

## ЗАЛЕЖНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ВІД ЙОГО БІОХІМІЧНИХ ХАРАКТЕРИСТИК

Гаращук Ю.С. магістр 2 року навчання,  
Науковий керівник Ящук Н.О., к. с.-г. н., доцент,  
[gagaju19@gmail.com](mailto:gagaju19@gmail.com)

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Пшениця – одна з найпоширеніших і найважливіших продовольчих зернових культур на земній кулі, цінність якої визначається хімічним складом зерна а саме за вмістом білку, жирів, вуглеводів та інших речовин.

Основне призначення пшениці озимої – забезпечення населення хлібом та хлібобулочними виробами. Вона є головною продовольчою культурою, яка забезпечує людей хлібом, хлібобулочними виробами, а також використовується для виготовлення макарон, круп, в кондитерській промисловості та інших продуктах.

Мета досліджень полягала у вивченні залежності технологічних показників зерна пшениці озимої від його біохімічних характеристик та встановлення зміни показників якості зерна пшениці різної крупності та сортів у процесі зберігання. Досліджували зміни фізико-технологічних та біохімічних показників зерна пшениці сортів Поліська 90 та Фарел різної крупності (3,0; 2,7 та 2,3 мм) в процесі зберігання.

У пшениці озимій сорту Фарел вимогам 3-го класу протягом усього періоду зберігання відповідало лише зерно з середнім розміром 3,0 мм – 11,4- 11,8 %. Зерно всіх інших досліджуваних варіантів було непридатне для продовольчих цілей. У пшениці сорту Поліська 90 вимогам 1 класу якості відповідало лише зерно з середнім розміром 3,0 мм – 14,0-14,3 %. Всі інші досліджувані варіанти відносилися до 2 класу якості. У процесі зберігання зерна пшениці також відбувалося незначне коливання показника вмісту білка в сторону зростання.

Показники клейковини у дослідних варіантах сорту Фарел знаходилися в межах 3 класу якості. Однак, зерно з середнім розміром 3,0 мм у період 3-6 місяців зросло за показникам вмісту клейковини до 23,0 %, що відповідало 2 класу якості. Найвищі показники вмісту клейковини у зерна сорту Поліська 90 протягом усього періоду зберігання забезпечував варіант з середніми розмірами зерен 3,0 мм – 31,5-31,9 %. У процесі зберігання відмічали незначне коливання вмісту клейковини (на 0,1-0,3 %): більш суттєве у сторону зростання у початковий період та менш вагоме у сторону зниження після 9 місяців зберігання.

Дослідженням впливу біохімічних показників та фізико-технологічні було встановлено, що на показник натуре найбільше впливали вміст клейковини та білка, на склоподібність – вміст клейковини та на число падання – вміст білка.