

## Введение

**Актуальность темы.** Пшеница (*Triticum aestivum* L) принадлежит к числу наиболее ценных и высокопродуктивных зерновых культур России. Пшеничный хлеб отличается высоким содержанием белков и углеводов. Большое влияние на эти показатели в зерне оказывают климат и почва, а также технология возделывания [1].

Озимая пшеница - основная и наиболее урожайная зерновая культура в Курской области, которая занимает 40-45% площади зернового клина. За последние 30 лет ее урожайность была выше, чем у других злаковых культур. Однако продуктивность озимой пшеницы в значительной степени зависит от перезимовки. Климатические условия осенне-зимнего периода 2013-2015 гг. были неблагоприятными [2].

Пшеница – важнейшая продовольственная культура. Не случайно озимая пшеница является основным продуктом питания в 43-х странах мира с населением свыше 1 млрд. человек.

Основное предназначение озимой пшеницы – обеспечение населения хлебобулочными и кондитерскими изделиями. Ценность пшеничного хлеба определяется своеобразным химическим составом зерна. Среди зерновых культур пшеничное зерно отличается высоким содержанием белка. Наличие его в зерне зависит от сорта, условий возделывания и может находиться на уровне 9-15 %. В зерне пшеницы содержится большое количество углеводов, в том числе до 70 % крахмала, витамины В1, В2, РР, Е, а также провитамины А, Д, до 2 % зольных минеральных веществ. Белки пшеницы содержат полноценный аминокислотный состав, все незаменимые аминокислоты, которые хорошо усваиваются человеческим организмом.

Количество белков и крахмала в зерне пшеницы находится в соотношении примерно 1: 6 - 7, что является наиболее благоприятным для поддержания нормальной массы тела человека и его работоспособности. Пшеничный хлеб отличается высокой калорийностью - в 1 кг его содержится 2000 – 2500 к/кал, что подтверждает его высокую питательную ценность и как важ-