

ФОРМУВАННЯ ТЕХНОЛОГІЧНИХ ПОКАЗНИКІВ В ЗЕРНІ ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ ЗАЛЕЖНО ВІД СОРТУ ВИРОЩЕНОЇ В УМОВАХ ФГ «ДУМОЛКО»

Денисюк В.Л., *магістр 2 року навчання*

Науковий керівник **ВОЙЦЕХІВСЬКИЙ В.І.**, *канд. с.-г. н., доцент*

Національний університет біоресурсів і природокористування України

Якість зерна пшениці – це комплексний показник придатності зерна до різних видів перероблення. Клас формуючими показниками для пшениці озимої є вміст білку і клейковини. На формування обох компонентів впливає рівень запасів азоту і сірки в тканинах рослини на різних етапах онтогенезу. Відомо, що за високої врожайності вміст білку – знижений, тому дуже важливо заздалегідь оцінити прогнозовану врожайність, ще на етапі наливу зерна. За ефективного управління якістю процесу вирощування є ефективним коригування умов, для максимального синтезу рослиною високомолекулярного білку глютену. Завдяки компонентам глютену (гліадин, глютеїна, альбумін і глобулін), вироби з пшеничного борошна мають унікальну масштабованість і відмінні технологічні властивості. За допомогою агрономічних технологій, зокрема внесення азотних добрив в необхідних дозах в оптимальні строки, коли рослини ще здатні використати його на синтез білку, крім того, необхідно забезпечити відповідний рівень доступної сірки, що суттєво обмежує ефективність використання азоту.

Метою досліджень було виявлення різниці у накопиченні білку і клейковини у зерні різних сортів. Досліди проведені на кафедрі технології зберігання, переробки та стандартизації продукції рослинництва ім. Б.В.Лесика НУБіП України та ФГ «Думолко».

За даними аналізу, вміст білку в зерні досліджуваних сортів пшениці зібраної в період воскової стиглості в середньому становить – 12,46 %. Слід відзначити, що сорти Поліська-90 і Білоцерківська 47 – формують на 7% більше білку, ніж Миронівська 61.

Вміст клейковини підвищується у зерні пшениці, зібраному в період повної стиглості, так в сорту Миронівська 61 на 0,5 %, Поліська-90 на 1,2, Білоцерківська 47 - 0,8 %, якість клейковини в усіх трьох сортах змінювалась на 5-10 одиниць приладу - ВДК, у порівнянні з варіантом воскової стиглості. Максимальний приріст клейковини та білку починається на початку фази тістоутворення і поступово збільшується до повної стиглості, якщо є достатня кількість азоту в ґрунті. Поведений кореляційний аналіз отриманих даних виявив пряму залежність між досліджуваними показниками $R = 0,76 \pm 0,09$, що описується рівнянням $y = 4,1808x^2 - 101,54x + 640,3$. Дисперсійний аналіз виявив, що на формування білку і клейковини більшою мірою впливають сортові особливості ніж термін збирання.

Отже, серед досліджуваних сортів вищий вміст білку і клейковини формується у зерні сорту Поліська 90.