

## ЛИТЕРАТУРА

1. Инструкция по предупреждению картофельной болезни хлеба/Белтехнохлеб, 2004.–12 с.
2. Методы появления и предупреждения картофельной болезни хлеба: А.П.Демчук, И.М.Ройтер, 1970. – 24 с.

УДК 664.785

## ИССЛЕДОВАНИЕ ФИЗИЧЕСКИХ СВОЙСТВ ПЛЕНЧАТОГО И ГОЛОЗЕРНОГО ОВСА

Дубина Т.А., Касьянова Л.А.

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

Овес является одной из наиболее перспективных зерновых культур, выращиваемых в РБ. Овес широко используется для производства муки, крупы и толокна. Выбор оптимальных условий переработки может быть сделан только на основании достоверной информации о качественном потенциале зерна овса, одним из основных показателей которого являются физические свойства зерна.

Исследованы физические свойства пленчатых и голозерных сортов овса, выращенных в различных районах РБ. Определены следующие физические показатели качества зерна: натура, масса 1000 зерен, плотность, объем зерновки, пленчатость, содержание ядра.

Натура голозерного овса составляет 648-676 г/л, пленчатого зерна – 464-535 г/л, что объясняется наличием значительного количества пленок и, следовательно, меньшего содержания эндосперма.

Масса 1000 зерен указывает на величину зерна, его крупность, выполненность. Масса 1000 зерен исследуемых сортов голозерного овса колеблется от 28,4 до 30,1 г. Масса 1000 зерен пленчатого овса составляет 31,4-37,2 г. Это различие объясняется большей крупностью пленчатого овса.

Плотность исследуемых сортов голозерного овса колеблется от 1,29 до 1,32 г/см<sup>3</sup>. Низкое значение плотности имеют пленчатые сорта овса – 1,19-1,22 г/см<sup>3</sup>, что объясняется значительным содержанием воздушных полостей между ядром и плёнками.

Плёнчатость – это процентное содержание цветковых плёнок к массе нормальных зёрен. Плёнчатость голозёрных сортов овса равна 0,2-0,6%. Значения этого показателя у пленчатых сортов составляют 25,6-32,8. Низкая пленчатость (практически нулевая) у голозерных

форм овса играет значительную роль в упрощении технологического процесса его переработки.

Для оценки качества зерна пленчатых культур, наряду с пленчатостью, служит такой показатель, как содержание ядра. У сортов голозерного овса содержание ядра колеблется от 99,4 до 99,8%. Содержание ядра у пленчатых сортов составляет 72,4-67,2%, что на 25-30% меньше, чем у голозерного овса.

УДК 637.344

## **ПЕРСПЕКТИВЫ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ МОЛОЧНОЙ СЫВОРОТКИ В ДЕСЕРТНЫХ ПРОДУКТАХ**

**Дымар О.В., Ефимова Е.В.**

РУП «Институт мясо-молочной промышленности»

г. Минск, Республика Беларусь

Рациональным путем использования молочной сыворотки является производство десертных продуктов, что обусловлено ее составом и свойствами, относительно невысокой ценой и доступностью, а также тем, что в этих продуктах используются все составные компоненты сыворотки.

Напитки, вырабатываемые из молочной сыворотки, различаются по способу производства, составу, пищевой и биологической ценности. Условно их можно разделить на две большие группы – напитки свежие и биологически обработанные. Ассортимент свежих напитков расширен за счет внесения сахара, плодово-ягодных соков и сиропов, пряно-ароматических добавок. Могут вноситься витамины, различные белковые добавки растительного и животного происхождения. Биологической обработке может подвергаться как цельная, так и осветленная сыворотка. Одним из направлений в получении биологически обработанных напитков на основе молочной сыворотки является производство продуктов с пониженным содержанием лактозы. Также разрабатываются напитки на основе депротеинизированной, деминерализованной и гидролизованной сыворотки.

Для производства желированных и структурированных десертных продуктов целесообразно использовать сыворотку деминерализованную, что улучшает органолептические и диетические свойства готовых продуктов. В качестве структурообразователей может использоваться желатин, агар, каррагенан. Могут вноситься плодово-ягодные наполнители. Получены положительные результаты по использованию сы-