

## Введение

Особое значение приобретает совершенствование организации закупок, хранения, обработки и переработки зерна. Прогрессивные в технологическом и экономическом отношениях способы приемки, обработки, хранения и переработки зерна обеспечивают снижение потерь, способствуют сохранности и улучшению его качества и позволяют эффективнее использовать этот важнейший продукт питания.

Производство и обеспечение сохранности зерна - важнейшие условия дальнейшего роста благосостояния народа. Государственная система заготовок обязана выполнять ответственную работу - ежегодно принимать в короткие сроки большое количество зерна различных культур и обеспечивать его полную сохранность с возможно меньшими потерями и издержками обращения. У нас в стране задача сохранности зерна по масштабам и содержанию базируется на широкой научной основе. Для ее успешного решения хлебоприемные предприятия наряду с очисткой широко используют сушку и активное вентилирование зерна.

Продукты из зерна содержат почти все, что необходимо человеку для питания. Они богаты углеводами (80-83%), белками (14-15%), есть в них жиры (2,0-2,5%), соли фосфора, калия, магния, кальция и другие необходимые для жизни людей элементы [1, 2].

Через хлебные изделия человек получает от 30 до 50% всей необходимой для жизнедеятельности энергии, до 40% потребности в белке, до 60% витаминов группы В и до 80% витаминов Е.

Человек, используя хлеб, практически удовлетворяет свои физиологические потребности при минимальных затратах на продукты питания. Растительные белки намного дешевле животных. Белок в пшеничном хлебе в 4-9 раз дешевле белка мяса, в 1,4-3,8 раза - рыбы и в 2,7 раза - белка молока.

Одна из важнейших проблем в механизме обеспечения продуктами