



DIEDZĒTU GRAUDU PĀRSLU TEHNOLOĢIJAS IZSTRĀDE



Diedzēto graudu uzturvērtība

Aktivēšanas (diedzēšanas stadijas sākumā) laikā graudos intensīvi norit bioķīmiskie procesi, kas paaugstina graudu bioloģisko vērtību:

- ✓ palielinās niacīna, B₂ un E vitamīna, kopcukuru, šķiedrvielu, glikozamīna saturs;
- ✓ sintezējas C vitamīns;
- ✓ olbaltumvielām hidrolizējoties, veidojas neaizstājamās aminoskābes (*Rakčejeva T., 2006*)



I.Daļa

Pilotpētījums

Tritikāles graudi

Mērcēšana

Diedzēšana

Kvalitātes parametri:
✓ Mitrums, %
✓ Cietes daudzums, %
✓ Cietes graudu struktūra
✓ Cukuri, g/100g

Graudu diedzēšanas parametri:

II.Daļa

Graudu placināšanas parametru noteikšana

Mērcēšana

Diedzēšana

Mitruma satura noteikšana

Graudu placināšana

Optimālie graudu diedzēšanas parametri:
 τ un φ



III.Daļa

Iepriekš izvērtētie graudi:

- Tritikāle
- Rudzi
- Kailgraudu auzas
- Kvieši

Mērcēšana

Diedzēšana

Placināšana

Kvalitātes parametri:
✓ Mitrums, %
✓ Cietes daudzums, %
✓ Cietes graudu struktūra
✓ Cukuri, g/100g
✓ Olbaltumvielas, g/100g
✓ Šķiedrvielas, g/100g
✓ Fenoli
✓ DPPH
✓ Vitamīni
✓ Aminoskābes

