

Введение

Ячмень имеет большое хозяйственное значение как ценная продовольственная, кормовая и техническая культура. Ячмень дает не только ценное для фуражных целей зерно и солому, но из него вырабатываются крупы (перловая и ячневая), солодовые и другие лечебные экстракты, а также ячмень является сырьем для производства солода и пива. Ячмень – наиболее используемый злак для пивоварения благодаря таким особенностям, как агрономическая пластичность растений, благоприятный химический состав зерна и его строение.

На современном этапе развития агропромышленного комплекса страны актуальной проблемой остается улучшение качества зерна этой культуры, используемой как на кормовые, так и на пищевые цели и, особенно, для пивоваренной промышленности. Основная проблема в отношении недостаточно высокого качества зерна ячменя, предназначенного для продовольственных и пивоваренных целей, связана, главным образом, с несовершенством технологии возделывания этой культуры. Необходимо дифференцировать технологию возделывания ячменя с учетом его целевого использования. Известно, что требования к качеству зерна ячменя для продовольственных и пивоваренных целей заметно отличаются, вплоть до того, что требования к отдельным показателям имеют совершенно противоположные значения. Например, зерно ячменя для пивоваренных целей должно содержать белка не более 12,0 %, а для зерна продовольственного – чем больше белка, тем лучше. Соответственно, для формирования качества зерна ячменя, предназначенного на пивоваренные и продовольственные цели, должна использоваться различная система удобрения и другие элементы технологии возделывания [1].

На показатели качества зерна ячменя оказывают влияние и условия хранения. До переработки зерно накапливается в складах и элеваторах и