

Аннотация

Любич В.В.

Кондитерские свойства зерна пшеницы спельты в зависимости от происхождения сорта и линии

Приведены результаты изучения кондитерских свойств зерна пшеницы спельты в зависимости от сорта и линии. Установлено, что кулинарная оценка печенья из спельты существенно меняется в зависимости от сорта. Так, содержание клейковины изменялось от 29,2 % у линий LPP 1197, LPP 3117 и NAK 34/12–2 до 44,9 % в зерне сорта Заря Украины (st). Самое высокое содержание клейковины было в зерне пшеницы спельты сорта Заря Украины – 44,9 % и линии LPP 1221 – 43,6 %. Зерно остальных исследуемых сортов и линий пшеницы спельты содержало существенно меньше клейковины по сравнению со стандартом.

Из 16 сортов и линий пшеницы спельты четыре имели удовлетворительно слабую клейковину, а в остальных она была неудовлетворительно слабой. Следует отметить клейковину зерна пшеницы спельты линии NAK 34/12–2, содержимое которой составляло 29,2 %, а индекс деформации клейковины 86 ед. п., что не является типичным для пшеницы спельты. Результатом этого является рекомбигенез в геноме пшеницы в результате ее гибридизации с амфиплоидом (*Tr. durum* / *Ae. tauschii*). Близкими к показателю удовлетворительно слабой клейковины было зерно сорта Шведская 1 (101 ед. п.) и линии LPP 3132 (101 ед. п.).

Больше всего менялось отношение диаметра печенья к его толщине. Так, наименьшим оно получено для печенья из муки линии NAK34/12–2 (10,7), а наибольшим у сортов Schwabenkorn, NSS 6/01 и линий LPP 1197, LPP 1304 – 20,2–21,0, что было существенно по сравнению со стандартом.

Оценка отношения диаметра печенья из спельты к его толщине изменялась от 3 до 9 баллов. Оценка поверхности печенья менялась от 7 до 9 баллов, однако цвет и вид взлома не менялся и составлял 9 баллов. Из исследуемых сортов и линий пшеницы спельты самую высокую кулинарную оценку (9 баллов) мало печенье, полученное с муки сортов Заря (st), Schwabenkorn, NSS 6/01 и линий LPP 1221, LPP 3373, LPP 1224, LPP 1197, LPP 1304, NAK 22/12, TV 1100. Низкую (7,0 баллов) оценку имело печенье с муки линий LPP 3122/2 и NAK 34/12–2, печенье остального исследуемого материала пшеницы спельты имело кулинарную оценку на уровне 7,5–8,0 баллов.

Ключевые слова: пшеница спельта, печенье, кондитерские свойства.