

Окончание табл. 2

Показатели по СТБ 1486–2004	Норма, по СТБ 1486–2004	При поступлении	160 день	240 день	300 день	360 день	430 день
Число омыления, мг КОН/г	180–200	183	182	183	182	184	184
Йодное число, I/100 г	112–118	114	115	115	115	115	115
Плесени, дрожжи в 1 см ³	-	<1	<1	<1	<1	<1	<1

Таким образом, можно утверждать, что рапсовое масло, хранящееся на складе ООО «Агропродукт» в течение 430–ти дней соответствует нормам, установленным в СТБ 1486–2004 «Масло рапсовое». При сохранении такой динамики изменения показателей качества до конца срока, предусмотренного программой (489 дней) возможно будет говорить об увеличении срока хранения рапсового масла до 14 месяцев, а также рекомендовать и в дальнейшем использовать подобные сорта рапса и аналогичную технологию отжима, рафинации и дезодорации.

ЛИТЕРАТУРА

1. Санитарные нормы, правила и гигиенические нормативы «Государственная санитарно-гигиеническая экспертиза сроков годности (хранения), и условий хранения продовольственного сырья и пищевых продуктов, отличающихся от установленных в действующих технических нормативных правовых актах в области технического нормирования и стандартизации». СанПиН от 01.09.2010. № 119. — Введен 23.09. 2010, М-во здравоохранения Респ. Беларусь 2010. — 44 с.

УДК 664.715.016.8

ИССЛЕДОВАНИЕ ХИМИЧЕСКОГО СОСТАВА ТВЕРДЫХ СОРТОВ ПШЕНИЦЫ БЕЛОРУССКОЙ СЕЛЕКЦИИ

Ж. В. Кошак, к. т. н., доцент; Е. М. Минина

*УО «Гродненский государственный аграрный университет»,
г. Гродно, Республика Беларусь*

Пшеница — одна из древних и важнейших злаковых культур, возделываемых человеком. В настоящее время пшеница занимает господствующее положение среди других зерновых культур.

ницы. Для сравнения приведено содержание крахмала в мягкой высокостекловидной пшенице сорта «Балада».

