

Бараболя Ольга Валеріївна, к .с.-г. наук, доцент

кафедри рослинництва,

Горбань Ігор Валентинович, здобувач

вищої освіти СВО «Магістр»

Полтавської державної аграрної

академії м. Полтава

ВПЛИВ СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ НА ЯКІСТЬ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ М'ЯКОЇ

Серед сільськогосподарських культур пшеницю озиму, як продовольчу культуру України, важко переоцінити. Вона займає більш як половину посівних площ зернових культур та провідне місце за валовим збором зерна. В останні роки Україна увійшла до десятки основних країн виробників і стала одним з провідних світових експортерів пшениці[4].

Серед сільськогосподарських культур пшеницю озиму, як продовольчу культуру України, важко переоцінити. Вона займає більш як половину посівних площ зернових культур та провідне місце за валовим збором зерна. В останні роки Україна увійшла до десятки основних країн виробників і стала одним з провідних світових експортерів пшениці[3].

Основне призначення озимої пшениці – забезпечення людей хлібом і хлібобулочними виробами. Серед зернових культур пшеничне зерно найбагатше на білки. Вміст їх у зерні м'якої пшениці залежно від сорту та умов вирощування становить в середньому 13 -15 %.[2]

Вивчення сортової залежності вмісту і якості білка та клейковини в зерні пшениці ще тільки починається. Проте немає сумніву, що недалеко той час, коли за допомогою цитогенетичних методів у пшениці локалізують гени, які контролюють рівень вмісту білка і його амінокислотний склад.

Особливо якісний хліб та хлібобулочні вироби одержують із борошна сортів *сильних пшениць*, які належать до виду м'якої пшениці. За державним стандартом, зерно таких пшениць, які за класифікацією

належать до вищого, першого та другого класів, містить відповідно не менше 28,0 % сирої клейковини першої групи і має натуру не менше 760 г/л, склоподібність - не нижче 50 %, число падіння не менше ніж 220 с, вологість не більше ніж 14,0 %.[1]

Вивчення сортової залежності вмісту і якості білка та клейковини в зерні пшениці ще тільки починається. Проте немає сумніву, що недалеко той час, коли за допомогою цитогенетичних методів у пшениці локалізують гени, які контролюють рівень вмісту білка і його амінокислотний склад.

Мета і задача досліджень полягає у вивченні взаємозв'язків ознак якості зерна озимої пшениці залежно від сортових властивостей.

Більшість селекціонерів відзначають, що для створення сортів сильної пшениці необхідно використовувати високоврожайні місцеві сорти з географічно віддалених районів земної кулі[3].

Головний напрямок використання білкових маркерів в селекції пшениці та інших злакових культур - оцінка хлібопекарських якостей зерна, оскільки запасні білки беруть участь у формуванні клейковинного комплексу пшениці - основний чинник, що визначає якість хліба. На підставі численних експериментальних даних був визначений внесок окремих алелей локусів запасних білків у формування показників борошномельно-хлібопекарських характеристик зерна і борошна [1].

Завдяки створенню нових високобілкових сортів пшениці з високою продуктивністю і контролю якості зерна в процесі селекції можна розв'язати проблему дефіциту білка в раціоні харчування [2].

Якість клейковини пророслого зерна м'якої пшениці змінюється більше, твердої — менше. Борошно з пророслого зерна солодке на смак, що знижує його хлібопекарські властивості. Крім того, при переробці на борошно змінюються режими підготовки його до розмелювання та самого розмелювання. Найефективнішим заходом підвищення якості хліба з такого борошна на хлібозаводі є збільшення кислотності тіста на 1 — 2°, чого

досягають застосуванням рідких дріжджів. При цьому активність амілази знижується і стан м'якушки випеченого хліба значно поліпшується [4].

Важливою умовою одержання високих врожаїв озимої пшениці є використання для сівби високоякісного насіння. Сівба добре підготовленим високоякісним насінням забезпечує приріст врожаю на 15-20 % і більше [1].

Однією з основних проблем України у сфері зерновиробництва є вирощування зерна пшениці надто низької якості, яке не витримує конкуренції на світовому ринку і є по суті продукцією, що мало чим відрізняється за якістю від показників колишніх стандартів радянських часів. В науковій літературі набагато ширше представлена інформація щодо поліпшення якості зерна агротехнологічними заходами, хоча технологічні показники якості зерна можна істотно поліпшити в ході його первинної обробки. Крім агротехнологічних заходів необхідно використовувати також науковий підхід. Селекція впроваджує у виробництво нові сорти та гібриди сільськогосподарських культур. Пшениця озима м'яка повинна займати не останнє місце у науковій роботі. А отримавши високоврожайні сорти пшениці необхідно працювати над покращенням і якісних показників особливо за вмістом білків .

Бібліографічний список

1. Жемела Г.П. Технологія зберігання та переробки продукції рослинництва / Г.П. Жемела, В.І. Шемавньов, М.М. Маренич, О.М. Олексюк. – Дніпропетровськ, 2005. – 248 с.
2. Врожаї європейські – сорти Українські: [озима пшениця] / В.М. Гаврилюк // Насінництво. – 2010. – №4. – С. 16 – 19.
3. Литвиненко М. Особливості сортової політики, сортотворення, сортозміни озимої м'якої пшениці за рекомендаціями одеських селекціонерів. // Пропозиція – 2008 - №8 с.46-47
4. Лихочвор В.В. Роль кушення пшениці озимої у підвищенні продуктивності рослин // Вісник аграрної науки. – 2001 - №7. – С.20-22.

5. Гаврилюк В.М. Стратегія великого хліба. Репортаж із «Дня поля» в Бершадській філії ЗАТ «Зернопродукт МХП» // Насінництво. – 2010 №7 С. 5 – 14.