

45%
(82%)[1].

24 [2].

[3,4,5,6, 7].

I [8].

50 2,90-2,95%, 0,17%, 0,15%,
/100 , pH (8,08-8,12).
: « » « »

- 1. -
- 2. P₆₀
- 3. P₉₀
- 4. P₁₂₀
- 5. P₁₅₀
- 6. P₁₈₀

(46,0 % . . . 2 5 10%).

2-

6-

2014 231,8

94,2

- 156,2

- 51

- 24,1

(1).

1 -

2014

(

)

		2014	+/-
IX-IV	161	156,2	-4,8
V	31	21,9	-9,1
VI	41	2,7	-38,3
VII	52	51,0	-1,0
VIII	41	0	-41,0
V-VIII	165	75,6	-89,4
/	326	231,8	-94,2
		0	
V	12,5	16,3	3,8
VI	18,1	14,8	-3,7
VII	20,4	16,2	-4,2
VIII	17,9	24,1	6,2
V-VIII	17,2	17,9	0,7

(2).

122-133

2

11,7

2 -

0 - 20	22,1	13,9	11,7
20 - 40	27,2	25,0	13,1
0 - 40	49,3	38,9	24,8

40 – 60	23,2	32,0	20,1
60 – 80	26,8	35,0	26,0
80-100	23,3	26,2	24,4
0-100	122,5	132,1	94,9

(3).

13,8 / ^{2 5} 14,7 / 0-20 ()

0-20 . 20-40 2 . 40-60 .

3. P₂O₅ , /

	P ₂ O ₅ , /	
0-20	13,8	14,7
20-40	7,3	6,4
40-60	5,2	4,9
60-80	3,6	3,7
80-100	2,4	2,4

13,8 (4). , 14,7 / ^{2 5} 36,2-38,0 / 0-20

4 - ¹⁸⁰ .

, /

		^{2 5}	
	0-20	13,8	14,7
	20-40	7,4	6,5
60	0-20	22,0	21,4
	20-40	5,8	6,2
90	0-20	26,3	25,7
	20-40	4,2	7,0
120	0-20	29,7	29,1
	20-40	8,6	8,2
150	0-20	32,2	33,5
	20-40	6,5	7,0
180	0-20	36,2	38,0
	20-40	9,3	8,1

(5).

- 25,8 , - 23,7 / ¹²⁰ 29,7 29,1

150 180

. /						
	-			-		
		/	%		/	%
	15,5			13,4		
60	17,3	1,8	11,6	17,6	4,2	31,3
90	20,8	5,3	34,2	20,9	7,5	56,0
120	25,8	10,3	66,4	23,7	10,3	76,9
150	23,7	8,2	52,9	21,5	8,1	60,4
180	20,6	5,1	32,9	19,3	5,9	44,0

1. <http://www.rusnauka.com>

2. Elke K. Arendt, Emanuele Zannini. 7-Oats//Cereal Grains for the Food and Beverage Industries, 2013.-283.p.

3. , 1975. – .133.

4. , , , 1979. – .81-82.

5. , , ,

.- : , 1980. – .15.

6. , .- : , 1982. – .17.

7. , .- : , 1996. – .164.

8.

, 1982. – .25-46.