

Гаркушка В.Г.,
директор НПО КОС-МАИС
(Краснодар)

БЕЛОЗЁРНАЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННАЯ КУКУРУЗА ВАЖНЕЙШИЙ РЕЗЕРВ ХЛЕБОПЕЧЕНИЯ РОССИИ

Качество пшеничного хлеба в последние годы ухудшилось (Монастырский, 2006). Одна из основных причин этому — заражение зерна токсигенными грибами, которые обнаруживаются чуть ли не в 60% исследованных образцов. Пшеничная мука, используемая на хлебозаводах Южного Федерального округа, часто заражена возбудителями тягучей болезни хлеба, меловой болезни и плесневыми грибами. Из других отрицательных сторон пшеничного хлеба надо отметить а) несбалансированный аминокислотный состав белков, б) относительно невысокую переваримость и усвояемость, в) короткий срок хранения из-за черствления.

В связи со сказанным крайне актуальной представляется задача вовлечения в хлебопечение альтернативных зерновых культур. В НПО «КОС - МАИС» создан первый отечественный гибрид продовольственной белозёрной кукурузы Кубанский 450 МВ пищевой. На основе муки, получаемой из зерна этого гибрида, в нашей лаборатории технологии разработаны рецепты приготовления хлеба и кондитерских изделий (http://kosmais.narod.ru/maize_food.html).

У продуктов, изготовленных из муки или крупы продовольственной белозёрной кукурузы, отсутствуют свойственные фуражной желтой кукурузе «кормовые» запах и привкус. Какими веществами это определяется, неизвестно. Основным критерии качества нового гибрида для селекционера, это технологическая оценка хлебобулочных изделий, а также приготовление и дегустация каши и кондитерских изделий (кексы, печенье и др.)

Кукурузно-пшеничный хлеб, который производится НПО «КОС - МАИС» — уже в течение двух лет обнаруживает ряд преимуществ по сравнению с чисто пшеничным по цвету, запаху и вкусу, в полиэтиленовой плёнке хранится до 5 дней, случаев картофельной и меловой болезни не зафиксировано вовсе. Кукурузно-пшеничный хлеб отличается высокой энергоёмкостью и лёгкой переваримостью, то есть диетическими свойствами, полезными людям с болезнями желудочно-кишечного тракта. Он также полезен спортсменам и военнослужащим, людям с избыточным весом. Преимущества нового типа хлеба — закономерное следствие биохимического состава зерна кукурузы.

Кукурузно-пшеничный хлеб на базе муки белозёрного гибрида Кубанский пищевой 450 МВ прошёл производственное испытание на Гулькевичском хлебокомбинате Краснодарского края и получил высокую оценку.

В 2008 году в селекцентре выращено около 20 тонн семенного материала гибрида. Этим количеством можно засеять в 2009 году площадь порядка 1000 га, вырастить 5000 т зерна, произвести 4000 т муки и испечь 20000 т кукурузно-пшеничного хлеба. На производственных участках НПО (Краснодарский край) урожайность зерна продовольственного гибрида в 2006 г. составила 70.3 ц/га, 2007 г. - 61.3 ц/га, в 2008 г. - 59.0 ц/га.