



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Министарство пољопривреде, трговине, шумарства и
водопривреде

Одсек за признавање сорти

- Материјал намењен за интерну употребу -

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ
ВРЕДНОСТИ ОЗИМИХ ЛИНИЈА СТРИХ ЖИТА НА
ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ У ПЕРИОДУ
2010/11. – 2011/12. ГОДИНЕ,
И
РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ
ВРЕДНОСТИ ЈАРИХ ЛИНИЈА
СТРИХ ЖИТА НА ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ
У ПЕРИОДУ 2011-2012. ГОДИНЕ**

У Београду, август 2012. године

Испитивање сорти у огледном пољу обавиле су следеће организације:

1. Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад
2. ПСС Сомбор доо, Сомбор
3. ПСС Сремска Митровица доо, Сремска Митровица
4. ПСС Институт Тамиш, Панчево
5. ПСС Кикинда доо, Кикинда
6. Институт за крмно биље, Крушевац

Хемијско – технолошке анализе обавио је:

1. Институт прехранбене технологије, Нови Сад

САДРЖАЈ

Страна

I. МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДИКА.....	5
II. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ (VCU ТЕСТ) У ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И ЛАБАРАТОРИЈИ.....	15
ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана – <i>Triticum aestivum</i> (L.) emend. Fiori et Paol	
Сорта 1.....	16
Сорта 2.....	19
Сорта 3.....	22
Сорта 4.....	25
Сорта 5.....	28
Сорта 6.....	31
Сорта 7.....	34
Сорта 8.....	37
Сорта 9.....	40
Сорта 10.....	43
Сорта 11.....	46
Сорта 12.....	49
Сорта 13.....	52
Сорта 14.....	55
Сорта 15.....	58
Сорта 16.....	61
Сорта 17.....	64
Сорта 18.....	68
Сорта 19.....	71
Сорта 20.....	74
Сорта 21.....	77
ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна – <i>Triticum aestivum</i> (L.) emend. Fiori et Paol	
Сорта 1.....	80
Сорта 2.....	83
Сорта 3.....	86
Сорта 4.....	89

Сорта 5.....	92
Сорта 6.....	95
Сорта 7.....	98
Сорта 8.....	101
Сорта 9.....	104
Сорта 10.....	107
Сорта 11.....	110
Сорта 12.....	113
Сорта 13.....	116
Сорта 14.....	119
Сорта 15.....	122
Сорта 16.....	125
ОЗИМА ПШЕНИЦА, тврда – <i>Triticum durum</i> Desf.	
Сорта 1.....	128
ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ – <i>Hordeum vulgare</i> L. convar. <i>distichum</i> (L.) Alef.	
Сорта 1.....	131
Сорта 2.....	134
Сорта 3.....	137
Сорта 4.....	140
Сорта 5.....	143
Сорта 6.....	146
Сорта 7.....	149
Сорта 8.....	152
Сорта 9.....	155
ОЗИМИ ДВОРЕДИ СТОЧНИ ЈЕЧАМ – <i>Hordeum vulgare</i> L. convar. <i>distichum</i> (L.) Alef.	
Сорта 1.....	158
Сорта 2.....	161
ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ - <i>Hordeum vulgare</i> L. convar. <i>polystichum</i> (L.) Alef.	
Сорта 1.....	164
Сорта 2.....	167
Сорта 3.....	170
ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ – <i>x Triticosecale</i> Wittmack	
Сорта 1.....	173
Сорта 2.....	176

Сорта 3.....	179
ОЗИМИ ОБАС – <i>Avena sativa L.</i>	
Сорта 1.....	180
ОЗИМА РАЖ – <i>Secale cereale L.</i>	
Сорта 1.....	182
Сорта 2.....	184
Сорта 3.....	186
Сорта 4.....	188
ЈАРИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ- <i>Hordeum vulgare L. convar. distichum (L.) Alef.</i>	
Сорта 1.....	190
Сорта 2.....	193
Сорта 3.....	196
Сорта 4.....	199
ЈАРИ ОБАС – <i>Avena sativa L.</i>	
Сорта 1.....	202
Сорта 2.....	204
Прилог 1: Отпорност према ниским температурама у хладној комори (Нови Сад 2011/2012).....	206
Прилог 2. Толерантност према патогенима у пољу и стаклари на локалитету Нови Сад (у периоду 2010/11-2011/12.).....	207

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

У огледној мрежи сортних микроогледа завршено је испитивање 16 линија озиме обичне касне пшенице, 21 линија озиме обичне ране пшенице, 1 линија озиме тврде пшенице, 9 линија озимог дворедог пивског јечма, 2 линије озимог дворедог сточног јечма, 3 линије озимог вишередог јечма, 3 линије озимог тритикалеа, 1 линија озимог овса, 3 линије озиме ражи, 4 линије јарог дворедог јечма и 1 линије јарог овса.

Испитивања су обављена у периоду од 2010. до 2012. године.

Сорте стандарди са којима су линије упоређиване биле су за: озиму обичну касну, пшеницу - Победа, озиму обичну, рану пшеницу - Ренесанса, озиму тврду пшеницу- НС Дур озими двореди пивски јечам - Новосадски 525, озими двореди сточни јечам - Новосадски 529, озими вишереди јечам - Гранд, озими тритикале – Одисеј, озими оvas Вранац, озима раж Раша, јари оvas – Славуј и јари двореди јечам – Новосадски 484.

Испитиване линије заведене су у Регистар поднетих захтева за признавање сорти под следећим бројевима:

Шифра сорти	Регистарски број
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА, рана	
1	320-04-02482/2010-11
2	320-04-02480/2010-11
3	320-04-02478/2010-11
4	320-04-02476/2010-11
5	320-04-02474/2010-11
6	320-04-02470/2010-11
7	320-04-02472/2010-11
8	320-04-02509/2010-11
9	320-04-02536/2010-11
10	320-04-02651/2010-11
11	320-04-02718/2010-11
12	320-04-02560/2010-11
13	320-04-02644/2010-11
14	320-04-02554/2010-11
15	320-04-02549/2010-11
16	320-04-02548/2010-11
17	320-04-08092/2009-11
18	320-04-08091/2009-11
19	320-04-08090/2009-11
20	320-04-02592/2010-11
21	320-04-05050/2009-11
2.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА, касна	
1	320-04-02717/2010-11
2	320-04-02645/2010-11

3	320-04-02555/2010-11
4	320-04-02553/2010-11
5	320-04-02551/2010-11
6	320-04-02557/2010-11
7	320-04-02652/2010-11
8	320-04-02650/2010-11
9	320-04-02523/2010-11
10	320-04-02534/2010-11
11	320-04-02535/2010-11
12	320-04-02533/2010-11
13	320-04-02597/2010-11
14	320-0402593/2010-11
15	320-04-02726/2010-11
16	320-04-02727/2010-11
3. ОЗИМА ПШЕНИЦА, тврда	
1	320-04-02596/2010-11
4. ОЗИМИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-02488/2010-11
2	320-04-02468/2010-11
3	320-04-02484/2010-11
4	320-04-02465/2010-11
5	320-04-02545/2010-11
6	320-04-02544/2010-11
7	320-04-02431/2010-11
8	320-04-02432/2010-11
9	320-04-02426/2010-11
5. ОЗИМИ ДВОРЕДИ, СТОЧНИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-02522/2010-11
2	320-04-02643/2010-11
6. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-02486/2010-11
2	320-04-02547/2010-11
3	320-04-02546/2010-11
7. ОЗИМИ ОВАС	
1	320-04-02542/2010-11
8. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ	
1	320-04-02541/2010-11
2	320-04-02540/2010-11
3	320-04-02589/2010-11
9. ОЗИМА РАЖ	
1	320-04-02599/2010-11
2	320-04-02543/2010-11
3	320-04-02591/2010-11
4	320-04-02590/2010-11
10. ЈАРИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-03741/2010-11
2	320-04-03742/2010-11

	3	320-04-00182/2011-11
	4	320-04-00184/2011-11
11. ЈАРИ ОВАС		
	1	320-04-00216/2011-11
	2	320-04-00183/2011-11

Огледи су постављени и изведени у потпуности у складу са прописаним методама о начину испитивања линија по плану потпуно случајног блок-система у четири понављања, са следећим елементима огледа:

- дужина основне парцеле 4 m
- ширина основне парцеле 1,25 m
- површина основне парцеле 5 m²
- број редова 10
- размак између редова 12,5 cm
- размак између блокова 100 cm
- размак између парцела 40 cm
- заштитни појас (најранија линија) 1-3 m

Код оцене напада болести у пољу за рђу (*Puccinia triticina*), пепелницу (*Blumeria graminis f.sp. tritici*) и септорију (*Septoria tritici*) користи се скала од 1-9 и то:

0	висока отпорност	4 и 5	средња осетљивост
1	отпорност	6 и 7	осетљивост
2 и 3	средња отпорност	8 и 9	висока осетљивост

Отпорност линије према ниским температурама у хладној комори дата је у виду процента преживелих биљака.

Код оцене отпорности према полагању у пољским условима користи се скала од 1-9 и то:

- 1 = усев без полагања
- 3 = до 25% полеглих биљака
- 5 = од 25% до 50% полеглих биљака
- 7 = од 50% до 75% полеглих биљака
- 9 = од 75% до 100% полеглих биљака

Висина биљке представља висину од основе стабљике до врха класа.

