

Pszenżyto warte uwagi polskich rolników

Autor: dr inż. Anna Wondolowska-Grabowska

Data: 3 marca 2018

Pszenżyto nie ma nazwy gatunkowej. To zboże „syntetyczne”, które powstało ze skrzyżowania pszenicy i żyta. W związku z tym ziarno pszenżyta, pod względem składu chemicznego, jest podobne do obu zbóż i posiada cechy pośrednie w porównaniu z gatunkami użytymi do krzyżowania.

Średnia zawartość białka w ziarnie pszenżyta wynosi 13,5%, podczas gdy w ziarnie pszenicy – 14,0%, a w ziarnie żyta – 10,6%.

Co ma w sobie pszenżyto?

Pszenżyto odziedziczyło po pszenicy zawartość białka, które jest mocno modyfikowane, zarówno warunkami siedliskowymi, jak i poziomem nawożenia azotem. Dlatego też jego zawartość nie jest stała i może się wahać w przedziale od 7,5 do 20,1% suchej masy. Średnia zawartość **białka w ziarnie pszenżyta wynosi 13,5%**, podczas gdy w ziarnie pszenicy – 14,0%, a w ziarnie żyta – 10,6%. Warto również zwrócić uwagę, że białko pszenżyta ma korzystniejszy skład aminokwasów egzogennych w porównaniu do białka pszenicy, ale mniej korzystny niż białko żyta. Koncentracja białka w ziarnie pszenżyta występuje w jego zewnętrznych warstwach, a więc odmiennie niż u pszenicy, dlatego też jest **go mniej niż w mące pszennej**, ponieważ w procesie przemiału ziarna znaczna jego część, wraz z okrywą owocowo-nasienną i znajdującą się pod nią warstwą aleuronową, przechodzi do otrąb. Z tego też powodu ziarno pszenżyta bardziej nadaje się na paszę niż do przemiału na mąkę i wypieku chleba.

Błonnik i skrobia

Dodatkowo istotnym w przypadku pszenżyta, z żywieniowego punktu widzenia, jest **błonnik**, którego średnia zawartość wynosi ok. 3,5% i jest wyższa niż w ziarnie pszenicy i żyta.



Źródło: AgroFoto.pl, AngelikaMdrek

Kolejnym podstawowym składnikiem jest **skrobia**. Ten dominujący węglowodan wykazuje dość duże wahania od ok. 45 do 75%, uzyskując **średnią zawartość wynoszącą ponad 64%**. Ze względu na dużą podatność skrobi na działanie temperatury w czasie wypieku, a tym samym na zdolność i szybkość jej kleikowania mąka pszenżytnia ma mniejszą wartość wypiekową niż pszenna. Nie wyklucza to jednak możliwości jej stosowania jako **dodatku do mąki pszennej lub produkcji ciastek kruchych**. Nie odniosły jednak większego powodzenia próby wykorzystania mąki pszenżytniej do produkcji makaronu.

Ziarno pszenżyta, w porównaniu z innymi zbożami chlebowymi, charakteryzuje się większą zawartością składników mineralnych, ale niższą zawartością tłuszczu.

Ziarno pszenżyta, w porównaniu z innymi zbożami chlebowymi, charakteryzuje się większą zawartością składników mineralnych, ale niższą zawartością tłuszczu.

Okazuje się natomiast, że pszenżyto nadaje się także do **słodowania**. Pod względem m.in. aktywności enzymatycznej oraz ilości ekstraktów zboże to przewyższa bowiem jęczmień i dlatego właśnie może znaleźć zastosowanie w **piwowarstwie i przemyśle spirytusowym**.

Z uwagi na niższą zawartość substancji nieżywniowych w ziarnie pszenżyta, w porównaniu z ziarnem żyta, na ogół wyższą wartość biologiczną białka w porównaniu z białkiem pszenicy oraz wyższym jego współczynnikiem strawności pszenżyto jest **doskonałym surowcem na paszę**, odpowiednim dla wszystkich gatunków zwierząt gospodarskich.

Czy artykuł był przydatny?

Kliknij na gwiazdkę, by zagłosować

-
-
-
-
-

Submit Rating

Ocena / 5. Liczba głosów