

УДК 663.18

## СРАВНИТЕЛЬНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА СОРТОВ РИСА ПО ПЛЕНОЧНОСТИ И СПОСОБНОСТИ К ПРОРАСТАНИЮ

### COMPARATIVE CHARACTERISTICS OF RICE VARIETIES ON THE FILM AND THE ABILITY TO GERMINATE

*В.Н. Кошечая, Р.Н. Мукоид,  
А.А. Коберницкая, А.В. Полищук*

*Национальный университет пищевой промышленности,  
г. Киев, Украина*

**Аннотация.** Рис – одна из ценных производственных культур мира. Как известно рисовая крупа – основной продукт питания более 3 млрд. человек в мире. Его выращивают в 112 странах на площади 165 млн. гектаров, годовое производство составляет более 700 млн. тонн. Он занимает второе место в мире среди зерновых культур [1].

В настоящее время в Украине рис выращивают в Херсонской и Одесской областях, на площади 30 тыс. гектаров.

Исследуя разные сорта риса, которые выращиваются в Украине, было установлено, что наименьшей пленочностью обладают сорта: Онтарио, Лазурит и Агат, а наибольшей способностью к прорастанию сорта: Премиум, Онтарио, Виконт, Агат.

**Ключевые слова:** рис, пленчатость, сорта, способность к прорастанию, чеки, капельный полив.

**Abstract** Rice - one of the production of the world's cultures. It is known of rice - the staple food for more than 3 billion people in the world.. Rice is grown in 112 countries on the area of 165 million. Hectares, annual production of more than 700 mln. Tons. Rice ranks second among the world's crops. Currently, Ukraine rice grown in the Kherson and Odessa regions, over an area of 30 thousand. Hectares.

Exploring the different varieties of rice, which are grown in the Ukraine, it was found that the lowest grade of film have: Ontario, Lapis lazuli and agate, and the greatest ability to germinate varieties: Premium, Ontario, Viscount, Agate.

**Keywords:** rice, grades, ability to germinate, checks, drip irrigation.

Как известно, из риса в большей мере вырабатывают крупу, но интересно было выработать из него солод и использовать для производства низкоглютенowego пива.

Изучения влияния продуктов из пророщенного зерна на жизнедеятельность человека много лет занимались ученые медики Киевского научно-исследовательского института педиатрии и гинекологии совместно с учёными НУПП [2].

Известно, что при проращивании зерна увеличивается количество биологически активных веществ, а именно низкомолекулярных белков, сахаров, аминокислот, ферментов и фитогормонов [2].

На сегодня в Украине выращивают наиболее распространенные сорта риса:

- раннеспелые: Агат Престиж;
- среднеспелые: Украина-96, Премиум, Онтарио;
- позднеспелые: Виконт.

Продолжительность созревания в условиях юга Украины раннеспелых сортов составляет 105-116 суток, масса 1000 зёрен 27,5 – 34,0г; среднеспелых сортов продолжительность созревания 120-126 суток, масса 1000 зерен 30-35г.

Научно-исследовательским институтом риса для исследования было предоставлено 7 образцов разных сортов риса, в которых определяли влажность стандартным методом, пленчатость методом Омарова, способность к прорастанию[4]. Данные исследований приведены в табл.1.

Как видно с табл.1 самой большой пленчатостью обладал рис сорта Виконт, который выращивался в чеках, а также способность к проращиванию по сравнению с другими сортами. Сорт Виконт, при проращивании которого использовался капельный

полив, имел меньшую пленчатость и самую низкую способность к прорастанию.

Таблица 1. Физические и физиологические показатели риса

Сорта риса урожая 2015 года	Влажность, %	Пленчатость, % на		Энергия прорастания, %	Способность к прорастанию, %
		СВ	ВСВ		
Престиж	9,6	16,8	18,02	86,0	89,5
Виконт	9,4	21,3	23,57	84,0	91,5
Виконт (капельный полив)	9,7	19,0	21,04	50,0	71,0
Агат	9,8	16,1	17,85	87,5	91,5
Лазурит	9,2	15,9	17,51	89,5	89,8
Онтарио	9,4	15,4	17,01	80,0	91,0
Премиум	10,0	18,4	20,44	62,5	93,5
Украина-96	9,2	18,5	20,37	78,0	90,5

Самый низкий показатель пленчатости на сухое вещество имеют сорта риса Онтарио (15,4%), Лазурит (15,9%) и Агат (16,1%), не смотря на то, что продолжительность вегетационного периода у них разная. У этих сортов приблизительно одинаковая и способность к прорастанию.

Как видно с табл. 1 энергия прорастания, у всех образцах разная, наименьшая она была, как указано выше, в сорте Виконт капельного полива и наибольшей в сортах Лазурит (89,5%), Агат (87,5%). Способность прорастания в сорте Агат была больше на 4% на 2 сутки, то в сорте Лазурит она изменилась всего лишь на 0,3%. Наилучшая способность к прорастанию была в рисе сорта Премиум (93,5%), у других сортах она находилась в пределах 89,5-91,5%.

#### Список литературы

1. Кошова, В.М. Лікувально-дієтичні харчові продукти на натуральній сировині/ В.М.Кошова, Р.М.Мукоїд//Дитяче харчування: перспективи розвитку та інноваційні технології: збірник праць Першої міжнародної спеціалізованої науково-практичної конференції в рамках XVII Міжнародного Форуму

товарів і послуг для дітей «BABY EXPO», 19 березня 2013р. – Київ, 2013.-С. 89-90

2. Ємельянова, Н.А. Вміст амінокислот при пророщуванні злаків/ Н.А.Ємельянова, А.І. Українець, С.І. Потапенко, Р.М. Мукоїд// Харчова і переробна промисловість. -2007.-№8-9.- С.16-17

3. Мелетьев А.Є. Технохімічний контроль солоду, пива та безалкогольних напоїв: підруч. для студ. вищ. навч. закл./А.Є.Мелетьев, С.Р.Тодосійчук, В.М.Кошова.-Вінниця: Нова книга, 2008.-300с.

УДК 664.315.6

## СОЗДАНИЕ КОМБИНИРОВАННЫХ ЖИРОСОДЕРЖАЩИХ ПРОДУКТОВ

*Е.Г. Меркулова, Н.В. Покровский*

*ФГБОУ ВО «Орловский государственный университет  
экономики и торговли», г. Орел, Россия*

**Аннотация.** Резкое снижение жизненного уровня населения, падение объемов производства молока и, соответственно, хронический недостаток сырья для выпуска традиционных видов продукции маслodelия, все это, вместе взятое, стало сильным стимулом к развитию производства комбинированного масла. Сейчас технологии изготовления спредов стали очень востребованными. Ведь в настоящее время представления о здоровом питании сильно изменились. Современные данные о влиянии отдельных пищевых ингредиентов на здоровье человека позволили создать новые направления в науке о питании. Все это повлекло за собой появление на рынке высококачественных заменителей молочного жира нового поколения.

**Ключевые слова.** Спреды, жиросодержащие комбинированные продукты, продукты функционального назначения, растительные жиры, полиненасыщенные жирные кислоты.

**Abstract.** A sharp decline in living standards, the decline in