

УДК 664.72.05 (476.6)

РЕЗУЛЬТАТЫ КОНТРОЛЯ КОЛИЧЕСТВА И КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ У МЯГКОЙ ПШЕНИЦЫ, ВЫРАЩЕННОЙ В ГРОДНЕНСКОМ РАЙОНЕ

Стасевич А.И. – студентка

Научный руководитель – **Будай С.И.**

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Чтобы выполнять заготовку самых качественных партий мягкой пшеницы, перерабатывающие предприятия могут проводить в сельском хозяйстве выборочную проверку готового к отгрузке зерна. Это обеспечит более точное представление о его типовом составе и товарном качестве. Одной из основных причин не самого высокого качества зерна мягкой пшеницы в республике является низкое содержание или плохое качество клейковины.

В этой связи нами была поставлена цель – определить количество и качество сырой клейковины у товарных партий зерна мягкой пшеницы, подготовленных к отгрузке в 2013 году несколькими сельскохозяйственными предприятиями Гродненского района на ОАО «Агрокомбинат Скидельский». Средние пробы зерна из них мы отбирали в соответствии с действующим стандартом [1]. Контроль количества и качества сырой клейковины в выделенных пробах мягкой пшеницы выполняли стандартным методом [2]. Данные исследования проводились с трёхкратным повторением. Их результаты отражены в таблице.

Таблица – Результаты контроля количества и качества сырой клейковины у мягкой пшеницы, выращенной в Гродненском районе

| Наименование сорта | Содержание клейковины, % | Качество клейковины | | | Класс зерна |
|-----------------------|--------------------------|---------------------|------------------|--------|-------------|
| | | упругость, у.е. | растяжимость, см | группа | |
| Озимая мягкая пшеница | | | | | |

| | | | | | |
|------------------------------|------|------|------|---|---|
| Кредо | 24,2 | 78,7 | 14,8 | 2 | 3 |
| Сюита | 25,8 | 58,2 | 10,3 | 2 | 3 |
| Тонация | 26,9 | 65,3 | 18,2 | 1 | 3 |
| Среднее | 25,6 | 67,4 | 14,4 | – | – |
| Яровая мягкая пшеница | | | | | |
| Василиса | 20,8 | 90,1 | 6,4 | 2 | 4 |
| Виза | 22,3 | 81,6 | 12,3 | 2 | 4 |
| Дарья | 21,7 | 84,2 | 8,7 | 2 | 4 |
| Среднее | 21,6 | 85,3 | 9,1 | – | – |

Цвет сырой клейковины у всех опытных сортов был светлым. По данным таблицы нам удалось заключить, что качество озимых сортов мягкой пшеницы по всем показателям было существенно выше, чем у яровых. Так, содержание клейковины у них оказалось на 4,0% выше, чем у яровых сортов. Среди всех сортов озимой мягкой пшеницы наиболее высокое содержание клейковины было отмечено у Тонации, а среди яровых – у Визы.

Весьма хорошая упругость клейковины оказалась у озимых сортов Сюита и Тонация, а также удовлетворительно слабая – у Кредо. У всех опытных сортов яровой мягкой пшеницы упругость клейковины была удовлетворительно слабой. В среднем этот показатель у всех озимых сортов оказался на 17,9 у.е. ниже, чем у яровых.

Растяжимость шарика сырой клейковины у всех опытных сортов сильно варьировала. Среди озимых сортов самой высокой она была у Тонации, а среди яровых – у Визы. В среднем растяжимость сырой клейковины у озимых сортов оказалась на 5,3 см выше, чем у яровых.

На основе изученных показателей мы определили группу качества клейковины. У Тонации она соответствовала первой группе, а у остальных опытных сортов – второй группе качества. На заключительном этапе нам удалось определить класс зерна. У всех опытных сортов озимой пшеницы он оказался третьим, а у яровых сортов – четвертым. Таким образом, проведенная лабораторная оценка показала, что озимые сорта мягкой пшеницы превосходили яровые как по количеству, так и качеству клейковины.

ЛИТЕРАТУРА

1. ГОСТ 13586.3 – 83 Зерно. Правила приёмки и методы отбора проб. – М.: Госстандарт, 1990. – 13 с.
2. Зерно. Методы анализа: сборник / Межгосударственные стандарты СНГ. – М.: ИПК издательства стандартов, 2001. – С. 49 – 53.