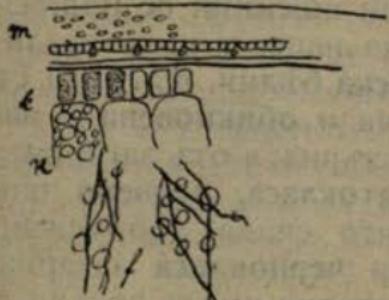


се вижда, че трицата (т), боядисана отъ йода жълтеникаво, обгръща глутена (к), боядисанъ също никаво; подъ глутена се намиратъ клѣтки, пълни съ нишестени зрънца (н), боядисани отъ йода синьо; а измежду по-вжтрѣшнитѣ нишестени зрънца се намира влакнестъ глутенъ (f), боядисанъ отъ йода жълтеникаво. Бѣлтъчнитѣ (азотнитѣ) вещества въ пшеничното зърно иматъ голѣмо значение за омѣсването, втасването (подуването) и опичането на пшеничното тѣсто. Отъ тѣхъ зависи жилавостта и еластичността на пшеничното тѣсто. Отъ количеството на нишестата пъкъ зависи бѣлиятъ цвѣтъ на пшеничното брашно и пшеничния хлѣбъ.



Фиг. 3.

Върху състава на пшеничното зърно иматъ влияние почвата, торътъ и климатътъ.

Въ търговията съ зърнени храни различаватъ **твърда, полузвърда и мека пшеница**. Люспата (трицата) на първата е стѣковидна; вжтрѣшната (нишестената) частъ на тая пшеница е много твърда, роговидна и прозирна; тя съдѣржа по-вече бѣлтъчни вещества отъ колкото другите два търговски вида пшеница; тъй напр., нашенската сивокласа загария съдѣржа 15% такива вещества, червенокласата 18%, чернокласата 18·7%, а бѣлокласа осилеста бѣлия съдѣржа 11·63%, а бѣлокласа фабрикуване на най-доброкачествоенитѣ бѣли брашна, грисъ и макарони. Меката пшеница има бѣла и мека нишестена вжтрѣшность и съдѣржа по-малко бѣлтъчни вещества; напр., нашенската бѣлокласа осилеста бѣлия съдѣржа 11·63%, а бѣлокласата осилеста червенка съдѣржа 15·30% такива вещества. Меката пшеница служи за фабрикуване на брашна и пшенична нишеста. Полутвърдата пшеница има стѣковидна нишестена вжтрѣшность, напр.,