



Plochy pěstování žito za posledních 20 let klesly na jednu třetinu Foto Ondřej Jírša

České žito má dobrou kvalitu

Žito je obilnina s dobrou schopností adaptace na horší agroklimatické podmínky. Může být pěstováno na pozemcích s menší přirozenou úrodností i ve výše položených oblastech. Nové trendy ve výživě propagují renezanci pekařských výrobků s vyšším podílem žitné mouky. Důvodem jsou zdravotní benefity spojené s konzumací žitných výrobků.

Žitná rozpustná vláknina přispívá k normální funkci střev, má významný ochranný účinek na sliznici zažívacího traktu, působí proti zvyšování hladiny cholesterolu a snižuje zvýšenou hladinu glukózy v krvi po jídle. Žito je zdrojem řady dalších biologicky aktivních složek, jako jsou lignany, taniny, alkylresorcinoly, fytoestrogeny a další.

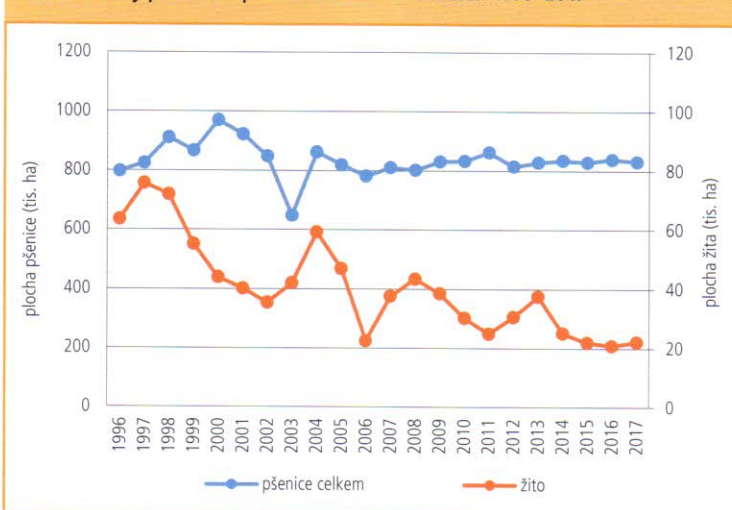
Žito a jeho pěstování

Žito seté (*Secale cereale* L.) je relativně mladou kulturní plodinou, zřejmě mladší než kulturní pšenice a ječmeny. Pěstuje se převážně ve vyšších polohách, v bramborářsko-obilnářských oblastech, protože snáší horší agroklimatické podmínky. Žito pochází pravděpodobně z oblastí Střední Asie, ze Zakavkazska, možná až z Tibetu a Pamíru. Je pravděpodobné, že rostlo původně jako plevel v pšeničných porostech a při setí pšenice ve vyšších polohách jako odolnější plodina v porostech postupně převládlo, až se vyskytovalo v téměř čisté kultuře. Takovým vývojem vedeným přirozeným výběrem pak mohlo být dosaženo nejen zkrácení vegetační doby, ale také je-

dinečných vlastností, kterými se tato obilnina vyznačuje. Žito tak dosáhlo vyšší odolnosti vůči mrazu a obecně horším pěstitelským podmínkám, větší mohutnosti kořenového systému a celkově vyšší konkurenční schopnosti v porostu proti ostatním druhům. Tak se mohlo rozšířit do chladnějších a méně úrodných oblastí a vyšších poloh, které byly zemědělsky využívány v mladších dějinách lidské civilizace.

Do Evropy žito přinesli Slované, od nichž jeho pěstování převzali Germáni. Díky svým vlastnostem žito rychle opanovalo severovýchodní a střední Evropu a stalo se jednou ze základních kulturních plodin a základní

