

«Сейфуллин окулары – 12: Ғылым жолындағы жастар-болашақтың инновациялық әлеуеті» атты Республикалық ғылыми-теориялық конференция материалдары = Материалы Республиканской научно-теоретической конференции «Сейфуллинские чтения-12: Молодежь в науке - инновационный потенциал будущего" . – 2016. – Т.1, ч.2 – С.53-54

## **КОНТРОЛЬ БЕЗОПАСНОСТИ И КАЧЕСТВА ЗЕРНА**

*Гусев Д.П.*

Зерновые культуры являются важнейшей составной частью питания человека, так как потребляются ежедневно в виде хлеба, муки, крупы, зерновых завтраков, макаронных, кондитерских изделий. Эти продукты являются источниками природных витаминов, незаменимых аминокислот, минеральных и других веществ, необходимых для активной жизнедеятельности человека. Поэтому зерно и продукты его переработки должны быть безопасными. [1]

При проверке качества зерна необходимо учитывать, что по районному произрастанию зерно содержит разные показатели по безопасности и пищевой ценности. Например, микотоксины накапливаются в основном в перезимовавшем под снегом зерне. Высокую клейковину, белок и стекловидность зерно набирает при сухом и жарком климате. Число падения также увеличивается при засушливом лете и уменьшается при большом количестве осадков. Проросшее, морозобойное, незрелое зерно дает низкое число падения, хлеб с такого зерна получается с темным липким мякишем, низкого объема. Зерно при укусе клопа-черепашки дает слабую по группе клейковину, хлеб с такого зерна получается расплывчатым. Большую опасность для зерна представляют плесневые грибы, бактерии, вредная примесь и патогенные микроорганизмы, переносимые вредителями хлебных злаков- насекомыми, грызунами, птицами.[1]

Обработка и транспортировка плесневелого и поврежденного зерна негативно влияют на безопасность труда и здоровье рабочих.[2]

Актуальность исследования проблемы безопасности зерна и продуктов его переработки высока во все времена, особенно сейчас, когда численность населения страны неуклонно растет, и увеличивается потребность обеспечения людей пищей. Зерно, как известно, является одним из основных источников пищи для человека. Поэтому сейчас очень важно уделять вопросам его безопасности пристальное внимание.[1]

## Список литературы

1. Wood, Ian P.; Cook, Nicola M.; Wilson, David R.; и др. [Ethanol from a biorefinery wastestream: Saccharification of amylase, protease and xylanase treated wheat bran](#) Автор: FOOD CHEMISTRY Том: 198 Стр.: 125-131 Опубликовано: MAY 1 2015
2. Бутковский В.А., Мельников Е.М. Технология мукомольного, крупяного и комбикормового производства. М.: Агропромиздат, 1989.- 464 с.