

УДК 635.13:581.19

ДИНАМІКА ЯКОСТІ ЗЕРНА РИСУ РІЗНИХ СОРТІВ ЗАЛЕЖНО ВІД УМОВ ТА ТРИВАЛОСТІ ЗБЕРІГАННЯ

Скоріков Д.А., магістр 2 року навчання

Науковий керівник: Завадська О.В., к. с.-г. н., доцент

devis99@ukr.net

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Для більшої половини населення нашої планети зерно рису є головним харчовим продуктом. Зміна технологічних властивостей в процесі зберігання зерна сортів рису є актуальним для з'ясування доцільності та тривалості його зберігання.

Рис для дослідів був взятий в ДП ДГ «Інституту рису», який знаходиться в степовій зоні. Дослід проводиться на п'яти сортах: Україна – 96 (контроль), Віконт та Маршал, Пам'яті Гічка та Преміум. Аналіз технологічних показників якості зерна рису проводили в науково-навчальній лабораторії кафедри технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. проф. Б.В. Лесика НУБіП України за загальноприйнятими методиками.

За період вегетації найбільше білку накопичувалося у зерні сорту Преміум – 8,2 %, що на 0,3 % більше, порівно з контролем, а крохмалю – в зерні сорту Маршал – 72,9 %.

За технологічними показникам, що характеризують придатність зерна рису до переробки, та дегустаційною оцінкою каші виділилося зерно сортів Україна-96 (контроль) та Преміум. Вихід крупи із зерна цих сортів становив 69,5 та 69,3 % відповідно, цілого ядра – 91-92 %, а дегустаційна оцінка каші становила 4,75 та 4,49 балів за 5-ти бальною шкалою.

Через 9 місяців зберігання зерно мало характерний здоровий стан, запах та смак. Тріщинуватість зерна залежала від сортових особливостей та практично не змінювалася у процесі зберігання. За весь період зберігання, показник тріщинуватості підвищився всього на 0,1-0,2%. Особливістю динаміки енергії проростання зерна, як і схожості, є поступове підвищення її у перші 3 місяці зберігання унаслідок проходження процесів післязбирального дозрівання. Режими зберігання не впливали суттєво на динаміку цього показника. Порівняно з початковим значенням, вміст білка через 9 місяців зберігання у зерні досліджуваних сортів знижувався на 0,1-0,3 %. Протягом трьох перших місяців зберігання у зерні рису проходять процеси післязбирального дозрівання, що позначається на підвищенні вмісту крохмалю в зерні, а також схожості й енергії проростання.

Для зерна рису економічно вигідніше використовувати для зберігання нерегульований температурний режим. Найбільш прибутковим є зберігання зерна рису сорту Україна-96 у нерегульованому температурному режимі та реалізація зерна після 9 місяців зберігання – умовно чистий прибуток становитиме 10190 грн/т, а рівень рентабельності – 185 %.