений клоп-черепашка, який в окремі роки ушкоджує до 20 % зерна. Максимально допустимий ступінь ушкодження знаходиться у межах 2-3 %.

Вміст білка в зерні пшениці є детермінантним критерієм хлібопекарської якості борошна. З іншого боку, залежність між вмістом білка та технологічною якістю є специфічною для кожного сорту пшениці: якість борошна одних сортів поліпшується з підвищенням вмісту протеїну, тоді як інших може поліпшуватися не пропорційно порівняно зі зростанням вмісту протеїну, а в деяких навіть знижуватись.

Хліб, отриманий у результаті пробної випічки із дослідних зразків зерна пшениці, яке зберігалось у регульованих і нерегульованих умовах.



**Рис. 1. Хліб отриманий із досліджуваних сортів: а) Врожайний; б) Степовий.**

Різниця між показниками при різних термінах зберігання та різних режимах у середньому становила максимум 0,1-0,6%, що допускається похибкою досліду.

Для оцінки хлібопекарських властивостей зерна проводилася пробна лабораторна випічка згідно з методикою Держкомісії з сортовипробування. Випікали хліб із борошна, отриманого з досліджуваних зразків зерна пшениці вирощеної на території Мелітопольського району Запорізької області. Якість хліба оцінювали за величиною об'ємного виходу та загальною хлібопекарською оцінкою.

Загальна хлібопекарська оцінка в досліджуваних зразках зерна пшениці озимої мала ту ж саму динаміку змін, що і об'єм хліба, отриманий із зерна дослідних зразків.