

УДК 631.563:631.526.3:633.15

## **«ЯКІСТЬ ЗЕРНА КУКУРУДЗИ ЗАЛЕЖНО ВІД СОРТОВИХ ОСОБЛИВОСТЕЙ ТА УМОВ ЗБЕРІГАННЯ»**

**МАШИР А.О.**, *магістр 2 року*

Науковий керівник: **ГУНЬКО С.М.**, *кандидат техн. наук, доцент*  
*Національний університет біоресурсів і природокористування України*

Кукурудза – універсальна культура, яка широко використовується на кормові цілі, продовольчі та технічні потреби – виробництво круп та борошна, крохмалю й олії, декстрину та етилового спирту. Тому ця культура є однією з найбільш вживаних у світі, яка знаходиться на передових позиціях у світовому виробництві та торгівлі зерновою продукцією, займаючи понад третину її загальної структури.

У багатьох господарствах і на хлібоприймальних підприємствах щорічно нагромаджуються великі маси кукурудзи в качанах і зерна насінневого та продовольчо-фуражного призначення. Тому виникає необхідність організувати післязбиральну доробку та зберігання кукурудзи на науковій основі, з використанням таких способів і режимів зберігання та обробки, які б враховували фізичні і біологічні особливості початків і зерна, а також їх цільового призначення та вимог окремих галузей харчової промисловості.

Зерно кукурудзи вирощували в умовах ТОВ «АПК Насташка», яке розташоване в селі Насташка, Київської обл., Рокитнянського р-н.

Партії продовольчо-фуражної кукурудзи гібридів Аробаз, НК Канзас та СИ Еладіум, що надходили на зерносховище розділяли на типи, залежно від кольору, консистенції, форми зерна, наявності або відсутності вдавленості на його верхівці. Ці ознаки мають значення для промислового використання кукурудзи і для організації зберігання. Змішування різних типів кукурудзи не допускали.

Післязбиральну обробку кукурудзи проводили доведенням зерна кукурудзи до кондицій, що забезпечують поставку доброякісної сировини. Кукурудза відпускалася споживачам у вигляді зерна з вологістю не вище 15%, наявність смітної домішки не більше 1-5% та зернової не більше 3-15%, залежно від використання.

Технологічна схема післязбиральної доробки в господарстві передбачала прийом і обробку кукурудзи з вологістю зерна вище 30%. Потім початки сушили до сухого стану, далі обмолочували або висушували до проміжної вологості (18-25%), а потім обмолочували і зерно досушували на зерносушарках.

Таким чином, можна зробити висновок, що післязбиральну доробку продовольчо-фуражного та технічного зерна кукурудзи слід обов'язково проводити з урахуванням особливостей цієї культури та цільового призначення продукції. Зберігати зерно кукурудзи слід з урахуванням типу, стану і категорії якості, особливо вологості і засміченості.