

гання число падіння більше змінювалося за нерегульованого температурного режиму зберігання, особливо у борошні із зерна пшениці сорту Подолянка цей показник зріс на 42 с.

Борошно із обох сортів пшениці мало міцнішу клейковину на початку зберігання і в процесі зберігання зазнавало таких змін: в регу-

льованих умовах – клейковина укріплювалася протягом усього періоду зберігання, а в нерегульованих – до 3–6 місяців і потім розслаблювалася. Кількість клейковини становила 25–27 %, в залежності від сорту і режим та тривалість зберігання не мали суттєвого впливу на зміни цього показника.

УДК 1.664.724»4»:631.11

Гулько С. М., канд. техн. наук, доцент

Національний університет біоресурсів і природокористування України

e-mail: cgunko@gmail.com

ВПЛИВ УМОВ ТА ТРИВАЛОСТІ ЗБЕРІГАННЯ ЗЕРНА ПШЕНИЦІ ОЗИМОЇ НА ЙОГО ХЛІБОПЕКАРСЬКІ ВЛАСТИВОСТІ

У зерновому балансі України провідне місце належить пшениці озимій. Лише невелика частина зерна пшениці від виробника надходить до споживача, а більша частина закладається на зберігання, а потім переробляється на хлібобулочні вироби.

Тому метою наших досліджень було визначення впливу сортових особливостей, умов та тривалості зберігання зерна на його хлібопекарські показники.

У дослідженнях використовували зерно пшениці озимої сортів Перлина Лісостепу та Миронівська 65. Зерно зберігали впродовж року при двох режимах: в умовах звичайного зерноскладу (нерегульований температурний режим) та в охолодженому стані при температурі 5–10°C.

У результаті проведених досліджень встановлено, що зміни які відбуваються в зерні в процесі зберігання залежать від початкової якості. Так,

у зерні пшениці сорту Миронівська-65, клейковина якого слабка, в процесі зберігання в нерегульованих умовах вона погіршується, що призводить до зниження хлібопекарських властивостей (зменшується водопоглинальна здатність, тісто розріджується) і тому це зерно краще зберігати в охолодженому стані (показник якості ВДК більш стабільний протягом року).

Збільшення об'єму хліба в нерегульованому температурному режимі відбувалося протягом перших 3-х місяців зберігання, а потім (до 12 місяців) – зменшувалося, при зберіганні в регульованому – протягом перших 6 місяців, а потім зменшувалося. Це пояснюється тим, що в першому випадку процес післязбирального дозрівання перебігав швидше, ніж у другому, і як результат, максимальні значення об'єму хліба отримали після 6 місяців зберігання.

УДК 631.5:633.31.4

Давидюк О. В., студентка IV курсу агробіологічного факультету

Науковий керівник – канд. с.-г. наук, доцент кафедри кормовиробництва, меліорації і метеорології Ковбасюк П. У.

Національний університет біоресурсів і природокористування України

e-mail: kafedra-kormoviobnitsvo@ukr.net

КОРМОВА ЦІННІСТЬ ТА ТЕХНОЛОГІЯ ВИРОЩУВАННЯ СЕРАДЕЛИ ПОСІВНОЇ

У вирішенні проблеми білка велике значення мають однорічні бобові культури. Серед малопоширених високопродуктивних кормових культур родини бобових є серадела посівна (птахоніжка) (*Ornithopus sativa*). Нажаль, впровадження цієї культури у виробництво на сьогоднішній день стримується. Основна причина цього – незнання кормової високої цінності цієї культури.

В 100 кг зеленої маси міститься 17–18 кормових одиниць, 2,5–2,8 кг перетравного протеїну, 0,6 кг фосфору, 1,4–1,6 кг кальцію. А в 100 кг сіна – 49–52 кормові одиниці, вміст протеїну

17–19 %, 3,2–3,4 % жиру, 22–24 % клітковини, 40–44 % БЕР, 6,5–7,0 % золи. Крім того в кормовій масі міститься багато вітамінів, солей, кальцію, калію, фосфору та значна кількість мікроелементів.

Зелена маса культури добре облистяна, соковита, ніжна, а тому охоче поїдається всіма видами тварин, особливо молодняком великої рогатої худоби. Рання зелена маса її – цінний корм для свиней, кролів та птиці. Травостої серадели посівної та її сумішок є цінною, незамінною сировиною для виготовлення різних високопоживних кормів.