

Tab. 2: Průměrné hodnoty sladovnické kvality odrůd Akcent, Tolar a Tiffany v letech 1999–2001

| Parameter | Obsah bílkovin % | Obsah extraktu % | Relativní extrakt % | Kolbachovo číslo % | Diastatická mohutnost j. W.K. | Konečný stupeň prokvaš. % | Friabilita % | Beta glukan obsah mmol/l |
|-----------|------------------|------------------|---------------------|--------------------|-------------------------------|---------------------------|--------------|--------------------------|
| Odrůdy    |                  |                  |                     |                    |                               |                           |              |                          |
| Akcent    | 10,7             | 81,5             | 45,4                | 46,0               | 335,3                         | 81,8                      | 78,6         | 252,0                    |
| Tolar     | 10,5             | 82,3             | 38,8                | 45,2               | 395,7                         | 82,1                      | 88,7         | 188,7                    |
| Tiffany   | 10,3             | 82,1             | 38,7                | 47,5               | 310,3                         | 82,1                      | 78,9         | 246,0                    |
| Ročníky   |                  |                  |                     |                    |                               |                           |              |                          |
| 1999      | 10,9             | 82,1             | 41,7                | 46,0               | 341,0                         | 82,3                      | 79,1         | 238,7                    |
| 2000      | 10,8             | 81,6             | 39,8                | 44,7               | 348,7                         | 81,8                      | 81,3         | 200,3                    |
| 2001      | 9,7              | 82,2             | 41,4                | 48,0               | 351,7                         | 81,9                      | 85,8         | 247,7                    |

## Jakost zrna žita ze sklizně ročníku 2001

*RNDr. Květoslav Hubík, Zemědělský výzkumný ústav Kroměříž, s.r.o.*

Žito patří i přes každoročně se snižující osevní plochy k významným potravinářským obilovinám. Po mlýnském zpracování na mouku je využíváno v pekárnách k výrobě kynutých výrobků. Pro oblasti naší republiky je to především ve směsi s pšeničnou „zadní“ moukou tradiční pšenično – žitný chléb. Množství žitné mouky dosahuje v tomto chlebu 60 nebo 40 procent.

Za účelem zjištění technologické jakosti zrna potravinářské pšenice ze sklizně roku 2001 bylo analyzováno 180 vzorků odrůd žita. Vzorky byly zaslány prvovýrobci a odebrány pracovníky Zemědělského výzkumného ústavu Kroměříž, s.r.o. a pocházely z okresů české republiky a početní zastoupení vzorků v okresech odpovídalo osevní ploše.

Odrůdové zastoupení analyzovaných vzorků pšenice z monitoringu 2001 je zobrazeno v grafu 1.

Na prvním místě se v počtu zastoupených vzorků umístila odrůda hybridního žita Locarno s více jak 35 %. V popředí se neustále drží odrůda klasického žita Daňkovské Nové, která byla v České republice povolena v roce 1977 a v ročníku 2001 v počtu vzorků více jak 15% se umístila na druhém místě.

U sledovaného souboru odrůd žita z monitoringu 2001 byly stanovovány následující parametry technologické jakosti: objemová hmotnost, číslo poklesu (viskotest) v sekundách na přístroji Falling Number 1400 od firmy Perten Instrument, a propad pod síty 1,8 × 22 mm v procentech.

Hodnoty minimálních, maximálních průměrných výsledků, koeficient variance, medián a podíl vzorků, nevyhovujících normě pro Českou republiku jsou uvedeny v tabulce 1.