Анализа физичко-механичких и хемијско-технолошких особина на просечним узорцима из прве године испитивања обављена је на Институту за прехранбене технологије у Новом Саду следећим методама:

Озима обична пшеница

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад и Сомбор.

1. Садржај влаге у пшеници (и брашну) утврђен је по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.028 од 1978. године. Уситњена пшеница је сушена 90 минута на 130°C при нормалном атмосферском притиску.

2. Хектолитарска маса пшенице је одређена по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.032 од 1978. године.

3. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна пшенице. Примењен је апарат за бројање зрна "Numigral". Резултат је изражен на суву материју на основу садржаја влаге зрна одређеног по ЈУС-у Е.Б8.028 од 1978. године.

4. Стаклавост зрна је оцењена на основу изгледа пресека 5 x 50 зрна пшенице. Потпуно стаклава и тричетврт стаклава зрна су избројана као једна категорија, а полустаклава као друга. Укупна стаклавост представља збир укупног броја стаклавих и тричетврт стаклавих зрна са половином броја полустаклавих зрна.

5. Крупноћа зрна утврђена је на тај начин што је 100 г очишћене пшенице просејавано кроз слог решета покретаних електромотором. Решета имају прорез ширине 2,8 mm, 2,5 mm, 2,2 mm и 2,0 mm. Остатак зрна на поједином решету је измерен и изражен као процентуални удео сваке фракције - крупноће зрна.

6. Садржај сирових протеина утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (Макро-Кјелдах) од 1978. године, с тим што су коришћени аутоматски уређаји система KJELTEC - Шведска, ф = 5 x 7, а резултат је изражен на суву материју.

7. Седиментациона вредност пшенице одређена је по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.031 од 1978. године (метода по Зеленију). Пшеница је уситњена и просејана на специјалном млину а добијено брашно је суспендовано у раствору млечне киселине. Запремина талоба очитана после одређеног времена представљала је седиментациону вредност.

8. Садржај влажног лепка пшенице и садржај сувог лепка одређен је у складу са међународном стандардном методом ICC (ICC – Међународно удружење за хемију жита), број 106 од 1960. године. Испирање лепка из теста добијеног од 10 г брашна (са млина Квадрумат JUNIOR BRABENDER, Немачка) вршено је са 2%-тним раствором кухињске соли, на апарату за испитивање лепка марке THEBU, Немачка. Садржај сувог лепка одређен је сушењем влажног лепка на температури 105°C у току најмање 12 часова.

9. Лабораторијско млевање и одређивање укупног избрашњавања вршено је на лабораторијском млевном аутомату MLU 202 фирме Buhler, Швајцарска.

10. Оштрина (опип) брашна утврђена је органолептички од стране три стручна лица из лабораторије.

11. За одређивање фаринограма коришћено је 60%-тно лабораторијско брашно са млевног аутомата Buhler. Одређивање је делимично усклађено са међународном стандардном методом ICC стандард бр. 115 од 1968. године. Фаринографска крива је одређена на тесту замешеном од 300 g брашна и количине воде при којој тесто у максимуму криве има конзистенцију 500 FJ. Укупно трајање одређивања је 15 минута.

Оцењени су следећи параметри:

- моћ упијања воде, исказана на 13% влаге брашна;

- развој теста у мин. (време које протекне од почетка мешања до максимума криве);
- стабилност теста у мин. (време од максимума криве до њеног опадања за 10 FJ);
- степен омекшања теста у FJ (одстојање крајње тачке средње линије дијаграма од конзистенције 500 FJ);
- квалитетни број по Hancoszuju (добијен планиметрирањем одређеног дела површине криве);
- квалитетна група, зависно од квалитетног број: А-1, А-2, Б-1, Б-2, Ц-1 и Ц-2.

12. За одређивање екстензограма коришћено је 60%-тно лабораторијско брашно са млевног аутомата Buhler. Одређивање је делимично усклађено са међународном методом ИСС, стандард бр. 114 од 1968. године.

У фаринографу је по стандардном поступку израђено тесто од брашна, воде, 2% соли и 2% свежег квасца са конзистенцијом 500 FJ у петом минути мешања. Одмерена су два комада теста од по 150 г обрађена после 45, после 90 и после 135 минута одмарања. Понашање при растезању је регистровано кривом. Резултати су приказани за криву добијену после одмарања теста од 135 минута.

Оцењени су следећи параметри:

- Отпор у ЕЈ (при константној деформацији тј. на петом сантиметру од почетка криве);
- Растегљивост у mm (дужина криве од почетка растезања до тренутка откидања теста);
- Однос отпора и растегљивости (о/р);
- Енергија у cm^2 (површина коју образује крива).

13. Лабораторијско пробно печење вршено је по поступку разрађеном у Заводу за стрна жита Технолошког факултета у Новом Саду. Прилагођен је најчешће примењиваном поступку израде хлеба у пекарској индустрији. Намењен је оцени пецовости и машинске вредности различитих линије пшенице, у сврху њиховог међусобног диференцирања.

Примењен је полустандардизовани директни поступак израде хлеба од 900 g 60%-тног лабораторијског брашна са млевног аутомата Buhler, са 2% соли и 2% свежег квасца. Конзистенција теста се одабира према фаринографској моћи упијања воде и степену омекшања. Најчешће се креће између 400 и 550 FJ.

Ферментација на 30°C вршена је зависно од квалитета брашна (фаринограма и екстезограма) у трајању од 150 минута (квалитетна брашна), 120 минута (осредња брашна) или 900 минута (слаба брашна).

Трајање завршеног врења (зрелости) на 30°C обликованих округлих хлеччића одређује се сензорно; за сваку линију се израде по 3 хлеччића. Печење је вршено при температури од 220°C слободно на поду пећи, у трајању око 20 минута.

Оцењени су следећи параметри: принос хлеба, принос запремине хлеба, особине средине хлеба (еластичност, равномерност пора и финоћа структуре зидова пора). Оцена је обављена 24 часа након печења. Особине средине хлеба: еластичност и финоћа структуре зидова пора се бодују. Збир бодова даје вредности

број средине хлеба. Вредносни број средине хлеба се креће од 0 (изразито лош) до 7 (одличан).

Озима тврда пшеница

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Садржај влаге у пшеници (и смоли) утврђен је по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.028 од 1978. године. Уситњена пшеница *Triticum durum* је сушена 120 минута на 130°C при нормалном атмосферском притиску.

2. Хектолитарска маса пшенице је одређена на очишћеном узорку и без прерачунавања на 13% влаге, по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.032 од 1978. године.

3. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна пшенице. Примењен је апарат за бројање зрна "Нумиграл". Резултат је изражен на суву материју на основу садржаја влаге одређеног по ЈУС-у Е.Б8.028 од 1978. године.

4. Стаклавост зрна је оцењена на основу изгледа пресека 2 x 50 зрна пшенице. Укупна стаклавост представља процентуални удео потпуно стаклавих зрна

5. Крупноћа зрна утврђена је на тај начин што је 100 g очишћене тврде пшенице просејавано кроз слог решета покретаних електромотором. Решета имају прорез ширине 2,8 mm, 2,5 mm; 2,2 mm и 2,0 mm. Остатак зрна на поједином решету је измерен и изражен као процентуални удео сваке фракције - крупноће зрна.

6. Садржај сирових протеина утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (Макро-Klejdahl) од 1978. године, с тим што су коришћени аутоматски уређаји система KJELTEC - Шведска, ф = 5 x 7, а резултат је изражен на суву материју.

7. Садржај пепела у зрну одређен је по међународној стандардној методи ИСС-стандард (ИСС – Међународно удружење за хемију жита), бр. 104 од 1960. године.

8. За одређивање броја падања по Хагберг-Петерну, активност алфа-амилазе у зрну пшенице утврђује се по међународној стандардној методи ИСС – стандард бр. 107 од 1968. године. Користи се апарат (висхазиметар са свим потребним прибором) шведске производње "Falling Number АВ". Одређивање се врши по стандардној методи: 7 g брашна/25 ml воде.

9. За лабораторијско млевење (добивање крупноће – смоле) примењује се модификовани поступак за добијање крупице од Дурума, описан у совјетском приручнику Методи оценки технолошких квалитета зрна, Москва, 1971. године. Млевање се врши на млевном аутомату МЛУ 202 Buhler, Швајцарска. Пшеница *Tr. durum* се у циљу припреме узорка за млевање навлажи до 16,5% влаге и одлежава 6 часова. Размицање ваљака се врши померањем полуге. Добијена крупица се просејава на додатним ситима, а прелаз са сита се поново враћа на млевање. Добијени продукт се поново просејава на додатним ситима ради уклањања мекиња и брашна, а затим се мекињасте честице уклањају из крупице ваздушном струјом у циклону. Принос крупице – смоле која одговара за израду тестенина је око 50%.

10. Садржај сирових протеина крупице (смоле) утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 "Макро-Klejdahl" од 1978.

године, с тим што су коришћени аутоматски уређаји система KJELTEC – Шведска, $\phi = 5 \times 7$, а резултат је изражен на суву материју.

11. Садржај пепела крупице (смоле) одређен је по међународној стандардној методи ИСС-стандард бр. 104 од 1960. године.

12. Садржај жутог пигмента у крупици (смоли) одређује се у складу са америчком стандардном методом АСС 14-50 од 1969. године (спектрофотометријски).

13. За одређивање фаринограма крупице (смоле) коришћено је 50 g крупице, добијене по поступку описаном под тачком 9, која се замеси са 31,5% воде у челичној фаринограф месилици са полугом подешеном за 300-грамску месилицу. Мешање се наставља 6 минута после постизања максималне конзистенције.

