

## Tehnologia potencialo de kelkaj specoj de tritiko sub la kondiĉoj de Baŝkortostano.

Svetlana LEONOVA & Ljubov ŜTSELĈKOVA

### Enkonduko

Inter teĥnologiaj kvalitoj kaj konsum-indikoj de greno plej grandan signifon havas tiuj kvalitoj, kiuj certigas normalan evoluon de la teĥnologia proceso kaj garantias necesajn kvanton kaj kvaliton de nutroproduktaj ricevitaj el la grajnoj. La speco ludas la ĉefan rolon en la formiĝo de bonkvalita greno.

Ni efektivigis komparan studon de teĥnologiaj, farunmuelecaj kaj panbakeaj kvalitoj de kelkaj specoj de printempa tritiko kadre de ŝtata spec-esplorado. La gren-specimenoj estas ricevitaj de eksperimentejoj, kiuj troviĝas en kvin apartaj klimatozonoj de la respubliko Baŝkortostano.

### Materialoj kaj metodoj

La Ŝtata Komisiono pri la spec-esplorado de greno dispartigas la grenon laŭ la tutaĵo de iliaj kvalitoj en sep grupojn: fortaj tritikoj, en kies grupon eniras bonegaj, bonaj kaj kontentigaj plibonigiloj; valoraj tritikoj; fileroj (bonaj kaj kontentigaj). Inter la normigitaj kvalitaj indikoj estas malmoleco de la grajno, ĝia vitreco, kvanto de albumeno, kvanto kaj kvalito de gluteno, deformado de testoj laŭ alveografo, indikoj de provbakoj.

### Propraj esploroj kaj rezultoj

Ni esploris la kvalitojn de 3 specoj de printempa tritiko laŭ sekvaj indikoj: kvanto kaj kvalito de gluteno, kvanto de albumenoj, vitreco, nombro de la defalaĵoj. La averaĝaj indikoj de kvalito, kalkulitaj por ĉiu speco, troviĝas en Tabelo 1.

Speco	Vitreco %	Gluteno %	Albumenoj %	Kvalito de gluteno-grupo	Nombro de defalaĵoj
<i>Ĵnica</i>	50	30.0	14.8	II	310
<i>Baŝkirskaja-24</i>	57	28.9	13.3	I-II	289
<i>Voronejskaja-12</i>	60	27.8	14.9	II	280

Tabelo 1: Averaĝaj kvalitindikoj de 3 specoj de tritiko

Ni vidas, ke la speco *Ĵnica* havas la plej grandan kvanton de gluteno kaj de albumeno, sed la sama speco havas la plej malbonan indikon de defalaĵoj. *Ĵnica* konstante formas la glutenon de la II-a malforta kvalitgrupo. La speco *Baŝkirskaja-24* plej ofte posedas la glutenon de la I-a kvalitgrupo. Laŭ la vitreco kaj la nombro de defalaĵoj (kiuj respegulas la aktivecon de fermento de alfa-amelazo) ĉiuj specoj havas bonajn indicojn.

Por sukcesa teĥnologia proceso en farinmuelada uzino estas plej grava la kapableco de la grajnoj, produkti kiom eble plej multe da faruno kun plej malalta cindreco. Oni pritaksas tiun ĉi kvaliton kutime dum eksperimentaj laboratoriaj mueladoj. Ni efektivigis eksperimentan mueladon de tri specoj de tritiko en la laboratoria muelilo *MLU-202*, kiu imitis la proceson de laŭspeca muelado de tritiko.

La rezultoj troviĝas en Tabelo 2. Pri la farunmuelecaj kvalitoj de greno oni juĝas kutime laŭ enhavo de endospermo, kiun oni determinas laŭ la aspekto, nome laŭ la vitreco de la greno. Krom tio, la vitreco estas la bazo por serĉi la parametrojn de hidrotermika prilaboro dum la preparado de la grajnoj al muelado laŭ la "REGULARO DE ORGANIZO KAJ TEĤNOLOGIA PROCESO EN MUELEJOJ".

Speco	Kvanto da faruno %	Cindro %	Koeficiento de teĥnologia efektiveco
<i>Ĵnica</i>	69.7	0.56	124
<i>Baŝkirskaja-24</i>	70.1	0.55	127
<i>Voronejskaja-12</i>	68.8	0.53	130

Tabelo 2: Rezultoj de la laboratoria muelado

