

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ ФЕДЕРАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ
«ГОРНО-АЛТАЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

- Презентация на тему: «Зерновые культуры»

Выполнил :
Кузлеков
Александр
Андреевич
117 группа

ЗЕРНОВЫЕ И ХЛЕБНЫЕ КУЛЬТУРЫ

- Хлебные зерновые культуры,— группа растений некоторых ботанических семейств (в частности, злаковых, гречишных и амарантовых), возделываемых ради зерна, которое употребляется в пищу.
- Зерно хлебных зерновых культур богато углеводами (60—80 % на сухое вещество), а также содержит белки (7—20 % на сухое вещество), ферменты, витамины В (В1, В2, В6), РР и провитамин А (каротин).
- Зерновые культуры культивируются на всех континентах, кроме Антарктиды. Наиболее распространены посевы пшеницы, риса, ячменя, кукурузы, ржи, овса, проса.
- Из зерновых производят муку, кондитерские изделия, корма; применяют в приготовлении напитков, получении спирта.

АМАРАНТ



АМАРАНТ

- Амарант в течение 8 тысяч лет был одной из основных зерновых культур Южной Америки и Мексики («пшеница ацтеков», «хлеб инков»), наряду с бобами и кукурузой. После испанского завоевания Америки эта культура была забыта. В Азии амарант популярен среди горных племён Индии, Пакистана, Непала и Китая как зерновая и овощная культура. Зёрна амаранта содержат до 16 % белка, 5—6 % жира, 55—62 % крахмала, пектины, микро- и макроэлементы. По содержанию лизина белок амаранта в два раза превосходит белок пшеницы.
- В Беларуси не выращивается.

ГРЕЧИХА



ГРЕЧИХА

- Плоды гречихи — распространённый пищевой продукт. Известно несколько разновидностей крупы: ядрица — цельное зерно, крупный и мелкий продел — колотые зёрна, смоленская крупа — дроблёная ядрица. Крупа используется для приготовления каш, запеканок, пудингов, котлет, супов. Зерно гречихи мелют на муку, но из-за отсутствия клейковины она непригодна для выпечки хлеба, и её используют для блинов, оладий, лепёшек, галушек.

ДАГУССА

- В некоторых районах Северной Африки и Индии дагусса является важной зерновой культурой. Из зерна дагуссы получают муку, крупу и пиво. Засухоустойчива, нетребовательна к почве, высокоурожайна.
- В Беларуси не выращивается.

КУКУРУЗА



КУКУРУЗА

- Кулинарные возможности кукурузы весьма велики. Свежеубранные початки употребляют в пищу в отварном виде. Для длительного хранения их можно заморозить. Консервированные зёрна кукурузы используют для приготовления салатов, первых и вторых блюд. Кукурузная мука крупного помола идёт на приготовление каш, а тонкого — пудингов, вареников, оладий и прочей выпечки. При добавлении кукурузной муки в торты и печенье эти изделия становятся более вкусными и рассыпчатыми. Из предварительно ароматизированных и раздробленных зёрен кукурузы изготавливают кукурузные хлопья — готовый продукт питания, не требующий дополнительной кулинарной обработки.

OBĚC



ОВЁС

- Зерно овса обыкновенного используют для выработки крупы, муки, толокна, овсяного кофе. Овсяная крупа среди других видов круп занимает одно из первых мест по питательности. Овсяную муку применяют в кондитерском производстве, для выпечки блинов и т. д. Расплющенные зёрна овса — основной компонент мюсли. Зерно овса используют как сырьё для выработки комбикормов и как концентрированный корм для животных.

ПРОСО



ПРОСО

- Просо обыкновенное|*Panicum miliaceum* в диком виде неизвестно. С III тысячелетия до нашей эры возделывается как сельскохозяйственная культура в Китае и Монголии. Это яровое, теплолюбивое, засухоустойчивое, жаростойкое растение. Из зерна проса получают крупу (пшено) и муку. Как корм для скота используют зерно, лузгу, мучель и солому.

ПШЕНИЦА



ПШЕНИЦА

- род травянистых, в основном однолетних, растений семейства Злаки, или Мятликовые, ведущая зерновая культура во многих странах, в том числе и Беларуси.
- Мука из зёрен пшеницы идёт на выпекание хлеба, изготовление макаронных и кондитерских изделий. Пшеница также используется как кормовая культура, входит в некоторые рецепты алкогольных напитков.

РМС



©mongabay.com

РИС

- Рис (лат. *Oryza*) — род однолетних и многолетних травянистых растений семейства Злаки; крупяная культура.
- Слово «рис» появилось в России только в конце XIX века, являясь производным от англ. *rice*, до этого же рис называли сарацинским зерном или сарацинской пшеницей, затем название преобразовалось в сорочинское пшено.

РОЖЬ



РОЖЬ

- Рожь посевная (лат. *Secale cereale*) — однолетнее или двухлетнее травянистое растение, вид рода Рожь (*Secale*); злак, разводимый во многих странах.

ЯЧМЕНЬ



ЯЧМЕНЬ

- Ячмень (лат. *Hordeum*) — род растений семейства Злаки, один из древнейших злаков, возделываемых человеком.
- Широко распространено возделывание ячменя обыкновенного (*Hordeum vulgare*) L., другие виды возделываются изредка или произрастают в диком виде.
- Зерно ячменя в настоящее время широко используют для продовольственных, технических и кормовых целей, в том числе в пивоваренной промышленности, при производстве перловой и ячневой круп. Ячмень относится к ценнейшим концентрированным кормам для животных, так как содержит полноценный белок, богат крахмалом.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