Интерпретација фаринограма врши се на начин, предложен од Др. А. Менгер, доскорашњег руководиоца радне групе “Аналитика дурума“, која ради у оквиру International Association for Cereal Chemistry (ИСС).

Оцењени су следећи елементи фаринограма:

- фаза образовања мрвица: то је време до тренутка када крива пређе линију 100 FJ;
- толеранција при максималној конзистенцији: то је време за које фаринографска крива покрива линију максималне конзистенције;
- ширина криве 5 минута након достигнутог максимума у mm.

Озими двореди и вишереди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Процент обувених зрна одређен је тако што су на узорку од случајно изабраних 100 зрна пребројана зрна која имају сраслу плевицу. Поступак је поновљен више пута.

2. Сортирање је обављено просејавањем 100 g јечма кроз слој решета покретаних електромотором. Прва класа представљала је збир фракција са димензијама изнад 2,8 и 2,5 mm.

3. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна јечма.

4. Хектолитарска маса одређена је према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита (“Сл.лист СФРЈ“, бр. 74/88).

5. Енергија клијања је утврђена бројањем исклијалих зрна након 3, односно 5 дана у узорцима од 100 зрна.

6. Садржај влаге је одређен према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита (“Сл.лист СФРЈ“, бр. 74/88).

7. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.

8. Микросладовано је 500 g зрна озимог дворедог јечма у микросладари “Seeger“ по поступку стандардног микросладовања Југословенског удружења пивара: *мочење* 6 сати под водом 14°C - 18 сати без воде у мочионику - 4 сата под водом 14°C - 20 сати у клијалишту 14,5°C - 2 сата под водом 14°C - 22 сата без воде у клијалишту 14,5°C; *клијање* даљих 76 сати на 14,5°C уз максималну аерацију

свежим ваздухом и превртање након сваких 24 сата; *сушење* 12 сати 40°C - 3 сата 65°C - 5 сати 85°C.

Озими тритикале

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Садржај влаге у зрну утврђен је по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.028 од 1978. године Уситњени тритикале је сушен 90 минута на 130°C при нормалном атмосферском притиску.

2. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна тритикала. Примењен је апарат за бројање зрна "Numigral". Резултат је изражен на суву материју на основу садржаја влаге одређеног по ЈУС-у Е.Б8.028 од 1978. године.

3. Крупноћа зрна утврђена је на тај начин што је 100 g очишћеног тритикалеа просејавано кроз слог решета покретаних електромотором. Решета имају прорез ширине 2,8 mm, 2,5 mm; 2,2 mm и 2,0 mm. Остатак зрна на поједином решету је измерен и изражен као процентуални удео сваке фракције - крупноће зрна.

4. Садржај сирових протеина утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (Макро-Кјелдахл) од 1978. године, с тим што су коришћени аутоматски уређаји система KJELTEC - Шведска, ф = 5 x 7, а резултат је изражен на суву материју.

5. Садржај пепела у зрну одређен је по међународној стандардној методи ИСС-стандард (ИСС – Међународно удружење за хемију жита), бр. 104 од 1960. године. Одвага износи 3 g.

6. За одређивање броја падања по Хагберг-Петерну, активност алфа-амилазе у зрну тритикалеа утврђује се по међународној стандардној методи ИЦЦ – стандард бр. 107 од 1968. године. Користи се апарат (висхазиметар са свим потребним прибором) шведске производње "Falling Number АВ". Одређивање се врши по стандардној методи: 7 g брашна/25 ml воде.

За добијање мељива за анализе под редним бројевима б користи се лабораторијски млин – чекићар, са уграђеним ситом од 1 mm. Хомогено мељиво представља честице мање од 1 mm свих делова зрна.

Озима раж

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Одређивање количине воде

(Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрнутих теста. Сл. лист СФРЈ бр 74/1988)

2. Одређивање запреминске масе

(Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрнутих теста. Сл. лист СФРЈ бр 74/1988)

3. Одређивање масе 1000 зрна
(Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрнутих теста. Сл. лист СФРЈ бр 74/1988)
4. Одређивање величине зрна
(Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 1998)
5. Одређивање количине сирових протеина зрна
(Правилник о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита, млинских и пекарских производа, тестенина и брзо смрнутих теста. Сл. лист СФРЈ бр 74/1988)
6. Одређивање садржаја пепела зрна (%)
(Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 1998)
7. Одређивање броја падања по Hagberg
(Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 1998)
8. Одређивање максималног вискозитета Брабендеровим амилограмом
(Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 1998)

Јари двореди и вишереди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Процент обувених зрна одређен је тако што су на узорку од случајно изабраних 100 зрна пребројана зрна која имају сраслу плевицу. Поступак је поновљен више пута.
2. Сортирање је обављено просејавањем 100 g јечма кроз слог решета покретаних електромотором. Прва класа представљала је збир фракција са димезијама изнад 2,8 и 2,5 mm.
3. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна јечма.
4. Хектолитарска маса одређена је према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита ("Сл.лист СФРЈ", бр. 74/88).
5. Енергија клијања је утврђена бројањем исклијалих зрна након 3, односно 5 дана у узорцима од 100 зрна.
6. Садржај воде је одређен према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита ("Сл.лист СФРЈ", бр. 74/88).
7. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.
8. Микросладовано је 500 g зрна у микросладари "Seeger" по поступку стандардног микросладавања Југословенског удружења пивара: *мочење* 6 сати под водом 14°C - 18 сати без воде у мочионику - 4 сата под водом 14°C- 20 сати у

клијалишту 14,5°C - 2 сата под водом 14°C - 22 сата без воде у клијалишту 14,5°C; *клијање* даљих 76 сати на 14,5°C уз максималну аерацију свежим ваздухом и превртање након сваких 24 сата; *сушење* 12 сати 40°C - 3 сата 65°C - 5 сати 85°C. Анализе јечма и слада су обављене стандардном методиком ЕВС, одн. МЕВАК-а.

Јари овас

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Садржај суве материје је одређен као: с.м. = 100 – влага. Влага је одређена сушењем узорка под тачно дефинисаним условима. Губитак масе изражен у % означава садржај влаге узорка

2. Садржај минералних материја је утврђен спаљивањем узорка на високим температурама, при чему су органске материје сагореле, а остале су минералне материје.

3. Садржај органске материје одређује се као: о.м. = с.м. – пепео.

4. За израчунавање садржаја протеина (количник броја 100 и просечног садржаја азота) примењен је фактор 6.25.

5. Садржај сирове целулозе (% на с.м.) одређује се рачуном из масе осушеног узорка, масе узорка за анализу и садржаја влаге.

6. Садржај масти (% на с.м.) одређује се рачуном из масе екстраковане масти у балону, масе узорка за анализу и садржаја влаге у узорку

7. Садржај безазотних екстрактивних материја одређује се рачуном из влаге, пепела, протеина, целулозе и масти.

II. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА

ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА, рана - *Triticum aestivum* (L.) emend. Fiori et Paol