Graf 1 – Plochy pěstování pšenice a žito v ČR v letech 1995–2017



Sklerocia houby paličkovice nachové - nálezy ze vzorků žito sklizně 2016

Foto Ondřej Jírša



obilninou v oblasti na sever od Alp až po Skandinávii a na východ do ruských stepí. Na našem území se žito pěstovalo hojně od pozdního středověku až do počátku 20. století, kdy bylo naší nejrozšířenější obilninou. Např. v roce 1938 byla produkce žita na území Čech a Moravy 1577 tis. tun, produkce pšenice 1513 tis. tun. Po druhé světové válce nastal obecný výrazný pokles osevních ploch žita a tento trend přetrvává až do dnešní doby. V posledních 20 letech celosvětová produkce, z níž drtivá většina pochází ze zemí střední a východní Evropy, klesla na polovinu, z 30 mil. tun v roce 1990 na dnešních zhruba 15 mil. tun. Žito se pěstuje zejména v zemích s tradicí žitného a žitno-pšeničného chleba a pečiva, jako jsou Německo, Rakousko, skandinávské země, Česko, Slovensko, Polsko, Rusko, Bělorusko a Ukrajina.

Pěstování a spotřeba u nás

Plocha osetá žitem v ČR za posledních 20 let klesla na méně než třetinu, a to ze 64 tis. ha v roce 1994 na 21 tis. ha v roce 2016. V letošním roce došlo k nepatrnému nárůstu, a to na 22 tis. ha (graf 1). Podle zářijového odhadu Českého statistického úřadu bylo z této plochy v roce 2017 sklizeno 105,2 tis. tun žita, průměrný výnos tedy činil 4,73 t/ha (graf 2). Žito má v našich podmínkách obvykle nižší průměrný výnos než pšenice, výnosově jí konkuruje pouze v případě pěstování v méně příznivých klimatických podmínkách, na které pšenice reaguje citlivěji. Je zajímavé, že trend zvyšování výnosů je přitom obdobný u žita stejně jako u pšenice (graf 2). V posledních třech letech se stabilizovala domácí spotřeba žita na úrovni přibližně 130 tis. tun, z toho připadá 120 tis. tun na potraviny a 10 tis. tun na další užití, včetně osiv. Bilance žita byla u nás doposud vždy mírně přebytková, s výjimkou ročníků, kdy zasáhly sklizeň deště a došlo k jeho porůstání. Pro marketingový rok 2017/2018 se však jeví vnitřní bilance žita ČR jako deficitní, i když kvalita sklizně 2017 byla velmi dobrá. Dokonce byly vyčerpány i zásoby z minulých let a je jisté, že loňská produkce nebude dostatečná na pokrytí

domácí spotřeby a bude třeba určité množství dovážet ze zahraničí. Vyčerpáním zásob se potvrdily skutečné objemy spotřeby žita, se kterými je třeba počítat do budoucna. Ukazuje se, že spotřebitelská veřejnost hledá v současné době více pekařských výrobků s podílem žitné mouky, žitný

chléb i žitné pečivo. Spotřeba začala stoupat, i když nelze počítat s překotným vývojem a návratem k historickým hodnotám. Bilance žita je u nás také ovlivněna relativně stabilní úrovní jeho exportu, v posledních letech je to kolem 20 tis. tun ročně. Exportuje se bez ohledu na ročníko-

vé výsledky kvality žita, protože se vždy najdou kvalitní partie, které je možno do zahraničí prodat.

Žito a současný pohled na vyváženou stravu

V posledních letech dochází v souladu s novými trendy ve výživě a pod

Hybridy kukuřice pro sezónu 2018

<p>FAO 220 zrno FAO 210 siláž</p> <p> SY Werena</p>	<p>FAO 320 zrno FAO 320 siláž</p> <p> SY Dartona</p>
<p>FAO 230 zrno FAO 230 siláž NOVINKA</p> <p> SY Talisman</p>	<p>FAO 350 zrno</p> <p> SY Zephir</p>
<p>FAO 240 siláž</p> <p> SY Welas</p>	<p>FAO 390 zrno FAO 400 siláž NOVINKA</p> <p> SY Triade</p>
<p>FAO 280 siláž</p> <p> SY Campona</p>	
<p>FAO 290 siláž NOVINKA</p> <p> SY Gordius</p>	
<p>FAO 290 zrno</p> <p> SY Photon</p>	

syngenta®

- Hybridy SY Photon, SY Dartona, SY Zephir a SY Triade jsou insekticidně mořeny přípravkem Force® 20 CS bez příplatku
- Pro více informací o všech hybridech kontaktujte obchodní zástupce

www.syngenta.cz