

## Введение

В Курской области яровой ячмень занимает второе место среди зерновых после озимой пшеницы, а в неблагоприятные годы, когда озимые приходится пересеивать, он играет ведущую роль. За последние 35 лет ежегодные площади посева ярового ячменя составили 280 - 390 тыс. га с валовым производством зерна около 500-800 тыс. т. в год. Однако качество зерна не всегда удовлетворяло требованиям пивоваренной промышленности [3].

В связи с этим задача элеваторов и хлебоприемных предприятий состоит не только в обеспечении сохранности зерна, но и в подготовке партий к реализации переработчикам на пивной солод в соответствии с требованиями ГОСТ 5060-86. Надо помнить, что окончательное определение качества зерна ячменя на пивоваренные цели проводится через 45 дней после его уборки, и к этому моменту необходимо провести улучшение технологических свойств методом подработки на сортировальных машинах. От качества пивоваренного зерна ячменя зависит эффективность процессов солодоращения и пивоварения.

В настоящее время большинство хлебоприёмных предприятий применяют высоко производительные поточные линии или, в крайнем случае, элементы поточной технологии. Технологические линии для приёма и послеуборочной обработки зерна включают в себя целый ряд операций: сушку зерна, очистку от вороха, сепарирование, профилактическую газацию и т.д.

Послеуборочная обработка свежесобранного зерна имеет ряд чётко выраженных признаков. Среди них весьма важными являются: соответствие операций по обработке поступающего зерна его исходному качеству, а также тем особенностям, которые имеет зерно различного назначения.

Зерно ячменя до его использования должно храниться так, чтобы, произошло как можно меньше потерь в его весе и качестве. Для пивоваренного ячменя особенно важно, чтобы в период хранения зерна не снижалась его энергия прорастания.