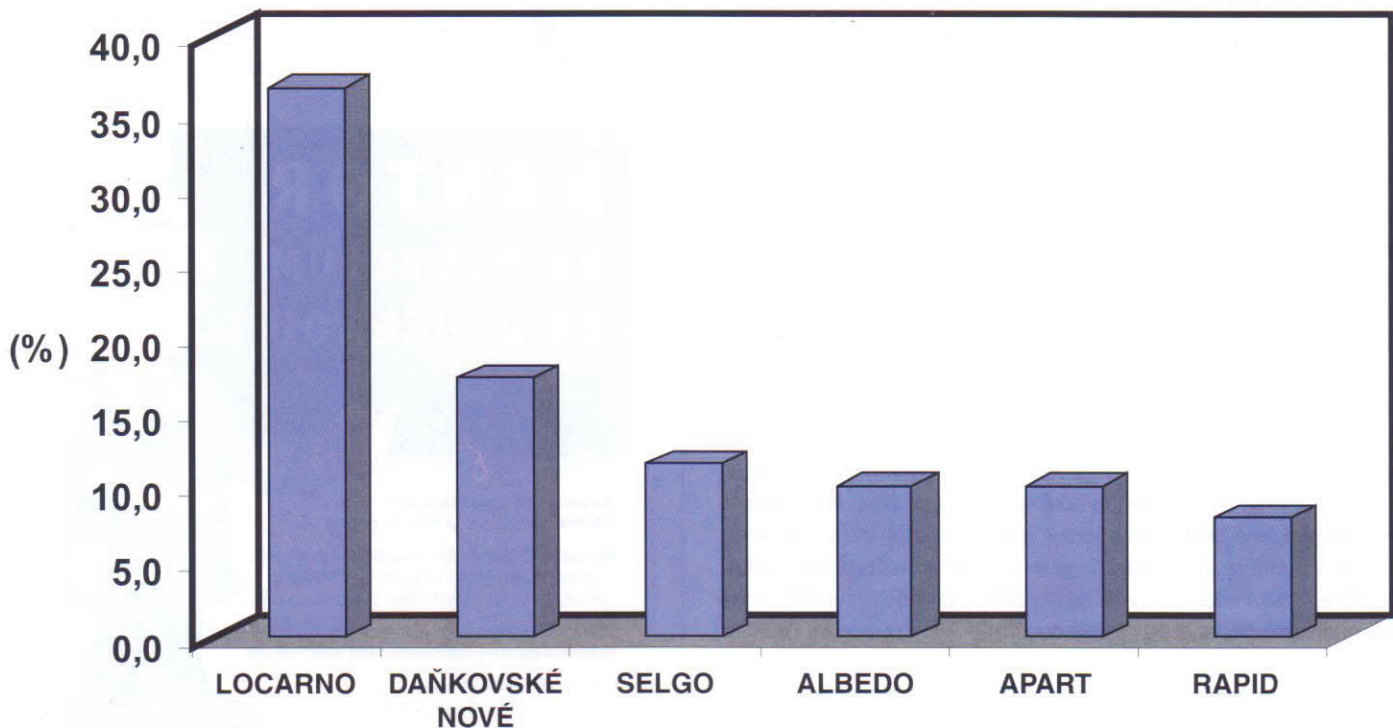
Podíl vzorků nad sítím 1,8 × 22 mm dosáhl příznivé hodnoty 97,3 %. Také skryté porůstání zrna, tedy hodnota viskotestu v roce 2001 u vzorků žita se drží na vyšším čísle padání 148 vteřin, což je vyšší než uvádí ČSN. Bohužel objemová hmotnost zrna vykázala nižší hodnotu 724,1 g/l a je pod hranicí parametru v ČSN.

Tak jako u pšenice, je patrná nižší objemová hmotnost zrna žita ze sklizně roku 2001. Můžeme konstatovat, že 60 % vzorků svou hodnotou objemové hmotnosti nevyhovělo normě. Příznivější je technologický parametr skrytého porůstání, tedy číslo poklesu (viskotest), který při velmi nízkých hodnotách pod 80 vteřin odsuzuje zrno žita jako zcela nevhodné pro potravinářskou pekárenskou výrobu. A bohužel zrno žita je geneticky neodolné vůči skrytému porůstání. Ve sklizni roku 2001 pouze 30,7 % vzorků mělo nižší hodnotu viskotestu (čísla poklesu) jak 120 vteřin. Dokonce pouze 8 % vzorků mělo tento parametr nižší jak 80 vteřin.

Závěrem je nutné konstatovat, že pro neustále se snižující osevní plochy žita a v roce 2001 především pro nízkou objemovou hmotnost a částečně i hodnotu viskotestu, kdy 30% vzorků mělo nižší hodnotu jak 120 vteřin, bude nutné část potravinářského žita vysoké kvality nebo žitné mouky dovést ze zahraničí.

| Tab. 1: Monitoring Sklizně žita 2001 | Objem. hmot. g/l | Viskotest (s) | Podíl: (%) nad 1.8 |
|--------------------------------------|------------------|---------------|--------------------|
| minimum                              | 656              | 62            | 88,4               |
| maximum                              | 776,5            | 262           | 100                |
| průměr                               | 724,1            | 148           | 97,3               |
| median                               | 723,0            | 154           | 97,7               |
| variance                             | 558,0            | 2038,2        | 3,4                |
| Nevyhovělo normě (%)                 | 59,8             | 30,7          |                    |

## Odrůdové složení žita ze sklizně 2001.



*Usekne všechny  
dvouděložné plevele!*



- heřmánkovité a brukvovité plevele, výdrol řepky a slunečnice, merlíky, menší violky, rozrazilly aj.
- svízel až do 10 přeslenů, pcháč oset, svlačec rolní
- nejširší spektrum doplňuje vynikající cena (278-417 Kč/ha)
- plný účinek již od 0 °C, reziduální působení do 2-3 týdnů
- bezpečný pro okolní zeleninu, vinice, chmelnice a další plodiny citlivé na fenoxysyseliny
- dvě moderní a selektivní účinné látky se shodnými požadavky na dobu a teplotu aplikace

Aventis CropScience CR/SR s.r.o., Řeznická 1, 602 00 Brno,  
tel.: 05/43 25 45 60, [www.aventissro.cz](http://www.aventissro.cz)

*Nový vítěz  
VELKÉ CHUNDELKOVÉ  
se představuje!*



**Husar hubí chundelku v pšenících až do fáze  
1 kolénka a navíc:**

- více než 50 dvouděložných plevelů včetně pcháče
- svízel přitulu až do 10 přeslenů • jílky
- od 0 °C, systémový, 2-3 týdny reziduální, pro jaro i podzim.



Aventis CropScience CR/SR s.r.o.  
Řeznická 1, 602 00 Brno, tel.: 05/43 25 45 60, [www.aventissro.cz](http://www.aventissro.cz)