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02482/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 1	Ренесанса	Линија 1	Ренесанса
Кикинда	10/11.	8934	8528	12,48	12,58
	11/12.	7518	7653	12,75	12,93
	ξ	8226	8091	12,61	12,75
Нови Сад	10/11.	12513	11709	11,43	11,28
	11/12.	11315	10341	10,15	10,30
	ξ	11914	11025	10,79	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10794	9013	13,20	13,30
	11/12.	8328	7332	10,00	10,50
	ξ	9561	8172	11,60	11,90
Сомбор	10/11.	12424	11295	12,60	12,48
	11/12.	9118	9026	10,90	11,30
	ξ	10771	10161	11,75	11,89
Панчево	11/12.	8480	8443	10,80	10,65
Крушевац	11/12.	6300	6124	11,80	12,00
ξ	10/11.	11166	10136	12,43	12,41
	11/12.	8510	8153	11,07	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9572 ⁺⁺	8947	11,61	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85,50	84,90	85,20	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,3	37,6	36,5	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	50,75	79,75	65,25	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	66,2	66,3	66,3	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	23,4	26,4	24,9	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	7,8	6,4	7,1	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	2,1	0,6	1,4	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13,2	14,0	13,6	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	47	41	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,2	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	31	33	32	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	12	12	12	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,0	72,1	72,1	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,7	79,5	79,6	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	315	488	402	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,3	58,3	57,3	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,5	2,5	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	11,0	11,5	11,3	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	15	18	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	90,3	93,2	91,8	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A1	A1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	141	133	137	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	400	280	340	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	166	195	181	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,41	1,44	1,93	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,4	134,5	134,5	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	596	605	601	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	6,5	6,0	6,3	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлична	врло добра		dobra	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	фине	фине		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	сорта побољшивач	сорта побољшивач	сорта побољшивач	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Ренесанса	Линија 1	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	08.05.	-1	94	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	84	89	1	1
	ξ	-	-1	89	95	1	1
Кикинда	2010/11	18.05.	0	99	97	1	1
	2011/12	07.05.	+1	85	90	1	1
	ξ	-	0,5	92	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	13.05.	0	87	92	1	1
Панчево	2010/11	09.05.	-1	89	100	1	1
	2011/12	08.05.	0	78	86	1	1
	ξ	-	-0,5	83,5	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	09.05.	+2	94	96	1	1
	2011/12	06.05.	0	85	81	1	1
	ξ	-	+1	89,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	06.05.	-2	105	97	1	1
	2011/12	03.05.	-2	74	86	1	1
	ξ	-	-2	89,5	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	-0,4	96,2	98,2	1	1
	2010/11	-	-0,34	82,2	87,6		
ξ 2010/11.-2011/12.			-0,36	88,5	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 2	Ренесанса	Линија 2	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7894	8528	12,45	12,58
	11/12.	7167	7653	12,88	12,93
	ξ	7531	8091	12,66	12,75
Нови Сад	10/11.	11551	11709	10,55	11,28
	11/12.	10557	10341	9,98	10,30
	ξ	11054	11025	10,26	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10177	9013	13,60	13,30
	11/12.	8922	7332	10,00	10,50
	ξ	9549	8172	11,80	11,90
Сомбор	10/11.	10885	11295	11,08	12,48
	11/12.	8899	9026	10,23	11,30
	ξ	9892	10161	10,65	11,89
Панчево	11/12.	7922	8443	10,68	10,65
Крушевац	11/12.	5433	6124	11,00	12,00
ξ	10/11.	10127	10136	11,92	12,41
	11/12.	8150	8153	10,79	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		8941	8947	11,24	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,2	12,2	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	86,30	83,10	84,70	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,3	39,3	38,3	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	47,75	81,25	64,50	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	69,9	68,6	69,3	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	19,3	23,3	21,3	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	6,4	6,2	6,3	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,6	1,4	2,5	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,4	14,7	13,6	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	52	43	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,4	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	28	31	29	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,9	71,3	71,1	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,1	79,3	79,2	79,4	78,9	79,2
14	Олип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	446	429	438	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,3	61,2	59,8	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,0	2,3	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,5	1,5	1,5	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	25	20	23	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	80,8	86,4	83,6	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	139	141	140	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	440	300	370	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	153	192	173	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,88	1,56	2,22	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,2	137,3	136,8	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	502	515	509	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	4,5	3,8	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравномерне		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	мало грубе	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшавач	сорта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Ренесанса	Линија 2	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	06.05.	-3	71	101	1	1
	2011/12	05.05.	-3	60	89	1	1
	ξ	-	-3	65,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	16.05.	-2	78	97	1	1
	2011/12	06.05.	0	61	90	1	1
	ξ	-	-1	69,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	-4	55	92	1	1
Панчево	2010/11	11.05.	+1	73	100	1	1
	2011/12	05.05.	-3	55	86	1	1
	ξ	-	-1	64	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	08.05.	+1	66	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	64	81	1	1
	ξ	-	0	65	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	06.05.	-2	75	97	1	1
	2011/12	03.05.	-2	55	86	1	1
	ξ	-	0	65	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	-1	72,6	98,2	1	1
	2010/11	-	-2,2	64	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			-1,6	68,3	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 3	Ренесанса	Линија 3	Ренесанса
Кикинда	10/11.	9148	8528	12,58	12,58
	11/12.	7624	7653	13,25	12,93
	ξ	8386	8091	12,91	12,75
Нови Сад	10/11.	12178	11709	11,25	11,28
	11/12.	11155	10341	9,93	10,30
	ξ	11666	11025	10,59	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10110	9013	13,70	13,30
	11/12.	10139	7332	10,60	10,50
	ξ	10125	8172	12,15	11,90
Сомбор	10/11.	11471	11295	11,53	12,48
	11/12.	10582	9026	9,90	11,30
	ξ	11027	10161	10,71	11,89
Панчево	11/12.	9033	8443	10,70	10,65
Крушевац	11/12.	6578	6124	10,20	12,00
ξ	10/11.	10727	10136	12,26	12,41
	11/12.	9185	8153	10,76	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9802 ⁺⁺	8947	11,36	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11,5	12,4	11,9	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85,30	83,10	84,20	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,5	38,8	38,7	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	45,75	80,75	63,25	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	57,8	53,6	55,7	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	29,8	36,4	33,1	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	8,3	8,1	8,2	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,4	1,5	2,5	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	13,2	12,3	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	37	34	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,4	12,4	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	25	31	28	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,6	70,8	70,2	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,8	79,1	79,0	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	412	424	418	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,8	60,6	59,7	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	6,0	3,5	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	50	35	43	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	67,0	78,4	72,7	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	134	129	132	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	370	300	335	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	164	183	174	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,26	1,64	1,95	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,1	137,3	136,7	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	505	512	509	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,5	4,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномер.	неравномерне		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Ренесанса	Линија 3	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	10.05.	+1	79	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	69	89	1	1
	ξ	-	0	74	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	+1	82	97	1	1
	2011/12	07.05.	+1	73	90	1	1
	ξ	-	+1	77,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	12.05.	-1	70	92	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	+2	82	100	1	1
	2011/12	07.05.	-1	69	86	1	1
	ξ	-	+0,5	75,5	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	08.05.	+1	84	96	1	1
	2011/12	08.05.	+2	67	81	1	1
	ξ	-	+1,5	75,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	08.05.	0	92	97	1	1
	2011/12	05.05.	0	71	86	1	1
	ξ	-	0	81,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	+1	83,8	98,2	1	1
	2011/12	-	0	69,8	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	+0,5	76,2	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 4	Ренесанса	Линија 4	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7303	8528	12,78	12,58
	11/12.	7223	7653	13,15	12,93
	ξ	7263	8091	12,96	12,75
Нови Сад	10/11.	12755	11709	11,58	11,28
	11/12.	10504	10341	10,20	10,30
	ξ	11630	11025	10,89	10,79
Сремска Митровица	10/11.	9462	9013	13,20	13,30
	11/12.	8800	7332	10,30	10,50
	ξ	9131	8172	11,75	11,90
Сомбор	10/11.	12152	11295	12,18	12,48
	11/12.	8581	9026	10,28	11,30
	ξ	10367	10161	11,23	11,89
Панчево	11/12.	8013	8443	11,10	10,65
Крушевац	11/12.	6276	6124	10,60	12,00
ξ	10/11.	10418	10136	12,43	12,41
