

## **СЕЛЕКЦИЯ МЯГКОЙ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ МАКАРОННОГО НАЗНАЧЕНИЯ**

**Мирский Д. М.**

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

Сорта мягкой пшеницы, формирующие в зерне клейковину высокого качества, называют сильными сортами. Создать сорт сильной пшеницы, по ряду генетических причин, задача весьма сложная. Достаточно сказать, что в настоящее время на земном шаре ежегодно производится около 250 млн. т зерна мягкой пшеницы, более половины из которого – это зерно сортов слабой пшеницы, сорта со средним по качеству зерна в два раза меньше (25-30%), а зерно сортов сильной пшеницы составляет всего лишь 15-20% [1].

В последние годы селекционерами Республики Беларусь ведется активная работа по созданию собственных сильных сортов зерна мягкой озимой пшеницы. Исследование зерна сильной пшеницы как сырья для макаронной промышленности является актуальной задачей для отечественной науки. Решение данной проблемы состоит в выявлении технологических особенностей зерна мягкой пшеницы, выращенной в условиях нашей страны, установлении рациональных режимов его переработки и получении высококачественного сырья для макаронной промышленности. Согласно современным данным, сорт представлен определенной совокупностью структурных элементов, взаимно влияющих друг на друга и обеспечивающих популяции целостностью.

Бесспорное значение для качества конечной продукции имеют содержание белка и клейковины и их качественные характеристики. При содержании в муке 12% и более сухой клейковины получается упругое и максимально плотное тесто. При содержании клейковины 10% полученные макаронные изделия склонны во время сушки к обрывам и слипанию, а после сушки – к излому.

Белки пшеницы – это высокогетерогенный материал, включающий альбумины (растворимые в воде), глобулины (растворимые в нейтральных солевых растворах), глиадины (растворимые в 70%-м этаноле и кислотах) и глютеины (растворимые в слабых кислотах и щелочах). Клейковина твердой пшеницы в спокойном состоянии более порозна, чем клейковина мягкой пшеницы, однако четких различий по соотношению растворимых белков (глиадинов и глютеинов) нет.

В наших исследованиях проведена оценка сортов и сортообразцов мягкой озимой пшеницы, возделываемых в коллекционном питомнике опытного поля УО «ГГАУ», и выявлены биотипы с качественной клейковиной и высоким содержанием белка для дальнейших скрещиваний в качестве родительских форм.

#### ЛИТЕРАТУРА

Деревянко, А. Н. Погода и качество зерна озимых культур/ А. Н. Деревянко. – Л.: Гидрометиздат, 1989. – 127 с.

УДК 633.11. «324»: 631.52:632.4

### **УРОЖАЙНОСТЬ И КАЧЕСТВО ЗЕРНА СЕЛЕКЦИОННЫХ НОМЕРОВ МЯГКОЙ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ**

**Михайлова С. К., Янкелевич Р. К.**

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

Селекционная работа по улучшению качества зерна пшеницы имеет исключительно важное значение и в перспективе будет возрастать. При выведении высокоурожайных сортов озимой пшеницы обращают внимание на содержание клейковины и ее качество.

Качество зерна зависит от большого количества факторов, одним из которых является сорт [1]. В почвенно-климатических условиях Республики Беларусь не получают высококачественное зерно на уровне сильной пшеницы. Усиленная селекционная работа в этом направлении создает вполне реальные возможности для повышения качества зерна озимой пшеницы [2].

Поэтому изучение новых селекционных номеров мягкой озимой пшеницы, отличающихся высокой урожайностью, качеством, устойчивостью к неблагоприятным факторам среды, является актуальным.

В связи с этим нами были проведены исследования, целью которых являлось изучение качественных показателей новых номеров мягкой озимой пшеницы в контрольном питомнике [3]. Опыты были заложены на опытном поле УО «ГГАУ» в 2013 г. Во время вегетации растений проводились необходимые наблюдения и уход за посевами. В лабораторных условиях клейковину отмывали вручную, ее качество определяли на приборе ИДК-1.

Метеорологические условия в весенне-летний период 2013 г. характеризовались температурой воздуха несколько выше среднего-