

Pšenica

Pšenica je biljka koja se uzgaja širom sveta. Globalno, ona je najvažnija zrnasta biljka koja se koristi za ljudsku prehranu i druga je na lestvici ukupne proizvodnje prinosa žitarica odmah iza kukuruza; treća je riža. Pšenična zrna su glavni prehrambeni proizvod koji se koristi za izradu brašna za hleb, kolače, testeninu itd; i za fermentaciju za izradu piva, alkohola, votke i biogoriva. Ljuska žita odvajana pri izradi brašna zove se mekinja. Pšenica se sadi na određenom prostoru kao krmno bilje za stočarstvo, a i slama se može upotrebljavati kao hrana za stoku ili kao konstrukcijski materijal za izradu krovova.

Pšenica se pre svega koristi kao krušna biljka. Pšeničnim hlebom hrani se oko 70% stanovništva Sveta. Pšenični hleb nadmašuje raženi po svojoj hranjivoj vrednosti. Kaloričniji je od raženog (7.500 J). Pšenični ima 8.350-9.400 J zavisno o tipu brašna. Pšenični hleb odlikuje se visokim sadržajem belančevina (16-17%), ugljikohidrata (77-78%), masti (1,2-1,5%) te dobrom probavljivošću. Najvažniji pokazatelj kvalitete pšenice predstavlja količina i kvalitet belančevina u zrnju. Kao međunarodni standard pšenice uzima se sadržaj belančevina u zrnju od 13,5%. Sadržaj belančevina znatno se menja u zavisnosti od područja uzgoja i gnojenja. Pšenica koja se uzgaja na istoku i jugu ima veći sadržaj belančevina od one na zapadnim i severnim područjima. Kvalitet belančevina pšeničnog hleba vrlo je visok, a pri ocjeni pekarskih svojstava pšeničnog brašna veliki značaj ima količina ljepka. Pod ljepkom se podrazumijeva belančevinasta masa koja se izdvaja pri ispiranju tijesta vodom. U sastavu ljepka ulaze uglavnom belančevinaste čestice - glijadin i glutenin.

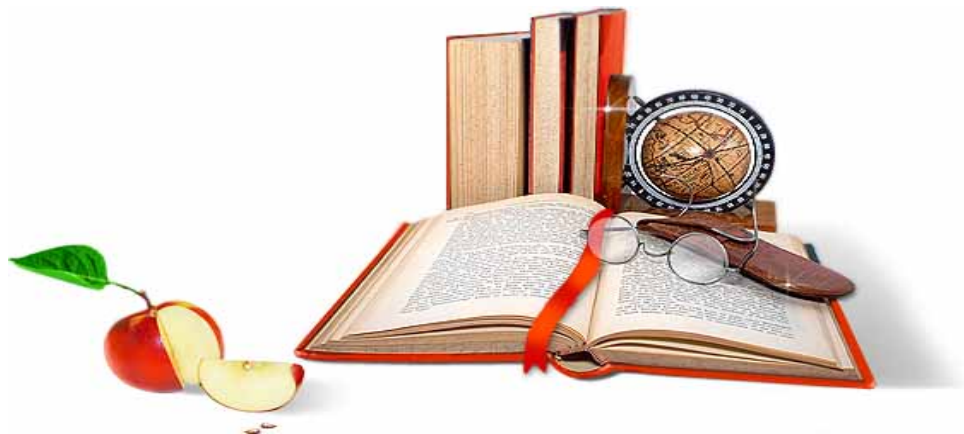
Pšenični hleb bogat je vitaminima kompleksa B (B1, B2, PP); zatim sadrži za ljudski organizam važne elemente (kalcijum, fosfor i gvoždje). Pšenica ima veliki značaj u nizu industrija: mlinarskoj industriji, industriji keksa, hleba, kolača, pivarskoj industriji, farmaceutskoj i slično. Pšenične mekinje koje predstavljaju sporedni proizvod pri složenoj meljavi - od omotača, klice i alevrinskog sloja, koriste se u stočarstvu kao cjenjena koncentrirana hrana. U mekinjama ima dosta belančevina, škroba, šećera, masti, a znatno više celuloze nego u brašnu (9%). U ekstenzivnom stočarstvu slama, a naročito pleva, služe za ishranu stoke. Slama služi kao prostirka. U smesi s leguminozama (graškom i grahom), te u zelenom ili suvom stanju, pšenica je kvalitetna stačna hrana. Sitno i slabije zrno koje otpadne pri selektiranju služi za ishranu stoke. Od pšenične slame prave se razni predmeti: šeširi, košare i slično. Slama može služiti za izradu papira, celuloze, građevinskih ploča i ostalog. Pšenica, kao najvažniji artikl u međunarodnoj trgovini, uslovovala je razvoj prometa. Ona ima veliku stratešku važnost.

Literatura

1. Jorge Dubcovsky and Jan Dvorak, "Genome Plasticity a Key Factor in the Success of Polyploid Wheat Under Domestication", Science 316 [Issue 5853], p. 1862, 29 June 2007
2. Bonjean, A.P., and W.J. Angus (editors). The World Wheat Book: a history of wheat breeding. Lavoisier Publ., Paris. 1131 pp. (2001). ISBN 2-7430-0402-9.
3. Ears of plenty: The story of wheat, The Economist, Dec 24th 2005, pp. 28-30

BESPLATNI GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RAD.

**RADOVI IZ SVIH OBLASTI, POWERPOINT PREZENTACIJE I DRUGI EDUKATIVNI
MATERIJALI.**



WWW.SEMINARSKIRAD.ORG

WWW.MATURSKIRADOVI.NET

WWW.MATURSKI.NET

WWW.SEMINARSKIRAD.INFO

WWW.MATURSKI.ORG

WWW.ESSAYSX.COM

WWW.FACEBOOK.COM/DIPLOMSKIRADOVI

NA NAŠIM SAJTOVIMA MOŽETE PRONAĆI SVE, BILO DA JE TO [SEMINARSKI](#), [DIPLOMSKI](#) ILI [MATURSKI](#) RAD, POWERPOINT PREZENTACIJA I DRUGI EDUKATIVNI MATERIJAL. ZA RAZLIKU OD OSTALIH MI VAM PRUŽAMO DA POGLEDATE SVAKI RAD, NJEGOV SADRŽAJ I PRVE TRI STRANE TAKO DA MOŽETE TAČNO DA ODABERETE ONO ŠTO VAM U POTPUNOSTI ODGOVARA. U BAZI SE NALAZE [GOTOVI SEMINARSKI, DIPLOMSKI I MATURSKI RADOVI](#) KOJE MOŽETE SKINUTI I UZ NJIHOVU POMOĆ NAPRAVITI JEDINSTVEN I UNIKATAN RAD. AKO U [BAZI](#) NE NAĐETE RAD KOJI VAM JE POTREBAN, U SVAKOM MOMENTU MOŽETE NARUČITI DA VAM SE IZRADI NOVI, UNIKATAN SEMINARSKI ILI NEKI DRUGI RAD RAD NA LINKU [IZRADA RADOVA](#). PITANJA I ODGOVORE MOŽETE DOBITI NA NAŠEM [FORUMU](#) ILI NA MATURSKIRADOVI.NET@GMAIL.COM