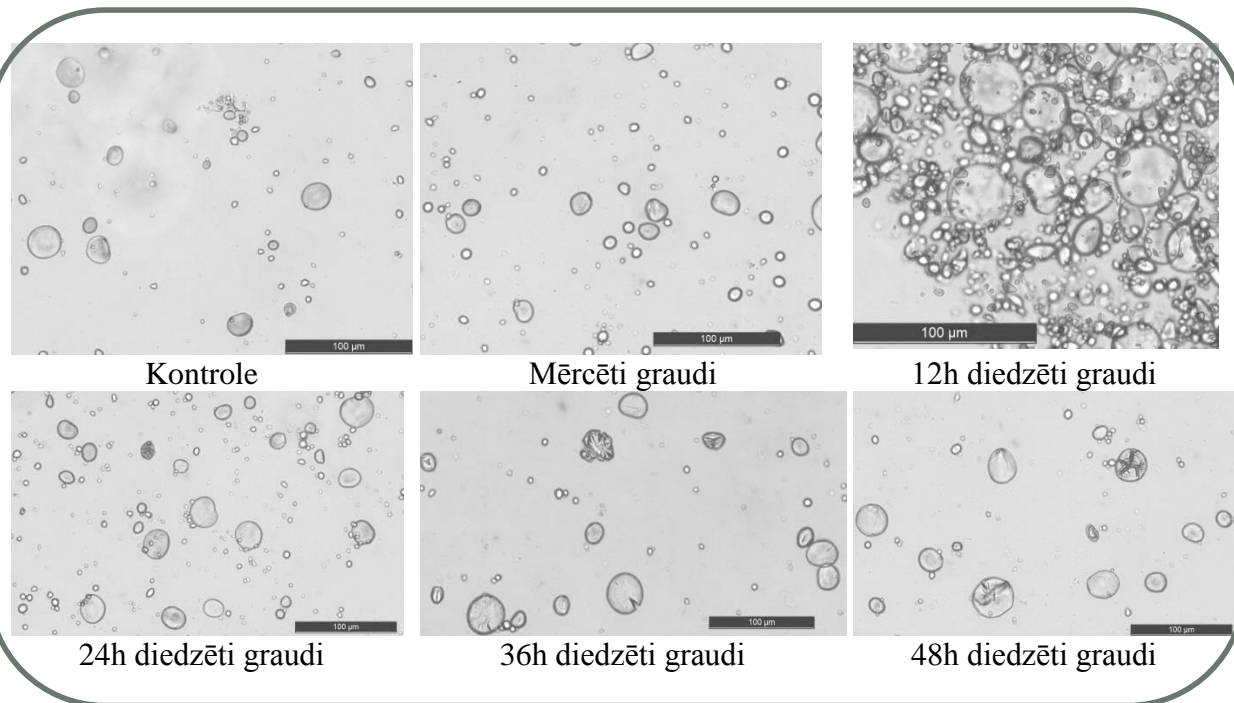
Kaltēšana

Gatavās pārslas

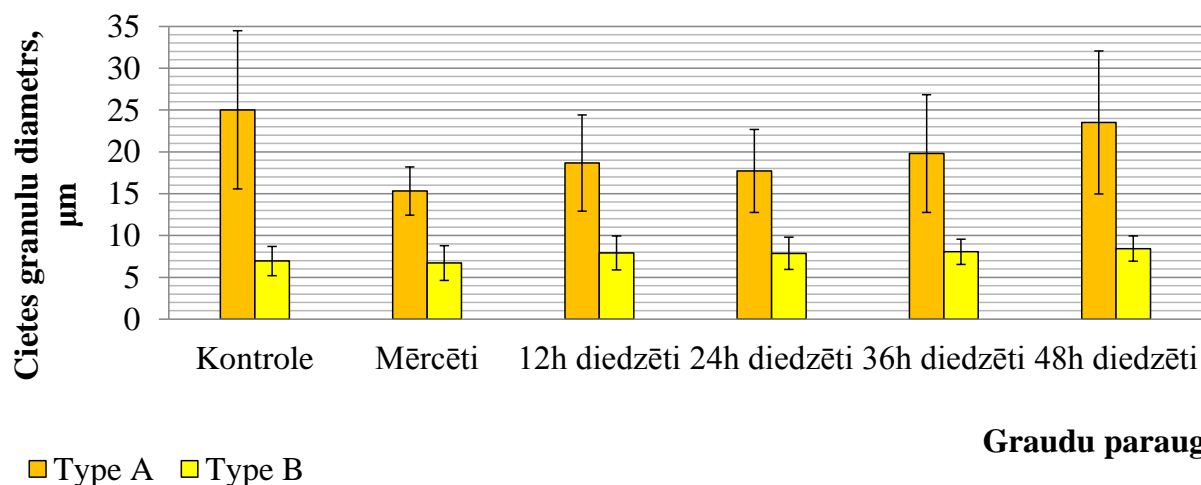
KOPĒJĀ EKSPERIMENTU SHĒMA

Pilotpētījums / rezultāti

Cietes granulas

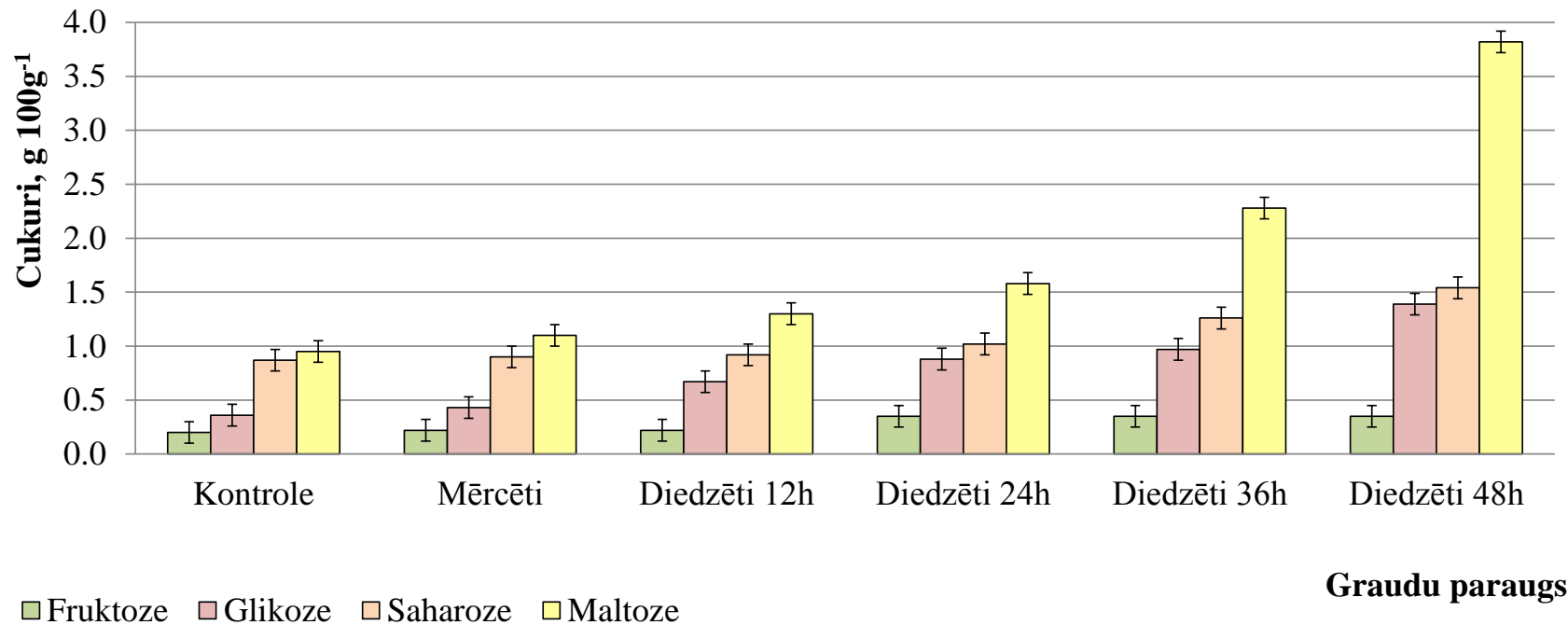


	Proteīns (DM)	Ciete (DM)
Kontrolē	10.1	68.9
Mērcēti	10.0	69.4
12h	10.2	67.1
24h	10.5	65.0
36h	10.5	63.3
48h	10.5	61.0



Graudu paraugs

Pilotpētījums / rezultāti



Pētījumiem nepieciešamās izejvielas

➤ Graudu placināšanas parametru izpēte

- Tritikāle
- Kailgraudu auzas
- Kvieši
- Rudzi

1 kg katra
graudu veida

➤ Pārslu ieguve

- Tritikāle
- Kailgraudu auzas
- Kvieši
- Rudzi

10 kg katra
graudu veida





Paldies par uzmanību