

«Сейфуллин окулары – 18: « Жастар және ғылым – болашаққа көзқарас» халықаралық ғылыми -практикалық конференция материалдары = Материалы международной научно-практической конференции «Сейфуллинские чтения – 18: « Молодежь и наука – взгляд в будущее» - 2022.- Т.II, Ч.I. – С.87-88

## **ВОЗРОЖДЕНИЕ ТРАДИЦИЙ САРАТОВСКОГО ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ НА ОСНОВЕ СОВРЕМЕННЫХ БИОРЕСУРСОВ**

*Трекина Н.П., студент 4 курса Саратовский  
государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова  
г. Саратов*

На сегодняшний день производство зерна высокоценных сортов в пищевой промышленности имеет важное значение ввиду удовлетворения суточной потребности человеческого организма в энергии до 40%, а также ряда положительных свойств таких, как повышенные качественные показатели и экономическая эффективность возделывания.

Стоит отметить, что в последние годы качество возделываемого в Российской Федерации зерна пшеницы значительно снизилось. Основная масса заготавливаемой и экспортируемой пшеницы относится к 4 классу, и лишь некоторый процент характеризуется 3 классом качества.

Следовательно, проблемы селекции, возделывания и переработки высокоценных сортов мягкой яровой пшеницы особенно актуальны на сегодняшний день.

Задачей научно-исследовательской работы было изучение качественных показателей мягкой яровой пшеницы сортов Воевода, Лебедушка, Саратовская-70, возделываемых в регионах Поволжья, а именно, Саратовской и Волгоградской областей.

Опытным путем установлено, что применение в хлебопекарной промышленности пшеницы с повышенными качественными характеристиками, иными словами, сильной, в «чистом виде», нецелесообразно.

Это объясняется проявлением реологических, органолептических и физико-химических свойств продукта, не удовлетворяющих требованиям стандартов.

Применение пшеницы с пониженными хлебопекарными свойствами нерационально по той же причине.

Для повышения качества муки пшеничной, а также лабораторных образцов пшеничного хлеба, была изучена смесительная способность муки, выработанной из исследуемых сортов мягкой яровой пшеницы.

Предварительно, с целью расчета процентного соотношения пшеничной муки исследуемых сортов, а также анализа смесительной способности их, были выявлены качественные показатели зерна пшеницы шести образцов.

Следующим этапом научно-исследовательской деятельности стало выявление качественных характеристик пшеничной муки, полученной путем размола зерна мягкой яровой пшеницы вышеуказанных сортов.

При оценке смесительной способности муки в условиях научно – производственной лаборатории было установлено, что мука пшеничная, сорта Воевода каждой из областей относится к группе улучшителей, использование ее в чистом виде не рекомендовано. Мука сорта Саратовская-70, для каждого региона, классифицируется, как слабая, требующая добавления улучшителя. Мука сорта Лебедушка не требует внесения улучшителей. Следовательно, в ходе исследовательской деятельности было выявлено наличие сильной и слабой муки, что повлекло необходимость составления пропорций смешивания компонентов. На основании расчетов была произведена выпечка трех образцов пшеничного хлеба, а именно: 30-70%, 40-60% и 60-40% с. Воевода и Саратовская-70.

Каждый из полученных образцов пшеничного хлеба соответствовал установленным кондициям, однако смесительная способность муки на основе соотношения компонентов 40% с.Воевода и 60% с.Саратовская-70 наиболее высока и рекомендуется для внедрения в производство.

Таким образом, была достигнута основная задача научно-исследовательской деятельности; выбраны направления исследования производственной ценности сортов мягкой яровой пшеницы; выявлена производственная эффективность зерна пшеницы Во- евода для Саратовской и Волгоградской областей; оптимизирован и рекомендован состав смеси сильной и слабой муки для внедрения в производство.

### **Список использованной литературы**

- 1.Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства.//Учебное пособие – Из- дательство: Профессия,2005 г. – 416 с.
- 2.Матвеева И. «Витавизм» - инновационный продукт для обогащения пшеничной муки / И.Матвеева, Ю.Белибова, Л.Шатнюк, О.Антипова, А.Юдина // Хлебопродукты. – 2011 - №10 – С. 40-43.
- 3.Костюченко М.Н. О научном обеспечении хлебопекарной промышленности / М.Н.Костюченко // Хлебопечение России. – 2013 - №1 – С. 7-9.
- 4.Яровая мягкая пшеница сорта Воевода. Режим доступа: [Электронный ресурс]: <http://genetika-ariser.ru/Voevoda.html>. (Дата обращения:11.11.2018).
- 5.Яровая мягкая пшеница сорта Лебедушка. Режим доступа: [Электронный ресурс]: <http://genetika-ariser.ru/lebedushka.html>. (Дата обращения:11.11.2018).