

# ТЕХНИЧЕСКИЕ НАУКИ

УДК 664.785

## МИКРОБИОЛОГИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ЗЕРНА ПШЕНИЦЫ ПРИ ПРОРАЩИВАНИИ

Алексеев И.О., Шалюта А.Е.

УО «Могилевский государственный университет продовольствия»  
г. Могилев, Республика Беларусь

Микроорганизмы – обязательная и наиболее физиологически активная часть зерновой массы, интенсивно влияющая на сохранность, качество, потери сухого вещества, технологические и семенные достоинства и гигиеническое состояние зерна.

Количество пыли и микробов, задерживающихся на зерне, зависит не только от условий обмолота и запыленности среды, но и от морфологических признаков зерна. Бороздка, шероховатая поверхность эпидермиса или цветочные пленки способствуют скоплению на поверхности зерна большого количества пыли и микроорганизмов. Поэтому зерно злаковых в большей степени населено микроорганизмами, чем семена некоторых масличных и бобовых, имеющих ровную, гладкую поверхность.

Проведенные исследования показали влияние времени проращивания и температуры воздуха на изменение общей микробиологической обсемененности зерна пшеницы.

В течение пяти часов проращивания происходило резкое снижение количества микроорганизмов. Это объясняется тем, что исходное зерно имеет естественную обсемененность. После проведения мойки и дезинфекции зерна происходило резкое снижение количества микроорганизмов на его поверхности. С 5 до 25 часов происходили незначительные изменения, а с 25 часов наблюдалось резкое увеличение бактериальной загрязненности в связи со значительным увлажнением зерна, что благоприятно сказывается на развитии микроорганизмов.

Таким образом, оптимальным временем проращивания зерна с целью его дальнейшего использования на пищевые цели следует считать интервал времени от 20 до 25 часов.

### ЛИТЕРАТУРА

Смирнова Т.А., Кострова Е.И. Микробиология зерна и продуктов его переработки. – М.: Агропромиздат, 1989.