	11/12.	8233	8153	10,94	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9107 ^o	8947	11,54	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,4	12,3	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,30	83,10	83,70	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,4	38,5	38,0	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	33,25	47,25	40,25	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	48,1	45,0	46,6	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	36,3	10,0	23,2	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	11,1	12,4	11,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,9	2,1	3,0	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13,0	14,0	13,5	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	47	39	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,3	12,2	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	24	28	26	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,3	68,9	69,6	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,0	78,9	79,0	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	439	422	431	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,2	58,8	2,0	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	1,0	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	35	33	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	67,2	69,3	68,3	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1		B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	148	168	158	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	380	420	400	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	167	175	171	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,28	2,40	2,34	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,5	136,8	137,2	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	456	492	474	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,5	4,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравномерне	неравномерне		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 4	Ренесанса	Линија 4	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	05.05.	-4	77	101	1	1
	2011/12	05.05.	-3	69	89	1	1
	ξ	-	-3,5	73	95	1	1
Кикинда	2010/11	17.05.	-1	74	97	1	1
	2011/12	06.05.	0	60	90	1	1
	ξ	-	-0,5	67	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	-4	68	92	1	1
Панчево	2010/11	06.05.	-4	81	100	1	1
	2011/12	06.05.	-2	65	86	1	1
	ξ	-	-3	73	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	11.05.	+4	79	96	1	1
	2011/12	06.05.	0	69	81	1	1
	ξ	-	+2	74	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	08.05.	0	80	97	1	1
	2011/12	04.05.	-1	65	86	1	1
	ξ	-	-0,5	72,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1	78,2	98,2	1	1
	2011/12	-	-1,7	66	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			-1,36	71,5	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 5	Ренесанса	Линија 5	Ренесанса
Кикинда	10/11.	8692	8528	12,65	12,58
	11/12.	7131	7653	12,78	12,93
	ξ	7912	8091	12,71	12,75
Нови Сад	10/11.	11680	11709	10,95	11,28
	11/12.	9896	10341	9,70	10,30
	ξ	10788	11025	10,33	10,79
Сремска Митровица	10/11.	9383	9013	13,30	13,30
	11/12.	8402	7332	10,20	10,50
	ξ	8893	8172	11,75	11,90
Сомбор	10/11.	11430	11295	11,65	12,48
	11/12.	8943	9026	10,33	11,30
	ξ	10186	10161	10,99	11,89
Панчево	11/12.	7616	8443	10,30	10,65
Крушевац	11/12.	5438	6124	11,80	12,00
ξ	10/11.	10296	10136	12,14	12,41
	11/12.	7904	8153	10,85	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		8861 ^o	8947	11,37	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,3	12,2	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,70	82,50	83,60	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,3	39,1	36,2	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	42,50	49,50	46,00	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61,8	60,4	61,1	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	24,8	30,8	27,8	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	7,5	7,4	7,5	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	5,1	1,1	3,1	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,6	13,9	12,7	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	40	36	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,3	12,2	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	25	30	27	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,7	73,4	73,1	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,3	79,9	79,6	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	454	454	454	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,2	59,0	57,6	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	5,0	2,8	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	40	40	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	67,8	79,2	73,5	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	103	137	120	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	320	400	360	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	155	160	158	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,06	2,50	2,28	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,0	137,5	136,3	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	436	477	457	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	задовоља.		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	пр. равномерн	неравноме рне		неравномер не	неравноме рне	
	ц) структура зидова пора	мало грубе	мало грубе		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 5	Ренесанса	Линија 5	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	07.05.	-2	75	101	1	1
	2011/12	06.05.	-2	66	89	1	1
	ξ	-	-2	70,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	17.05.	-1	77	97	1	1
	2011/12	06.05.	0	65	90	1	1
	ξ	-	-0,5	71	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	-4	71	92	1	1
Панчево	2010/11	06.05.	-4	83	100	1	1
	2011/12	06.05.	-2	63	86	1	1
	ξ	-	-3	73	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	+3	72	96	1	1
	2011/12	08.05.	+2	67	81	1	1
	ξ	-	+2,5	69,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	06.05.	-2	76	97	1	1
	2011/12	04.05.	-1	70	86	1	1
	ξ	-	-1,5	73	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1,2	76,6	98,2	1	1
	2011/12	-	-1,2	67,0	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			-1,2	71,4	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 6	Ренесанса	Линија 6	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7168	8528	12,55	12,58
	11/12.	7402	7653	13,50	12,93
	ξ	7285	8091	13,03	12,75
Нови Сад	10/11.	11237	11709	11,50	11,28
	11/12.	10752	10341	9,48	10,30
	ξ	10995	11025	10,49	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10035	9013	13,20	13,30
	11/12.	7499	7332	10,40	10,50
	ξ	8767	8172	11,80	11,90
Сомбор	10/11.	11096	11295	11,65	12,48
	11/12.	9240	9026	10,70	11,30
	ξ	10168	10161	11,18	11,89
Панчево	11/12.	8307	8443	11,00	10,65
Крушевац	11/12.	5445	6124	10,80	12,00
ξ	10/11.	9884	10136	12,23	12,41
	11/12.	8108	8153	10,98	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		8818 ^o	8947	11,48	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,50	82,70	83,10	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	30,0	33,7	31,9	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	21,75	51,25	36,50	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	28,1	28,4	28,3	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	44,1	49,1	46,6	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	20,9	18,6	19,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	6,0	3,3	4,7	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,2	13,7	12,4	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	29	38	34	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	22	29	25	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,5	70,9	69,7	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,1	79,3	79,2	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	478	387	433	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,0	60,5	58,8	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	20	40	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	52,4	74,0	63,2	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	114	118	116	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	41	290	166	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	147	178	163	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,79	1,63	2,21	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,0	137,9	136,5	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	433	486	460	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	4,0	3,0	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравноме рне		неравномер не	неравноме рне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	hlebna sorta	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 6	Ренесанса	Линија 6	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	04.05.	-5	63	101	1	1
	2011/12	05.05.	-3	59	89	1	1
	ξ	-	-4	61	95	1	1
Кикинда	2010/11	17.05.	-1	62	97	1	1
	2011/12	05.05.	-1	65	90	1	1
	ξ	-	-1	63,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	-4	64	92	1	1
Панчево	2010/11	06.05.	-4	80	100	1	1
	2011/12	05.05.	-3	56	86	1	1
	ξ	-	-3,5	68	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	09.05.	+2	63	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	57	81	1	1
	ξ	-	0,5	60,0	88,8	1	1
Сомбор	2010/11	07.05.	-1	66	97	1	1
	2011/12	04.05.	-1	59	86	1	1
	ξ	-	-1	62,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1,8	66,8	98,2	1	1
	2011/12	-	-2,2	60,0	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			-2,0	63,1	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 7	Ренесанса	Линија 7	Ренесанса
Кикинда	10/11.	9006	8528	12,85	12,58
	11/12.	7800	7653	13,28	12,93
	ξ	8403	8091	13,06	12,75
Нови Сад	10/11.	11762	11709	11,50	11,28
	11/12.	11551	10341	10,50	10,30
	ξ	11657	11025	11,00	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10311	9013	13,30	13,30
	11/12.	8807	7332	10,30	10,50
	ξ	9559	8172	11,80	11,90
Сомбор	10/11.	12425	11295	11,70	12,48
	11/12.	9311	9026	10,53	11,30
	ξ	10868	10161	11,11	11,89
Панчево	11/12.	8334	8443	10,98	10,65
Крушевац	11/12.	5856	6124	12,00	12,00
ξ	10/11.	10876	10136	12,34	12,41
	11/12.	8610	8153	11,26	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9516 ⁺⁺	8947	11,69	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,70	84,30	84,50	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,7	37,2	36,5	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	42,75	84,50	63,63	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	59,6	62,3	61,0	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	25,2	29,6	27,4	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	8,4	7,0	7,7	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	6,2	0,9	3,6	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	13,7	12,6	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	27	41	34	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	26	33	29	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,2	70,2	70,7	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,6	78,7	79,2	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	402	387	395	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,7	59,5	58,1	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	6,0	4,0	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	5,0	3,0	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	35	20	28	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	79,6	84,2	81,9	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	108	122	115	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	300	290	295	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	164	177	171	138	178	158
25	Односни број (o/r)	1,83	1,64	1,74	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,6	136,8	136,2	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	518	548	533	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	5,5	5,0	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	врло добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравномерне	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 7 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 7	Ренесанса	Линија 7	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	09.05.	0	73	101	1	1
	2011/12	06.05.	-2	69	89	1	1
	ξ	-	-1	71	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	1	74	97	1	1
	2011/12	07.05.	1	70	90	1	1
	ξ	-	1	72	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	11.05.	-2	63	92	1	1
Панчево	2010/11	11.05.	1	82	100	1	1
	2011/12	08.05.	0	66	86	1	1
	ξ	-	0,5	74	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	08.05.	1	77	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	65	81	1	1
	ξ	-	0	71	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	1	85	97	1	1
	2011/12	05.05.	0	60	86	1	1
	ξ	-	0,5	72,5	88,5	1	1
ξ	2010/11	-	0,8	78,2	98,2	1	1
	2011/12	-	-0,7	65,5	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			0,05	71,3	92,3	1,0	1,0

