

ЯЧМЕНЬ

История культуры. Ячмень – одна из древнейших сельскохозяйственных культур. Он был известен еще в каменном веке. За 5 тысяч лет до н. э. ячмень возделывали в Древнем Египте. С древности его выращивают в Европе и Китае. Раскопки показали, что на территории Средней Азии ячмень возделывался при поливном земледелии примерно за 4-5 тыс. лет до н. э. На территории современной Украины и Молдавии его выращивали в 3 тыс. лет до н.э.

В Россию ячмень мог проникнуть из Азии через Сибирь или Кавказ и издавна имел большое значение как пищевой продукт для тех местностей, где культивирование других хлебов было невозможно или затруднено.

В настоящее время яровой ячмень высевается во всех частях света благодаря высокой экологической пластичности. Это наиболее скороспелая культура с большим разнообразием форм. Площади посева ячменя занимают четвертое место в мире (после риса, пшеницы и кукурузы) и составляют более 60 млн. га. В Российской Федерации яровой ячмень возделывают повсеместно - от Заполярья до южных границ. Наибольшие площади посева сосредоточены на Северном Кавказе, Урале, в Сибири, Центрально-Черноземной и Нечерноземной зонах. Широко данную культуру возделывают в Западной Европе, Северной и Центральной Америке, а также в Азии.

Значение ячменя. Яровой ячмень – важнейшая продовольственная, кормовая и техническая культура. По питательной ценности яровой ячмень является очень ценной культурой. В зерне ячменя содержится: белка – 7-15%, углеводов – 65%, жира – 2%, клетчатки – 5-5,5%, золы – 2,5-2,8%. В белке ячменя содержатся все необходимые аминокислоты, включая лизин и триптофан. В 1 кг зерна ячменя содержится 1,27 к. ед. и 100г переваримого белка.

Из его зерен изготавливают муку, перловую и ячменную крупу, суррогат кофе. Ячневая крупа – это дроблёные ячменные ядра, освобождённые от цветочных плёнок. Преимущество ячневой крупы в том, что в отличие от перловки она не подвергается шлифовке, поэтому в ней больше клетчатки. Перловая крупа – это цельные ячменные зёрна, очищенные и шлифованные или нешлифованные. Своё название перловка получила потому, что цветом и формой напоминает речной жемчуг (устаревшее русское «перлы»).

В хлебопечении при необходимости ячменную муку примешивают к пшеничной или ржаной муке (20-25%). Особенностью ячменной муки является большое количество полисахарида β -глюкана, обладающего холестеринопонижающим эффектом, хорошее соотношение между белком и крахмалом, богатое содержание провитамина А, витаминов группы В и микроэлементов: кальция, фосфора, йода, особенно много кремниевой кислоты.

Зерно ячменя широко применяют в качестве концентрированного корма для животных (особенно для свиней). Удельный вес его в составе комбикорма достигает 50%. Высокое содержание гордеина в зерне ячменя способствует

подавлению развития грамположительных бактерий, что благоприятно сказывается на здоровье животных. Ячмень также выращивают на зеленый корм и сено в смеси с викой, горохом, чинной и другими культурами.

Двурядные ячмени, имеющие крупное выравненное зерно, с пониженной пленчатостью (8-10%), содержанием экстрактивных веществ более 78-82% и высокой энергией прорастания (более 95%) – особенно ценное сырье для приготовления пивного солода.

Кузбасская ГСХА
<http://www.ksai.ru>
ksai@ksai.ru
https://vk.com/kuzgsha_official42

Список литературы

1. Ячмень – агроритм. Режим доступа: <http://agroritm.by/agronomiya/yachmen/> (Дата обращения 13.05.2022).
2. КемНИИСХ. Режим доступа: <https://kemniish.ru/page/zernovye> (Дата обращения 13.05.2022).