

УДК 664.69 (476)

СОВРЕМЕННОЕ СОСТОЯНИЕ ПРОИЗВОДСТВА МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ В РЕСПУБЛИКЕ БЕЛАРУСЬ

Мирский Д.М.

УО «Гродненский государственный аграрный университет»

г. Гродно, Республика Беларусь

Потребность внутреннего рынка Беларуси в макаронных изделиях составляет 68 тыс. т. До 2006 г. в стране макаронная отрасль практически не развивалась, шло падение объемов производства, по качеству отечественные макаронные изделия были неконкурентоспособны. В 2007-м и 2009 гг. на филиале «Боримак» в рамках отраслевой и государственной программ импортозамещения введены в действие две линии по производству короткорезанных макаронных изделий мощностью 7,2 тыс. т. в год каждая. В результате мощности по производству макаронных изделий в республике на 1 января 2011 г. составили 34,6 тыс. т. в год, что составляет 50,9% от потребности.

На Минском комбинате хлебопродуктов в сентябре 2011 г. введена также в действие швейцарская комплексно-механизованная линия мощностью 10 тыс. т. макаронных изделий в год, что позволило увеличить производство макаронных изделий в республике до 44,6 тыс. т., что составит 65% потребности.

В 2012 г. на ОАО «Лидахлебопродукт» предполагается ввести цех по выработке макаронных изделий мощностью 10 тыс. т. в год. В результате мощности в республике к 2013 г. составят 54,6 тыс. т., или 80,3% от потребности внутреннего рынка [1].

Основное сырье для производства макаронных изделий – мука. Макаaronная пшеничная мука отличается от хлебопекарной тем, что содержит много белка и имеет крупитчатую структуру, благодаря которой она, несмотря на высокое содержание белка, обладает пониженной водопоглощательной 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.

Наилучшим сырьем является мука из твердой пшеницы (*Triticum durum*). Данный вид пшеницы импортируется для улучшения необходимого качества муки и только с повышенным содержанием клейковины (в 2010 г. государство закупило 5 тыс. т. импортной пшеницы, а в 2011 г. — около 10 тыс. т.).

В условиях Беларуси твердая пшеница уступает по урожайности и качеству мягкой пшенице (*Triticum aestivum*). За последние годы ка-

чество белорусской пшеницы значительно улучшилось. В настоящее время в УО «ГГАУ» исследуется более 100 сортов и сортообразцов мягкой озимой пшеницы в качестве сырья для макаронной промышленности.

Общий анализ изучаемых сортов и дальнейшее улучшение их генетического потенциала – основные направления работы на пути создания исходного материала сортов мягкой озимой пшеницы макаронного назначения.

ЛИТЕРАТУРА

Официальный сайт Министерства статистики и анализа РБ, [электронный ресурс], режим доступа: <http://www.belstat.gov.by>.

УДК 691.175.5/8 : 546-3

СКРИНИНГ ХИМИЧЕСКИХ СОЕДИНЕНИЙ, ПРИГОДНЫХ ДЛЯ ФУНКЦИОНАЛИЗАЦИИ ПОЛИОЛЕФИНОВ

Муха Д.В.¹, Степаненко А.Б.², Литвяк В.В.³

¹ГНУ «Институт биоорганической химии НАН Беларуси»

г. Минск, Республика Беларусь

²УО «Белорусский национальный технический университет»

³РУП «Научно-практический центр Национальной академии наук

Беларуси по продовольствию»

г. Минск, Республика Беларусь

Установлено, что для получения новых типов биodeградируемых полимерных материалов на основе полиолефинов и крахмала необходимо дополнительно ввести функционализированный полимер, позволяющий совместить гидрофобный полиолефин с гидрофильным крахмалом. Важными критериями органических веществ, прививаемых на полиолефин, являются: доступность по цене; нетоксичность; нелетучесть; способность к полимеризации (наличие двойных связей); размер молекулы.

В результате проделанной работы разработан алгоритм проведения скрининга органических веществ, пригодных для функционализации полиолефинов. Сформировано подмножество химических соединений из базы химической информации PubChem, удовлетворяющее критериям, отобранным для поиска соединения-кандидата для использования в качестве биоразлагающих добавок к полимерам. Отобранные соединения прошли предварительный скрининг на отсутствие специ-