Напомена:

Класање:

+ касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање:

1= нема полагања

9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 8	Ренесанса	Линија 8	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7771	8528	12,50	12,58
	11/12.	6795	7653	13,13	12,93
	ξ	7283	8091	12,81	12,75
Нови Сад	10/11.	12480	11709	11,68	11,28
	11/12.	10616	10341	10,40	10,30
	ξ	11548	11025	11,04	10,79
Сремска Митровица	10/11.	9861	9013	13,40	13,30
	11/12.	8877	7332	10,00	10,50
	ξ	9369	8172	11,70	11,90
Сомбор	10/11.	11997	11295	11,63	12,48
	11/12.	8525	9026	10,33	11,30
	ξ	10261	10161	10,98	11,89
Панчево	11/12.	7416	8443	11,13	10,65
Крушевац	11/12.	6208	6124	10,00	12,00
ξ	10/11.	10527	10136	12,30	12,41
	11/12.	8073	8153	10,83	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9055 ^o	8947	11,42	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,4	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,90	84,90	84,90	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,1	39,9	39,0	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	63,25	82,25	72,75	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	63,3	58,9	61,1	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	23,9	27,0	25,5	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	10,1	11,4	10,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	2,3	2,3	2,3	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,9	12,9	12,4	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	38	34	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,4	12,4	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	29	33	31	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	11	12	12	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,0	69,6	69,8	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,7	78,3	78,5	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	374	465	420	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,1	61,1	57,6	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	3,0	2,5	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	3,0	2,0	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	75	50	63	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	59,0	71,6	65,3	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	98	75	87	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	320	260	290	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	158	156	157	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,02	1,67	1,85	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,1	137,8	135,5	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	504	537	521	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,5	4,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 8 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 8	Ренесанса	Линија 8	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	09.05.	0	79	101	1	1
	2011/12	06.05.	-2	69	89	1	1
	ξ	-	-1	74	95	1	1
Кикинда	2010/11	18.05.	0	73	97	1	1
	2011/12	05.05.	-1	70	90	1	1
	ξ	-	-0,5	71,5	93,5		11
Крушевац	2011/12	08.05.	-5	62	92	1	1
Панчево	2010/11	11.05.	1	84	100	1	1
	2011/12	07.05.	-1	67	86	1	1
	ξ		0	75,5	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	07.05.	0	75	96	1	1
	2011/12	06.05.	0	65	81	1	1
	ξ		0	70	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	07.05.	-1	90	97	1	1
	2011/12	04.05.	-1	63	86	1	1
	ξ	-	-1	76,5	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	0	80,2	98,2	1	1
	2010/11	-	-1,7	66	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-0,9	72,5	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 9	Ренесанса	Линија 9	Ренесанса
Кикинда	10/11.	9507	8528	12,75	12,58
	11/12.	8309	7653	12,85	12,93
	ξ	8908	8091	12,80	12,75
Нови Сад	10/11.	12966	11709	11,28	11,28
	11/12.	11922	10341	10,25	10,30
	ξ	12444	11025	10,76	10,79
Сремска Митровица	10/11.	11417	9013	13,70	13,30
	11/12.	9904	7332	10,60	10,50
	ξ	10661	8172	12,15	11,90
Сомбор	10/11.	12692	11295	11,63	12,48
	11/12.	10189	9026	10,35	11,30
	ξ	11440	10161	10,99	11,89
Панчево	11/12.	8822	8443	11,00	10,65
Крушевац	11/12.	6593	6124	10,00	12,00
ξ	10/11.	11645	10136	12,34	12,41
	11/12.	9290	8153	10,84	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		10232 ⁺⁺	8947	11,44	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11,0	12,3	11,7	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,10	83,70	82,90	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,4	43,1	41,3	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	68,75	86,25	77,50	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	57,1	65,5	61,3	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	30,1	26,3	28,2	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	8,7	6,7	7,7	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	2,8	1,3	2,1	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,0	13,4	12,2	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	44	36	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	20	26	23	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,2	70,0	70,1	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	78,6	78,8	79,4	78,9	79,2
14	Олип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	290	369	330	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,7	58,5	57,1	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	80	55	68	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	48,1	63,8	56,0	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	112	160	136	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	610	400	505	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	116	177	147	138	178	158
25	Односни број (o/r)	5,26	2,26	3,76	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,9	136,6	135,8	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	423	466	445	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	задовољав		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравноме рне	прилично равномерн		неравномер не	неравноме рне	
	ц) структура зидова пора	мало грубе	мало грубе		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 9 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 9	Ренесанса	Линија 9	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	11.05.	2	88	101	1	1
	2011/12	08.05.	0	78	89	1	1
	ξ	-	1	83	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	1	86	97	1	1
	2011/12	08.05.	2	75	90	1	1
	ξ	-	1,5	80,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	13.05.	0	75	92	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	3	86	100	1	1
	2011/12	07.05.	-1	75	86	1	1
	ξ	-	1	80,5	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	3	89	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	74	81	1	1
	ξ		1	81,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	12.05.	4	94	97	1	1
	2011/12	05.05.	0	63	86	1	1
	ξ		2	78,5	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	2,6	88,6	98,2	1	1
	2010/11		0,0	73,3	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.			1,2	80,3	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 10	Ренесанса	Линија 10	Ренесанса
Кикинда	10/11.	10184	8528	12,73	12,58
	11/12.	8120	7653	13,68	12,93
	ξ	9152	8091	13,20	12,75
Нови Сад	10/11.	12418	11709	11,55	11,28
	11/12.	11811	10341	9,70	10,30
	ξ	12115	11025	10,63	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10850	9013	13,40	13,30
	11/12.	8880	7332	10,00	10,50
	ξ	9865	8172	11,70	11,90
Сомбор	10/11.	12685	11295	11,68	12,48
	11/12.	10119	9026	11,20	11,30
	ξ	11402	10161	11,44	11,89
Панчево	11/12.	8306	8443	11,25	10,65
Крушевац	11/12.	6533	6124	13,00	12,00
ξ	10/11.	11534	10136	12,34	12,41
	11/12.	8961	8153	11,47	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9991 ⁺⁺	8947	11,82	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,70	81,10	82,40	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	36,6	39,4	38,0	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	18,25	23,25	20,75	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	59,7	63,0	61,4	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	27,5	28,6	28,1	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	8,9	6,8	7,9	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,3	1,3	2,3	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,2	12,2	11,2	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	28	29	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van klase	III	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	18	23	21	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	6	9	8	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73,1	72,9	73,0	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,2	80,7	80,0	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	383	383	383	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	51,9	54,1	53,0	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	1,0	1,5	1,3	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	100	90	95	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	39,5	48,1	43,8	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	C1	B2	C1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)				83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)				320	270	295
24	Растегљивост (mm)				138	178	158
25	Односни број (o/r)				2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	132,1	134,0	133,1	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	406	406	406	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	1,0	0,5	0,8	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	ван класе	ван класе	ван класе	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 10 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 10	Ренесанса	Линија 10	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	14.05.	5	94	101	1	1
	2011/12	09.05.	1	85	89	1	1
	ξ	-	3	89,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	22.05.	4	91	97	1	1
	2011/12	09.05.	3	85	90	1	1
	ξ	-	3,5	88	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	13.05.	0	88	92	1	1
Панчево	2010/11	15.05.	5	87	100	1	1
	2011/12	09.05.	1	78	86	1	1
	ξ	-	3	82,5	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	09.05.	2	95	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	83	81	1	1
	ξ	-	0,5	89	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	12.05.	4	95	97	1	1
	2011/12	09.05.	4	81	86	1	1
	ξ	-	4	88	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	4	92,4	98,2	1	1
	2010/11	-	1,3	83,3	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,5	87,5	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 11	Ренесанса	Линија 11	Ренесанса
Кикинда	10/11.	9877	8528	12,50	12,58
	11/12.	7902	7653	13,23	12,93
	ξ	8889	8091	12,86	12,75
Нови Сад	10/11.	11655	11709	11,95	11,28
	11/12.	10281	10341	9,83	10,30
	ξ	10968	11025	10,89	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10955	9013	14,00	13,30
	11/12.	7531	7332	11,00	10,50
	ξ	9243	8172	12,50	11,90
Сомбор	10/11.	11705	11295	12,65	12,48
	11/12.	9582	9026	11,63	11,30
	ξ	10643	10161	12,14	11,89
Панчево	11/12.	8458	8443	11,30	10,65
Крушевац	11/12.	7860	6124	11,20	12,00
ξ	10/11.	11048	10136	12,78	12,41
	11/12.	8602	8153	11,36	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9581 ⁺⁺	8947	11,93	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И КЛАСАЊЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Класање	
		Линија 11	Победа	Линија 11	+/- од Победе
Кикинда	11/12.	7902	6825	09.05.	+1
Крушевац	11/12.	10281	5546	19.05.	+6
Нови Сад	11/12.	7531	10680	11.05.	+2
Панчево	11/12.	9582	8796	11.05.	+3
С.Митровица	11/12.	8458	8716	06.05.	-1
Сомбор	11/12.	7860	9621	09.05.	-2
ξ		8602	8364		+1,5

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	87,30	84,50	85,90	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,6	41,0	39,3	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	42,75	83,50	63,13	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	57,7	59,8	58,8	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	37,3	32,7	35,0	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	5,4	6,2	5,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,0	1,1	2,1	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,3	13,7	13,0	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	43	35	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	26	30	28	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,0	71,6	71,8	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	79,7	79,3	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	421	372	397	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,2	58,9	58,1	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	40	35	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	65,7	67,2	66,5	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	214	202	208	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	625	550	588	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	160	171	166	138	178	158
25	Односни број (o/r)	3,91	3,22	3,57	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,1	136,8	137,0	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	503	497	500	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,5	4,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 11 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 11	Ренесанса	Линија 11	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	15.05.	6	91	101	1	1
	2011/12	11.05.	3	86	89	1	1
	ξ	-	4,5	88,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	23.05.	5	92	97	1	1
	2011/12	09.05.	3	86	90	1	1
	ξ	-	4	89	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	19.05.	6	87	92	1	1
Панчево	2010/11	16.05.	6	90	100	1	1
	2011/12	11.05.	3	86	86	1	1
	ξ	-	4,5	88	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	3	92	96	1	1
	2011/12	06.05.	0	84	81	1	1
	ξ	-	1,5	88	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	15.05.	7	92	97	1	1
	2011/12	09.05.	4	79	86	1	1
	ξ	-	5,5	85,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	5,4	91,4	98,2	1	1
	2011/12	-	3,2	84,7	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	4,2	87,7	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 12	Ренесанса	Линија 12	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7731	8528	12,43	12,58
	11/12.	6920	7653	12,53	12,93
	ξ	7325	8091	12,48	12,75
Нови Сад	10/11.	12975	11709	10,63	11,28
	11/12.	11480	10341	9,75	10,30
	ξ	12228	11025	10,19	10,79
Сремска Митровица	10/11.	11727	9013	13,30	13,30
	11/12.	7479	7332	10,60	10,50
	ξ	9603	8172	11,95	11,90
Сомбор	10/11.	12856	11295	11,38	12,48
	11/12.	9029	9026	10,23	11,30
	ξ	10942	10161	10,80	11,89
Панчево	11/12.	8228	8443	10,45	10,65
Крушевац	11/12.	6152	6124	11,60	12,00
ξ	10/11.	11322	10136	11,93	12,41
	11/12.	8215	8153	10,86	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9458 ⁺⁺	8947	11,29	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,2	12,2	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,50	81,70	82,10	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,6	37,7	36,7	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	32,25	71,25	51,75	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	46,5	43,8	45,2	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	39,9	43,8	41,9	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	10,2	11,3	10,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	2,8	1,0	1,9	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13,1	14,0	13,5	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	41	37	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,2	12,2	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	29	33	31	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	11	13	12	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,5	72,7	72,1	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,0	81,1	80,1	79,4	78,9	79,2
14	Олип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	445	425	435	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,1	59,2	58,2	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	11,0	5,8	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	25	5	15	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	71,3	88,8	80,1	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	136	113	125	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	435	260	348	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	157	184	171	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,77	1,41	2,09	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,2	136,7	137,0	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	486	488	487	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	3,0	3,0	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољав	задовољав		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравномерне		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 12 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 12	Ренесанса	Линија 12	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	10.05.	1	86	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	74	89	1	1
	ξ	-	0	80	95	1	1
Кикинда	2010/11	20.05.	2	84	97	1	1
	2011/12	07.05.	1	75	90	1	1
	ξ	-	1,5	79,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	1	72	92	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	2	91	100	1	1
	2011/12	07.05.	-1	77	86	1	1
	ξ	-	0,5	84	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	12.05.	2	84	96	1	1
	2011/12	08.05.	2	69	81	1	1
	ξ	-	2	76,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	2	91	97	1	1
	2011/12	07.05.	2	75	86	1	1
	ξ	-	2	83	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	1,8	87,2	98,2	1	1
	2010/11	-	0,7	73,7	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,2	79,8	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 13	Ренесанса	Линија 13	Ренесанса
Кикинда	10/11.	8653	8528	12,45	12,58
	11/12.	7437	7653	12,83	12,93
	ξ	8045	8091	12,64	12,75
Нови Сад	10/11.	12305	11709	10,90	11,28
	11/12.	11087	10341	9,93	10,30
	ξ	11696	11025	10,41	10,79
Сремска Митровица	10/11.	10345	9013	14,10	13,30
	11/12.	8873	7332	10,30	10,50
	ξ	9609	8172	12,20	11,90
Сомбор	10/11.	12390	11295	10,83	12,48
	11/12.	9523	9026	10,25	11,30
	ξ	10956	10161	10,54	11,89
Панчево	11/12.	8015	8443	11,05	10,65
Крушевац	11/12.	5504	6124	11,60	12,00
ξ	10/11.	10923	10136	12,07	12,41
	11/12.	8407	8153	10,99	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9413 ⁺	8947	11,42	11,73
d	0,05	424			
	0,01	495			
Cv		6,97			

