|  |
| --- |
|  ГКУ «Ставропольский СИКЦ»***Информационный листок******20 АВГУСТА В НАШЕЙ СТРАНЕ ОТМЕЧАЕТСЯ ДЕНЬ КУКУРУЗЫ*** |

***20 августа в нашей стране отмечается День кукурузы. Сегодня эта культура является второй по популярности в мире. В нашем материале расскажем об истории распространения и применения кукурузы, а также о том, какие исследования проходит эта культура, прежде чем попасть на стол потребителя.***

Кукуруза – это однолетнее травянистое растение, которое относится к семейству злаковых, культура высокой продуктивности и разностороннего использования. В зерне кукурузы содержится 9-12% белка, 4-6% жира (в зародыше до 40%), 65-70% углеводов, в желтозерных сортах много провитамина А.

**Из истории культуры**

Это древнейшее культурное растение было одомашнено ещё 12 тыс. лет назад. Изначально размер початков был в 10 раз меньше, чем сейчас. Благодаря эволюции или мутации, кукуруза значительно увеличилась в размерах. В Европу злак привёз Христофор Колумб во время своего путешествия вдоль американского побережья.

В России она появилась только в XVII веке.

Полвека назад кукуруза стала главной сельскохозяйственной культурой в СССР. Никита Хрущев нарек ее «царицей полей». Интерес советского лидера к этому растению объясняется, по одной версии, стремлением «догнать и перегнать Америку» в производстве продуктов питания, а по другой – попыткой поддержать сельское хозяйство в нашей стране.

**Вторая после пшеницы**

На сегодня кукуруза является второй по популярности зерновой культурой в мире.

В России ее выращивают в преимущественно в Центрально-Черноземном районе, а также в Нижнем Поволжье, на Северном Кавказе и юге Дальнего Востока. Лидеры по производству в нашей стране – Краснодарский край, Курская, Воронежская, Брянская и Белгородская области, а также Кабардино-Балкария.

**От кулинарии до биотоплива**

Кукуруза находит самое широкое применение в кулинарии. Свежесобранные початки можно есть сразу после сбора, однако чаще всего их варят. Для длительного хранения их обычно замораживают.

Консервированные кукурузные зерна применяются в различных салатах, а также в первых и вторых блюдах.

Муку крупного помола используют для приготовления каш, в то время как мелкого помола подходит для пудингов, вареников, оладий и другой выпечки.

Кукурузу также применяют в производстве кормов. Ее культивируют для заготовки силоса и собирают в фазе молочно-восковой зрелости с помощью специализированных комбайнов, оснащенных жатками. Кукуруза, предназначенная для силоса, отличается высокой урожайностью.

В медицинской практике часто используются рыльца кукурузы. Они насыщены витаминами, маслами, сапонинами, смолами и множеством других полезных компонентов. Зародыши включают примерно 50 % масла растительного происхождения. Оно извлекается методами холодного и горячего прессования либо с использованием экстракции.

Биоэтанол – это вид возобновляемого топлива, получаемого путем брожения сахара или крахмала, содержащихся во многих растениях. Он является альтернативой нефтяному этиловому спирту и используется в качестве добавки к бензину для увеличения его октанового числа и уменьшения выбросов вредных веществ. Его используют в качестве замены вредной для здоровья человека минеральной присадки в бензине и антидетонатора. Производство и использование этого спирта способствует снижению зависимости от нефти, улучшению экологической обстановки и созданию рабочих мест в сельском хозяйстве и отрасли производства биотоплива.

Сырьем с наилучшим выходом конечного топлива считается именно кукуруза из-за высокого содержания крахмала, а высокое содержание протеина не только не требуется, но и наоборот, снижает выход целевого продукта.

– При использовании кукурузы для производства биоэтанола сортовой спектр и технологии возделывания не отличаются от выращивания для пищевых целей, в отличии от других зерновых, при возделывании которых следует учитывать дополнительные нюансы: уровень урожайности культуры и сорта, пригодность их выращивания при данных условиях и содержание крахмала в зерне, – пояснил главный специалист испытательной лаборатории Алтайского филиала ФГБУ «Центр оценки качества зерна» Артем Яковлев.

**Качество и безопасность прежде всего**

Как и другая растительная и пищевая продукция, кукуруза и продукты ее переработки проходит проверку на качество и безопасность в лабораториях ФГБУ «Центр оценки качества зерна».

Так, в Алтайском филиале исследуют кукурузу и кукурузные хлопья. Исследования проводятся на ГОСТ «Кукуруза. Требования при заготовках и поставках», а также на показатели безопасности в соответствии с требованиями ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна», ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» и требованиями стран-импортеров при экспорте продукции.

В соответствии с ГОСТ, основные показатели качества кукурузы в стандарте включают такие параметры, как влажность зерна, содержание сорняков и зерновые примеси, а также уровень зараженности вредителями.

Кукуруза классифицируется на три категории в зависимости от её качества. Первые две предназначены для продовольственного использования, а третья — для кормления животных и производства комбикормов.

Качество кукурузы, предназначенной для переработки, регулируется отдельными нормами в ГОСТах. Эти нормы охватывают различные области, такие как производство муки и круп, использование в пищеконцентратной промышленности и учреждениях общественного питания, а также переработка в крахмал и патоку, включая производство продуктов для детского питания. Дополнительно существует регламентация для кукурузы, предназначенной для комбикормов и кормовых нужд.

Стоит отметить, что уборочная кампания кукурузы стартует осенью, поэтому все исследованное в текущем году – это зерно урожая прошлого года. Оценить качество кукурузы урожая 2024 года еще предстоит.

**Несколько интересных фактов о «царице полей»**

Факт 1. Считается, что впервые кукуруза была одомашнена предками современных мексиканцев ещё 12 тысяч лет назад. Это подтверждает тот факт, что при раскопках в Мехико была найдена пыльца кукурузы, возраст которой был весьма почтенным: 55 тысяч лет!

Факт 2. Среди всех злаков мира кукуруза занимает первое место по занимаемой её посадками площади.

Факт 3. В дикой природе кукуруза практически не встречается. Она не может прорасти из целого початка, нужно сажать зёрна по отдельности. Если же початок целиком упадёт на землю, то, скорее всего, он сгниёт.

Факт 4. Кукуруза может дать организму человека практически все питательные вещества, поэтому некоторые люди могут питаться одной кукурузой и при этом неплохо себя чувствовать.

Факт 5. Интересно, но початок кукурузы всегда содержит чётное количество цветков, из которых затем образуется чётное число семян. Рядов в початке кукурузы обычно от 8 до 22, а семян около тысячи.

Факт 6. Кукурузные корни углубляются в землю на глубину до полутора метров.

Факт 7. Не зря сахарная кукуруза называется именно сахарной – порядка 3,5 ведер зерен свежей собранной кукурузы будет достаточно, чтобы подсластить содержание 400 банок кока-колы. Однако если початок кукурузы полежит хотя бы 6 часов после того, как его сорвут, он потеряет половину сахара.

Факт 8. По словам археологов, американские индейцы ели попкорн, как минимум, 5 тыс. лет назад. Чтобы приготовить лакомство, они смешивали зерна кукурузы с песком и разводили рядом с ними огонь. Когда шарики взрывались, песок стряхивали, а зерна употребляли в пищу.

Источник: agri-news.ru

****

**www.stav-ikc.ru, e-mail:** **gussikc@yandex.ru**

**ГКУ «Ставропольский СИКЦ»**

**355035, РФ, г. Ставрополь, ул. Мира 337, каб. 912,908**

**Тел:35-30-90; 75-21-08; 75-21-05.**