# Мука из стеблей пшеницы как способ сократить растительные отходы и повысить доходы

 Анна Медведева

Британская компания, продвигающая агроэкономику замкнутого цикла, заявляет, что переработка стеблей пшеницы для производства муки, позволяет увеличить прибыльность культуры примерно на 33 процента с единицы площади, а качество такой продукции не уступает муке из чистого зерна.

Портал AgroXXI.ru ознакомился с новым трендом, который задает британская компания Supplant, планирующая в 2024 году открытие новых производственных площадок по своим новаторским пищевым ингредиентам в Евросоюзе и США. Как поясняет компания, акцент в переработке сделан на нескольких растительных отходах сельскохозяйственных культур. Во-первых, это стебли растений пшеницы для производства муки хлебобулочных изделий и макарон, предназначенных непосредственно для потребителей.

Когда выращивают пшеницу, стебли, составляющие большую часть урожая по весу, обычно выбрасываются или отправляются в животноводческий сектор - до сих пор. Том Симмонс, основатель и генеральный директор The Supplant Company, увидел в этих стеблях новые возможности. В новой мучной смеси, как и в традиционной муке, используются зерна пшеницы, но в нее также входят и стебли.

Конечным результатом, по словам Симмонса, является мука, которая по внешнему виду, вкусу и характеристикам похожа на традиционную пшеничную муку, но в ней на 25 процентов меньше калорий, в шесть раз больше клетчатки и меньше чистых углеводов. Кроме того, переработка стеблей позволяет производителям увеличить выход полезной продукции с добавочной стоимостью с единицы площади.

Во-вторых, компания производит подсластитель, полученный в результате процесса, включающего ферментативную трансформацию и обработку, из волокон кукурузных початков. Имея степень доктора молекулярных наук о растениях в Эдинбургском университете, Симмонс внимательно изучал волокна в таких материалах, как кукурузные початки, которые производятся в изобилии, но имеют низкую ценность в пищевой системе. В итоге он запатентовал технологию, в которой длинные цепочки сахаров в растительных волокнах, обычно крепко связанные друг с другом, разбиваются на отдельные сахара. На выходе получается белый и сладкий порошок, обеспечивающий действие обычного сахара в пищевых продуктах.

По мнению компании, «забытая половина урожая» представляет собой потенциально огромный рынок для пищевой переработки, являясь обильным и возобновляемым ресурсом сельского хозяйства.

АГРО XXI. - 2024. - **8 января**. - **URL:** <https://www.agroxxi.ru/analiz-rynka-selskohozjaistvennyh-tovarov/muka-iz-steblei-pshenicy-kak-sposob-sokratit-rastitelnye-othody-i-povysit-dohody.html>