⁺ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

⁻ Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,4	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,10	81,50	82,80	85,50	84,30	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41,9	40,9	41,4	38,5	45,2	41,9
4	Стаклавост зрна (%)	41,50	75,75	58,63	53,25	80,50	66,88
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	71,3	59,6	65,5	68,7	72,0	70,4
	б) % на решету 2.5 mm	19,6	30,5	25,1	17,8	21,2	19,5
	ц) % на решету 2.2 mm	5,2	8,3	6,8	7,9	5,5	6,7
	д) % на решету 2.0 mm	3,4	1,4	2,4	5,0	1,0	3,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,5	13,3	12,9	12,6	14,8	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	42	38	37	59	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,4	12,4	12,3	12,3	12,3
10	Садржај влажног глутена (%)	26	28	27	29	37	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,6	70,3	69,0	72,3	73,2	72,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,1	78,9	78,0	79,4	78,9	79,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	449	433	441	225	305	265
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,1	59,4	58,8	58,2	60,3	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,5	2,5	2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)	5,5	2,0	3,8	0,5	1,5	1,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	0	30	15	55	40	48
20	Фаринограмски квалитетни број	100,0	82,2	91,1	61,0	75,6	68,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	73	91	82	83	107	95
23	Отпор растезања (Ej)	300	290	295	320	270	295
24	Растегљивост (mm)	137	156	147	138	178	158
25	Односни број (o/r)	2,19	1,86	2,03	2,32	1,52	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,4	135,9	135,7	135,6	135,2	135,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	530	503	517	502	586	544
28	Вредносни број средине хлеба	5,0	4,0	4,5	4,5	5,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилично равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	сорта побољшивач	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 13 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 13	Ренесанса	Линија 13	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	11.05.	2	81	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	73	89	1	1
	ξ	-	0,5	77	95	1	1
Кикинда	2010/11	20.05.	2	78	97	1	1
	2011/12	07.05.	1	76	90	1	1
	ξ	-	1,5	77	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	13.05.	0	70	92	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	3	80	100	1	1
	2011/12	07.05.	-1	70	86	1	1
	ξ	-	1	75	93	1	1
Сремска Митровица	2010/11	09.05.	2	79	96	1	1
	2011/12	05.05.	-1	68	81	1	1
	ξ	-	0,5	73,5	88,5	1	1
Сомбор	2010/11	12.05.	4	85	97	1	1
	2011/12	05.05.	0	67	86	1	1
	ξ	-	2	76	91,5	1	1
ξ	2009/10	-	2,6	80,6	98,2	1	1
	2010/11	-	-0,3	70,7	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,0	75,2	92,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 14	Ренесанса	Линија 14	Ренесанса
Кикинда	10/11.	8117	8312	12,45	12,10
	11/12.	6571	7653	13,08	12,93
	ξ	7344	7983	12,76	12,51
Нови Сад	10/11.	12384	11625	11,18	11,25
	11/12.	9845	10341	9,93	10,30
	ξ	11115	10983	10,55	10,78
Сремска Митровица	10/11.	9980	10105	14,00	14,30
	11/12.	8086	7332	10,00	10,50
	ξ	9033	8718	12,00	12,40
Сомбор	10/11.	10156	11083	11,33	11,95
	11/12.	7428	9026	10,33	11,30
	ξ	8792	10055	10,83	11,63
Панчево	11/12.	7264	8443	10,15	10,65
Крушевац	11/12.	3423	6124	12,40	12,00
ξ	10/11.	10159	10281	12,24	12,40
	11/12.	7103	8153	10,98	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		8325 ^{**}	9004	11,48	11,73
d	0,05	367			
	0,01	443			
Cv		7,00			

+ Значајно или ^{**} врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^{**} врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,2	12,3	12,2	12,1	12,2
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85,50	80,90	83,20	85,10	84,70	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40,0	35,6	37,8	42,0	47,1	44,6
4	Стаклавост зрна (%)	21,75	62,75	42,25	71,25	85,25	78,25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	78,6	31,6	55,1	71,0	74,3	72,7
	б) % на решету 2.5 mm	14,8	42,0	28,4	19,3	18,4	18,9
	ц) % на решету 2.2 mm	3,9	22,1	13,0	6,4	5,9	6,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,2	3,6	2,9	2,7	1,1	1,9
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	13,1	12,4	12,8	14,5	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	38	34	38	55	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,2	12,3	12,2	12,1	12,2
10	Садржај влажног глутена (%)	25	30	27	31	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	12	13	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,3	72,1	72,2	72,5	74,2	73,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,4	81,0	80,2	79,6	80,6	80,1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	387	384	386	264	282	273
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,5	59,7	57,6	60,0	60,9	60,5
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	3,0	2,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	5,5	3,0	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	30	38	65	45	55
20	Фаринограмски квалитетни број	69,9	78,4	74,2	59,0	73,6	66,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	112	104	108	87	92	90
23	Отпор растезања (Ej)	340	260	300	330	270	300
24	Растегљивост (mm)	160	185	173	142	166	154
25	Односни број (o/r)	2,12	1,40	1,76	2,32	1,63	1,98

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,2	138,3	136,3	136,8	136,4	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	494	481	488	556	616	586
28	Вредносни број средине хлеба	3,5	3,0	3,3	6,0	6,5	6,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољав	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	мало груба		фине	фине	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 14 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 14	Ренесанса	Линија 14	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	08.05.	-2	82	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	71	89	1	1
	ξ	-	-1,5	76,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	15.05.	0	89	104	1	1
	2011/12	07.05.	1	73	90	1	1
	ξ	-	0,5	81	97	1	1
Крушевац	2011/12	16.05.	3	64	92	1	1
Панчево	2010/11	07.05.	-3	81	99	1	1
	2011/12	09.05.	1	69	86	1	1
	ξ	-	-1	75	92,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	06.05.	-3	78	100	1	1
	2011/12	05.05.	-1	71	81	1	1
	ξ	-	-2	74,5	90,5	1	1
Сомбор	2010/11	08.05.	0	75	110	1	1
	2011/12	07.05.	2	65	86	1	1
	ξ	-	1	70	98	1	1
ξ	2009/10	-	-1,6	81	98,2	1	1
	2010/11	-	0,8	68,8	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-0,3	74,4	94,4	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 15	Ренесанса	Линија 15	Ренесанса
Кикинда	10/11.	7642	8312	12,35	12,10
	11/12.	7250	7653	13,03	12,93
	ξ	7446	7983	12,69	12,51
Нови Сад	10/11.	12504	11625	10,50	11,25
	11/12.	10856	10341	9,93	10,30
	ξ	11680	10983	10,21	10,78
Сремска Митровица	10/11.	10927	10105	14,20	14,30
	11/12.	7634	7332	10,40	10,50
	ξ	9281	8718	12,30	12,40
Сомбор	10/11.	11024	11083	11,40	11,95
	11/12.	9499	9026	10,48	11,30
	ξ	10261	10055	10,94	11,63
Панчево	11/12.	7583	8443	10,68	10,65
Крушевац	11/12.	5417	6124	13,00	12,00
ξ	10/11.	10524	10281	12,11	12,40
	11/12.	8040	8153	11,25	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9034 ^o	9004	11,60	11,73
d	0,05	367			
	0,01	443			
Cv		7,00			

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,0	12,1	12,2	12,1	12,2
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,10	81,30	82,70	85,10	84,70	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,8	37,0	37,9	42,0	47,1	44,6
4	Стаклавост зрна (%)	20,25	37,75	29,00	71,25	85,25	78,25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	48,8	40,7	44,8	71,0	74,3	72,7
	б) % на решету 2.5 mm	29,9	33,7	31,8	19,3	18,4	18,9
	ц) % на решету 2.2 mm	15,1	19,3	17,2	6,4	5,9	6,2
	д) % на решету 2.0 mm	5,5	5,5	5,5	2,7	1,1	1,9
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,0	13,0	12,0	12,8	14,5	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	27	36	32	38	55	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,0	12,1	12,2	12,1	12,2
10	Садржај влажног глутена (%)	21	26	24	31	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	9	9	12	13	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	64,5	67,2	65,9	72,5	74,2	73,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,8	79,8	78,3	79,6	80,6	80,1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	331	297	314	264	282	273
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	50,9	54,5	52,7	60,0	60,9	60,5
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	3,0	2,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	80	60	70	65	45	55
20	Фаринограмски квалитетни број	59,6	63,8	61,7	59,0	73,6	66,3
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	62	56	59	87	92	90
23	Отпор растезања (Ej)	310	220	265	330	270	300
24	Растегљивост (mm)	127	143	135	142	166	154
25	Односни број (o/r)	2,44	1,54	1,99	2,32	1,63	1,98

