ЖИТАРИЦЕ

Израдила: Луна Блажевић 5/2

ОШ „ Николај Велимировић “

ЖИТАРИЦЕ

Житарице су једногодишње зељасте биљке из фамилије трава чији зрнасти плодови (жита), служе за исхрану и као сировина у индустрији. Називају се и хлебна жита или цереалије.

Плодови житарица су богати: угљеним хидратима, беланчевинама, целулозом, минералним материјама и витаминима.

У првом реду то су: пшеница, раж, јечам, овас, пиринач и кукуруз. Поред наведених у жита се убрајају и просо, сирак, хељда и хибрид пшенице и ражи (triticale).

Гајење житарица- било присутно и у древном Египту

ЖИТАРИЦЕ

- Корен је жиличаст, стабло зељасто чланковито, цветови су груписани у цвасти, плод је посебан облик орашице-**крупа** (крупа је и плод и семе)
- Сеју се у јесен (озиме) или у пролеће (јаре)
- Жању се у лето или у јесен
- Велика хранљива вредност и због тога су најважнији извор биљне хране човека и животиња (првенствено домаћих)
- Успевају на најразличитијем земљишту
- Плод житарица је зрно-крупа које је погодно за складиштење (амбари, чардаци, силоси) јер садржи мало воде

Значај у исхрани човека

Житарице представљају **главни извор угљених хидрата.**

- **Највише има скроба** (налази се у централном делу зрна).
- такође има и беланчевина/протеина, незасићених масних киселина, минерала и, витамина Б групе (налазе се највише у спољњем делу омотача житарица)

Од минерала су углавном заступљени: калијум, калцијум, магнезијум, гвожђе, цинк, силицијумска киселина.

Витамини присутни у житарицама су: углавном **витамини из групе Б**, веома важни у превенцији анемије, неопходни за леп изглед косе и ноктију као и за друге многобројне функције у организму; **Витамин Е** познат као јак антиоксиданс

Спољни омотач зрна житарице садржи доста **дијеталних влакана** (баластне материје) су несварљив (или делимично сварљив) део угљених хидрата (значај у људској исхрани : повећавају осећај ситости, регулишу рад црева и апсорпцију угљених хидрата, холестерола и триглицерида)

Значај у индустрији

Користе се као сировина за

- **Људску храну**
- **Животињску храну**
- **Производњу алкохолних пића**
- **Биогорива**
- **Фармацеутске производе**
- **Козметичке производе**
- **Хемијске производе**
- **Материјале у текстилној и грађевинској индустрији и др.**

Пшеница

- Пшеница води порекло из Африке
- Пшеница се користи у:

1. Млинарству- производња брашна (црно и бело)
2. Прехрамбеној и
3. Фармацеутској индустрији

- Најзначајнији је ратарски усев, а њоме је засејана ¼ обрадивих површина на свет

Јечам

- Потиче из Етиопије и југоисточне Азије
- Јечам се углавном користи као сточна храна, као прекрупа
- У индустрији се користи првенствено у производњи пива и алкохола јер даје квалитетан слад. Слад јечма користи се у пекарској, кондиторској, текстилној индустрији, у производњи квасца, скроба и др.
- Први рецепт за јечмено пиво води порекло из Вавилона 2800. године п.н.е.

Раж

- Води порекло из југоисточне Азије
- Користи се :

1. У исхрани људи
2. У исхрани животиња

- Слама ражи користи се за израду плетарских производа и папира, а и за израду грађевинског материјала
- Може се користити за производњу алкохола, скроба и сирупа
- Паразит ражи-ражена главица – примена у фармацији (Алкалоиди)

Овас

- Овас води порекло из Африке
- Овас је код нас познатији под називом „Зоб“ претежно се користио за исхрану стоке.
- Данас има велику примену и у исхрани људи (овсене пахуљице, каше, брашно..) и др.
- Овсена слама је погодна за простирање испод говеда и коња, због њене мекане и апсорптивне природе.

Кукуруз

- Води порекло из Јужне Америке
- у Европу стигао по некима 1493.године(или 1535. године)
- Имамо различите сорте кукуруза
- Различите сорте изгледају другачије и имају квалитет зрна другачији
- Сеје се у пролеће, бере у октобру
- Користи се:

1. Исхрану животиња (силажа)
2. Исхрану људи (брашно, пахуљице)

- Данас се производи више од 500 различитих индустријских прерађевина од кукуруза (прехрамбени и лекарски производи, фармацеутска и козметичка средства, разни напитци, текстилни и хемијски производи).

Пиринач

- Води порекло из Азије
- Расте у пределима влажне и топле климе (Кина, Индија)
- Захтева посебне услове за узгој
- Пиринчана поља изгледају као уметничка дела
- Првенствено се користи у исхрани
- Од његовог зрна производи се:

1. скроб, пудер, алкохол, уље, маргарин, витамини, различити хемијски и фармацеутски производи.
2. Слама пиринча користи се као простирка, али има велику вредност и у производњи финог папира, за производњу шешира, торбица, обуће и намештаја.

- Ја житарице волим овако

- Хвала на пажњи