

Для получения максимального содержания α -кислот в шишках (11,8%), наибольшего сбора их с единицы площади (2,32 ц/га) с показателями наибольшей массы 100 штук шишек (14,7-15,0 г) сорта Hallertauer Magnum рекомендуется внесение основной доли азота в начале образования боковых побегов ($N_{35+110+35}$).

УДК 664.69 (476)

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МЯГКОЙ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ КАК СЫРЬЯ ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

Мирский Д.М.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Пшеница как пищевой продукт обладает многими природными преимуществами. Она питательна, калорийна, ее легко хранить, транспортировать и перерабатывать в высококачественное очищенное сырье. В отличие от других культур, пшеница содержит клейковину, которая позволяет дрожжевому тесту подниматься в результате образования в нем мельчайших ячеек, заключающих в себе во время брожения углекислый газ. Белок пшеницы, сбалансированный другими продуктами питания, содержащими аминокислоты, например лизин, является эффективным источником протеина.

Большая часть пшеницы во всем мире относится к гексаплоидному типу, известному под ботаническим названием пшеница мягкая или хлебная. Зерно может быть стекловидной или мучнистой консистенции, красной или белой окраски. Твердая пшеница – тетраплоидный тип называют макаронной, поскольку она особенно пригодна для изготовления макаронных изделий [1].

Одним из приоритетных направлений научных исследований, имеющих большое значение для реализации социально-экономического развития республики, является исследование возможности использования для производства макаронных изделий новых сортов и сортов-образцов мягкой озимой пшеницы, выведенных отечественными селекционерами, а также ряда сортов из Польши, Украины, России, выращиваемых в коллекционном питомнике УО «ГТАУ», хорошо произрастающих в почвенно-климатических условиях республики и обладающих хорошими технологическими свойствами.

Основное сырье для производства макаронных изделий – мука. Макаaronная пшеничная мука отличается от хлебопекарной тем, что содержит много белка и имеет крупитчатую структуру, благодаря ко-

торой она, несмотря на высокое содержание белка, обладает пониженной водопоглотительной способностью. Содержащаяся в ней клейковина должна быть хорошей и относиться к первой и второй группам. Мука с клейковиной третьей группы для выработки макаронных изделий непригодна, так как сырые изделия получаются непрочными.

Исследования проводили на опытном поле УО «ГГАУ» с 2009 по 2012 гг. Почва опытного участка дерново-подзолистая, суглинистая, подстилаемая с глубины 60...70 см тяжелым суглинком.

Агрохимические свойства почвы следующие: pH – 6,0; сумма поглощенных оснований 3,6 мг/экв на 1 кг почвы; гумуса – 2,0%; содержание P_2O_5 – 190 мг; K_2O – 180 мг. На 100 г почвы, степень насыщенности основаниями – 82,0%.

Предшественник – клевер на зеленый корм. Основной агрохимический фон $P_{80}K_{80}N_{60}$. Посев производили 8...10 сентября.

В коллекционном питомнике возделывалось порядка 120 сортов и сортообразцов мягкой озимой пшеницы, среди которых и проводился отбор для производства макарон по технологическим свойствам (содержание белка, клейковины, качество клейковины, стекловидность), а также для дальнейшего селекционного процесса на улучшение перечисленных показателей.

ЛИТЕРАТУРА

1. Колмаков, Ю.В. Эффективность зернопроизводства пшеницы в омской области при контроле качества зерна и продуктов его переработки: монография/ Ю.В. Колмаков, В.И. Капис, В.М. Распутин – Омск: ООО ИПЦ «Сфера», 2004. – 132с.
2. Официальный сайт Министерства статистики и анализа РБ, [электронный ресурс], режим доступа: <http://www.belstat.gov.by>.

УДК 633.11. «324»: 631.52:632.4

ПОРАЖЕННОСТЬ КОРНЕВЫМИ ГНИЛЯМИ СОРТОВ ОЗИМОЙ ПШЕНИЦЫ В КОЛЛЕКЦИОННОМ ПИТОМНИКЕ

Михайлова С.К., Янкелевич Р.К.

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

В последние годы наблюдается тенденция резкого увеличения пораженности посевов озимой пшеницы корневыми гнилями. По мнению фитопатологов, болезнь и сегодня остается наиболее вредоносной во всех зерносеющих странах мира, в том числе и в Беларуси [1, 2].

Большое видовое разнообразие возбудителей корневых гнилей, отсутствие источников устойчивости и слабая изученность этого вопроса создают определенные трудности в создании устойчивых сортов.