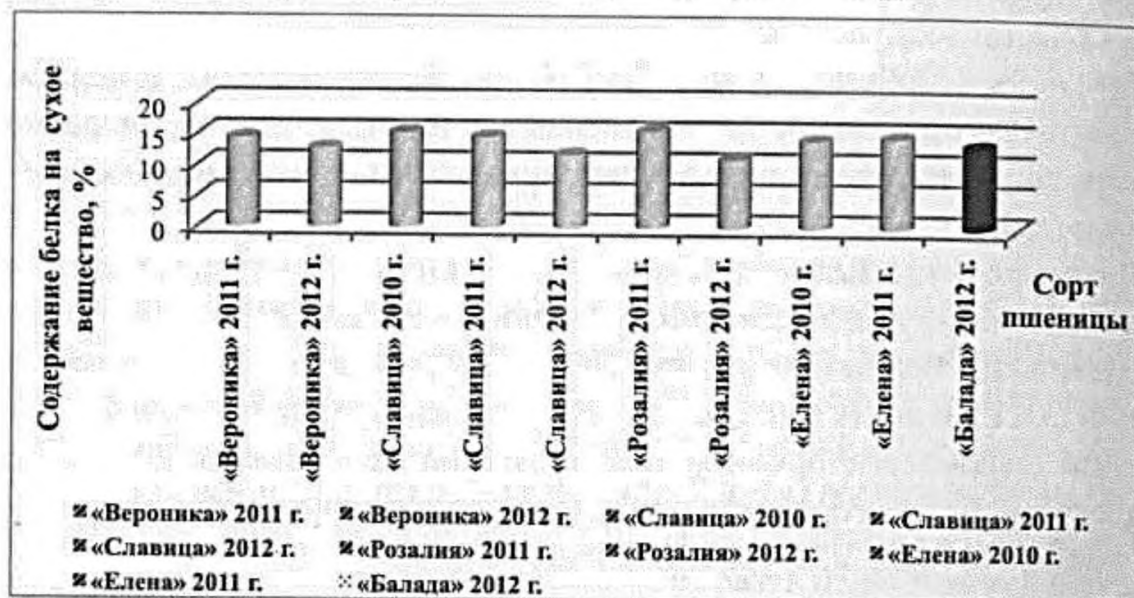


Рис. 1. Изменение содержания белка в зерне в зависимости от сорта пшеницы

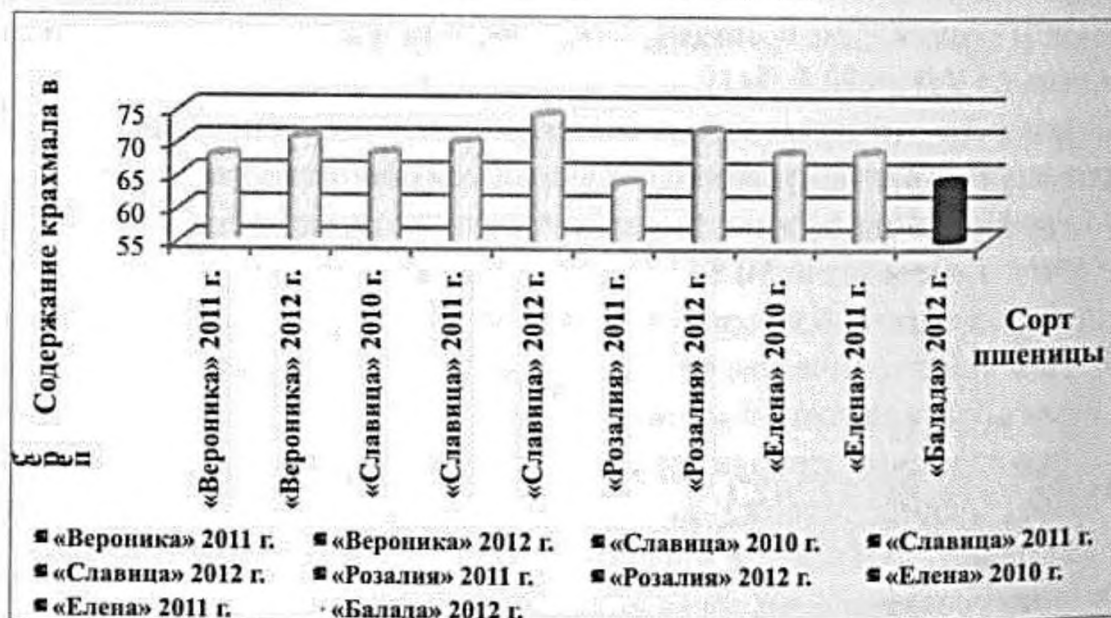


Рис. 2. Изменение содержания крахмала в зерне в зависимости от сорта пшеницы

На графике видно, что содержание крахмала в зерне пшеницы находится в пределах от 63 % до 74 %. Наибольшее количество крахмала содержится в зерне урожая 2012 года, что подтверждается низким со-

держанием белка. Среднее содержание крахмала в зерне твердых сортов пшеницы на 4,5 % больше, чем в зерне мягкой высокостекловидной пшеницы.

В зерне пшеницы кроме крахмала имеются и другие углеводы, например, клетчатка. Ее содержание в зерне пшеницы составляет в среднем 2,4 % при колебаниях от 2,08 до 3,0 %. Клетчатка входит в состав цветочных пленок и клеточных стенок оболочек [1].

В исследованных сортах твердой пшеницы содержание клетчатки в пересчете на сухое вещество находится в пределах от 2,5 % до 3 %. Среднее содержание клетчатки в зерне твердых сортов пшеницы на 3,4 % больше, чем в зерне мягкой высокостекловидной пшеницы.

Жиры и липиды составляют в зерне пшеницы в среднем 2,1 %, при колебаниях от 0,6 до 3,04 %. Жиры в зерне пшеницы, сосредоточены преимущественно в зародыше и алейроновом слое и влияют отрицательно на сохранность зерна, поскольку они неустойчивы при хранении [1].

Среднее содержание жира в зерне исследованных сортов твердой пшеницы на 5,5 % ниже, чем в зерне мягкой высокостекловидной пшеницы.

Определения содержания зольности при оценке качества пшеницы обычно не производят. Однако содержание золы в пшенице тесно связано с количеством имеющихся в ней отрубянистых оболочек, а выход муки находится в обратной зависимости от них.

В среднем содержание золы в пересчете на сухое вещество в зерне исследованных твердых сортов пшеницы составляет 2,2 %, а зерне мягкой высокостекловидной пшеницы — 2,6 %.

Проанализировав результаты исследования химического состава представленных сортов пшеницы можно сделать вывод о целесообразности использования зерна твердой, а не мягкой высокостекловидной, пшеницы для получения макаронной муки в связи с высоким содержанием белка, что позволит получать муку крупитчатой структуры, низкой зольностью и низким содержанием жира.

ЛИТЕРАТУРА

1. Портал EDKA. RU [Электронный ресурс] / Пшеница — сорта и качество — Режим доступа: <http://www.edka.ru/article/edka/2011-05-09-8>. — Дата доступа: 22.05.2013.