

## ДОСЛІДЖЕННЯ ДЕФОРМАЦІЇ КЛЕЙКОВИНИ ЗЕРНА

Єсаулкова І.О.

Науковий керівник - проф.каф. «Металорізальних верстатів, метрології та стандартизації»,  
докт. техн.наук Костенко В.Л.

Клейковина – це білкова частина пшеничного борошна, що залишається у вигляді еластичного згустку після вимивання крохмалю з тіста водою. Основними складовими клейковини є запасні білки – гліадин та глютенін, які містяться в зерні пшениці. Від їх змісту і властивостей залежать хлібопекарські якості пшеничного борошна. Однією з найбільш характерних особливостей відмитої з пшеничного тіста клейковини є велика нестійкість її гелю, тобто здатність змінювати свої в'язко-пружно-еластичні властивості під впливом різних факторів [1].

Для одержання порівняльних та добре відтворюваних даних, що характеризують властивості клейковини, є відсутність єдиного і досить задовільного методу визначення цих властивостей. У практиці борошномельної та хлібопекарської промисловості в нашій країні і за кордом для оцінки клейковини застосовують різні прилади.

В роботі розглянуто питання дослідження деформації клейковини, способи вимірювання її в'язкості та приведена оцінка закону розподілу результатів вимірювання. Приладом ІДК-3М, проведена оцінка за критерієм узгодження - "критерій  $\chi^2$ " Пірсона, для вибірки об'ємом 50 вимірювань. Дана вибірка відповідає нормальному закону розподілу, подано характеристики приладу ІДК-3М та описана лабораторія в якій проводилася перевірка.

### Література

1. Захожай В.Б., Чорний А.Ю. Статистичне забезпечення управління якістю: Навчальний посібник. – Київ: Центр навчальної літератури, 2005. – 340 с.