

# Kailgraudu miežu šķirnes *Kornelija* 2018.gada ražas graudu un to produktu ķīmiskais sastāvs

Analizēti tika 2018. gada ražas graudi un no tiem ražoti produkti. 2018. gads raksturojas ar sausumu, kas negatīvi ietekmēja ražību, toties proteīna un beta-glikāna saturs graudos un pārstrādes produktos sasniedzis īpaši augstu līmeni.

## No mežiem 'Kornelija' gatavotu produktu ķīmiskais sastāvs

Graudi	Proteīns, % β– glikāns,% Ciete, %	20.84 6.15 47.91
Milti	Proteīns, % β– glikāns,% Ciete, %	20.19 5.14 55.07
Pārslas	Proteīns, % β– glikāns,% Ciete, %	20.39 5.93 53.5
Grūbas (nevārītas)	Proteīns, % β– glikāns,% Ciete, %	19.30 6.12 56.76
Grūbas (vārītas)	Proteīns, % β– glikāns,% Ciete, %	19.98 6.29 55.56

## Ar miežu 'Kornelija' miltiem bagātinātas maizes un vafeļu ķīmiskais sastāvs

	Vafeles	Maize L	Maize C	Maize D	Maize S
Miežu 'Kornelija' milto saturs, % no kopējā	100	40	40	30	40
Cepšanas metode	<i>Tiešā metode</i>	<i>Ar plaucējumu</i>	<i>Ar ieraugu</i>	<i>Tiešā metode</i>	<i>Ar ieraugu</i>
Olbaltumvielu saturs,	16.37	13.29	15.22	9.00	10.00

g 100 g <sup>-1</sup>					
Ogļhidrāti, g 100 g <sup>-1</sup>	38.42	52.84	47.97	39.3	38.0
Diētiskās šķiedrvielas, g 100 g <sup>-1</sup>	7.0	6.7	9.5	3.5	3.6
– ieskaitot β-glikānus g 100 g <sup>-1</sup>	4.92	1.43	1.88	1.7	2.1
Cukuri, kopā, g 100 g <sup>-1</sup>		11.9	6.41		
- Glikoze, g 100 g <sup>-1</sup>		3.42	0.65		
- Fruktoze, g 100 g <sup>-1</sup>		4.16	0.37		
- Saharoze, g 100 g <sup>-1</sup>		<0.20	4.48		
- Maltose, g 100 g <sup>-1</sup>		4.27	0.91		

Literatūrā norādīts, ka kvalitatīvu maizi var izcept, ja miežu miltu saturs mīklā nepārsniedz 30% , tomēr mūsu eksperimentu dati liecina, ka miežu *Kornelija* miltus var droši pievienot arī 40% no mīklas masas. Palielinot miežu miltu saturu mīklā par 10%, maizes proteīna saturu iespējams paaugstināt par 1%, diētisko šķiedrvielu saturu par 0,1%, bet β-glikānu saturu par 0.4%.

Veicot ražošanas eksperimentus, noskaidrots, ka 40% miežu *Kornelija* miltu pievienošana nodrošina labu maizes kvalitāti gan gatavojot to ar plaucējuma pielietošanu, gan lietojot dabīgu maizes ieraugu. Atkarībā no maizes cepšanas metodes un lietotajām piedevām, maizei ir atšķirīgs kopējais cukura saturs un to kompozīcija produktā.

Vafeles cepot miežu *Kornelija* miltiem pievienots tikai ūdens, gan garša, gan kvalitāte liecina, ka olu un/ vai cukura pievienošana nav nepieciešama, ja paredzēts cept plāksnēs.

*Kornelija* komanda