

Препарат-фиторегулятор «Новосил» и его влияние на белково-протеиновый комплекс пивоваренного ячменя

© Карпиленко¹ Геннадий Петрович, Белопухов^{2*+} Сергей Леонидович, Витол¹ Ирина Сергеевна, Гаврилина¹ Ольга Владимировна, Шатилова³ Татьяна Ивановна и Семко² Владимир Трофимович

¹ Кафедра «Органическая, пищевая и биохимия». Московский государственный университет пищевых производств. Волоколамское ш., 11. г. Москва, 123080. Россия.

Тел.: (499) 158-71-33. E-mail: vitolis@yandex.ru

² Кафедра «Физической и органической химии». РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева. Ул. Тимирязевская, 49. г. Москва, 127550. Россия. Тел.: (499) 976-32-16.

E-mail: belopuhov@mail.ru

³ Кафедра «Агрономической, биологической химии и радиологии». РГАУ – МСХА имени К.А. Тимирязева. Ул. Тимирязевская, 49. г. Москва, 127550. Россия. Тел.: (499) 976-29-71.

*Ведущий направление; +Поддерживающий переписку

Ключевые слова: ячмень, ячменный солод, регуляторы метаболизма (фиторегуляторы), белково-протеиновый комплекс.

Аннотация

Исследовано влияние препарата «Новосил» на белково-протеиновый комплекс пивоваренного ячменя. Установлено, что обработка препаратом вегетирующих растений ячменя приводит к изменению фракционного состава белков ячменя и полученного из него солода, а также увеличивает активность нейтральных и кислых протеиназ. Методом гель-хроматографии показано, что обработка препаратом «Новосил» увеличивает степень и глубину гидролиза запасных белков при солодоращении и обеспечивает необходимую степень гидролиза белков эндосперма – важного показателя готового солода.