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	131,5	132,3	131,9	136,8	136,4	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	425	443	434	556	616	586
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	0,5	0,5	6,0	6,5	6,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		фине	фине	
30	Технолошка група	ван класе	ван класе	ван класе	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 15 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 15	Ренесанса	Линија 15	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	09.05.	-1	82	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	71	89	1	1
	ξ	-	0,5	76,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	15.05.	0	82	104	1	1
	2011/12	08.05.	2	74	90	1	1
	ξ	-	1	78	97	1	1
Крушевац	2011/12	15.05.	2	66	92	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	2	84	99	1	1
	2011/12	08.05.	0	72	86	1	1
	ξ	-	1	78	92,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	9.05.	0	80	100	1	1
	2011/12	08.05.	2	72	81	1	1
	ξ	-	1	76	90,5	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	2	80	110	1	1
	2011/12	07.05.	2	74	86	1	1
	ξ	-	2	77	98	1	1
ξ	2009/10	-	0,6	81,6	98,2	1	1
	2010/11	-	1,7	71,5	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,2	76,1	94,4	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 16	Ренесанса	Линија 16	Ренесанса
Кикинда	10/11.	8434	8312	12,38	12,10
	11/12.	7635	7653	12,75	12,93
	ξ	8035	7983	12,56	12,51
Нови Сад	10/11.	12283	11625	10,68	11,25
	11/12.	10146	10341	9,58	10,30
	ξ	11215	10983	10,13	10,78
Сремска Митровица	10/11.	10271	10105	14,20	14,30
	11/12.	8069	7332	11,00	10,50
	ξ	9170	8718	12,60	12,40
Сомбор	10/11.	11724	11083	10,98	11,95
	11/12.	9307	9026	10,33	11,30
	ξ	10515	10055	10,65	11,63
Панчево	11/12.	8881	8443	10,45	10,65
Крушевац	11/12.	5718	6124	10,80	12,00
ξ	10/11.	10678	10281	12,06	12,40
	11/12.	8292	8153	10,82	11,28
ξ (2010/11-2011/12.)		9247 ^o	9004	11,31	11,73
d	0,05	367			
	0,01	443			
Cv		7,00			

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,0	12,1	12,2	12,1	12,2
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	81,70	82,80	85,10	84,70	84,90
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	47,8	47,3	47,6	42,0	47,1	44,6
4	Стаклавост зрна (%)	42,00	75,50	58,75	71,25	85,25	78,25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	82,6	82,2	82,4	71,0	74,3	72,7
	б) % на решету 2.5 mm	10,4	13,2	11,8	19,3	18,4	18,9
	ц) % на решету 2.2 mm	3,5	3,4	3,5	6,4	5,9	6,2
	д) % на решету 2.0 mm	3,0	1,0	2,0	2,7	1,1	1,9
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,0	12,7	12,3	12,8	14,5	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	36	33	38	55	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,0	12,1	12,2	12,1	12,2
10	Садржај влажног глутена (%)	23	23	23	31	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	9	9	12	13	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,5	72,0	70,8	72,5	74,2	73,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,1	79,6	79,4	79,6	80,6	80,1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	324	296	310	264	282	273
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,4	57,9	57,2	60,0	60,9	60,5
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,0	3,0	2,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	3,5	2,3	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	50	65	58	65	45	55
20	Фаринограмски квалитетни број	70,7	65,7	68,2	59,0	73,6	66,3
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	48	46	47	87	92	90
23	Отпор растезања (Ej)	260	200	230	330	270	300
24	Растегљивост (mm)	117	139	128	142	166	154
25	Односни број (o/r)	2,22	1,44	1,83	2,32	1,63	1,98

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,4	135,4	134,4	136,8	136,4	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	517	518	518	556	616	586
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	3,5	3,3	6,0	6,5	6,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољав	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	скоро фина		фине	фине	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 16 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 16	Ренесанса	Линија 16	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	12.05.	2	80	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	68	89	1	1
	ξ	-	2	74	95	1	1
Кикинда	2010/11	16.05.	1	78	104	1	1
	2011/12	08.05.	2	74	90	1	1
	ξ	-	1,5	76	97	1	1
Крушевац	2011/12	15.05.	2	69	92	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	3	86	99	1	1
	2011/12	08.05.	0	73	86	1	1
	ξ	-	1,5	79,5	92,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	08.05.	-1	80	100	1	1
	2011/12	06.05.	0	68	81	1	1
	ξ		-0,5	74	90,5	1	1
Сомбор	2010/11	11.05.	3	85	110	1	1
	2011/12	09.05.	4	72	86	1	1
	ξ	-	3,5	78,5	98	1	1
ξ	2009/10	-	1,6	81,8	98,2	1	1
	2010/11	-	1,7	70,7	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,6	75,7	94,4	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 17	Ренесанса	Линија 17	Ренесанса
Кикинда	09/10.	8255	7198	15,43	13,65
	11/12.	7873	7653	12,83	12,93
	ξ	8064	7426	14,13	13,29
Нови Сад	09/10.	8736	7394	9,70	10,00
	11/12.	11041	10341	9,95	10,30
	ξ	9889	8868	9,83	10,15
Сремска Митровица	09/10.	6780	6532	15,00	15,40
	11/12.	9273	7332	10,40	10,50
	ξ	8026	6932	12,70	12,95
Сомбор	09/10.	8337	7055	13,63	13,03
	11/12.	9129	9026	10,53	11,30
	ξ	8733	8041	12,08	12,16
Панчево	09/10.	8228	6477	14,23	13,30
	11/12.	9174	8443	10,33	10,65
	ξ	8701	7460	12,28	11,98
Зајечар	09/10.	7379	7240	12,78	12,93
Крагујевац	11/12.	7142	6124	10,00	12,00
ξ	09/10.	7952	6983	13,46	13,05
	11/12.	8939	8153	10,67	11,28
ξ (2009/10 и 2011/12.)		8446 ⁺⁺	7568	12,06	12,16
d	0,05	329			
	0,01	406			
Cv		8,56			

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 17			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	14,0	13,2	12,6	13,5	13,0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	77,05	77,65	77,35	80,10	77,25	78,68
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	25,7	30,1	27,9	27,3	32,6	30,0
4	Стаклавост зрна (%)	81,50	68,75	75,13	92,75	67,25	80,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	17,7	45,2	31,5	35,8	58,7	47,3
	б) % на решету 2.5 mm	48,2	40,3	44,3	35,0	30,3	32,7
	ц) % на решету 2.2 mm	27,0	12,7	19,9	21,5	9,6	15,6
	д) % на решету 2.0 mm	4,6	1,6	3,1	5,7	1,2	3,5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	16,4	14,6	15,5	16,9	16,1	16,5
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	67	54	61	63	63	63
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,5	12,6	12,6	12,7	13,1	12,9
10	Садржај влажног глутена (%)	42	37	40	38	38	38
11	Садржај сувог глутена (%)	15	14	15	14	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,4	71,2	69,3	70,1	73,6	71,9
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,7	78,1	77,4	77,8	81,5	79,7
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	287	424	356	122	305	214
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,7	58,2	59,0	62,0	60,8	61,4
17	Време развоја теста (мин)	4,0	4,5	4,3	3,0	3,0	3,0
18	Стабилитет теста (мин)	3,0	1,5	2,3	4,5	4,0	4,3
19	Степен омекшања теста (Fj)	50	60	55	40	40	40
20	Фаринограмски квалитетни број	73,3	69,0	71,2	79,2	78,4	78,8
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	136	67	102	107	76	92
23	Отпор растезања (Ej)	280	170	225	250	220	235
24	Растегљивост (mm)	200	197	199	185	170	178
25	Односни број (o/r)	1,40	0,86	1,13	1,35	1,29	1,32

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 17			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,4	133,8	135,1	137,0	135,7	136,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	559	462	511	721	600	661
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	2,0	3,0	6,5	5,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	незадовољ ава		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		прилично равномерна	прилично равномерн	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 17 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 17	Ренесанса	Линија 17	Ренесанса
Нови Сад	2009/10	11.05.	6	88	85	3	7
	2011/12	10.05.	2	85	89	1	1
	ξ	-	4	86,5	87	2	4
Кикинда	2010/11	17.05.	7	88	87	1	1
	2011/12	10.05.	4	82	90	1	1
	ξ	-	5,5	85	88,5	1	1
Зајечар	2009/10	22.05.	4	95,7	89,9	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	-4	86	92	1	1
Панчево	2010/11	08.05.	2	91	87	1	2
	2011/12	11.05.	3	86	86	1	1
	ξ	-	2,5	88,5	86,5	1	1,5
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	1	82	75	1	1
	2011/12	08.05.	2	88	81	1	1
	ξ	-	1,5	85	78	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	4	95	106	1	1
	2011/12	11.05.	6	78	86	1	1
	ξ	-	5	86,5	96	1	1
ξ	2009/10	-	4	89,95	88,3	1,3	2,2
	2010/11	-	2,2	84,2	87,3	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,1	87,1	87,8	1,2	1,6

Напомена: Класање + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И КЛАСАЊЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Класање	
		Линија 17	Победа	Линија 17	+/- од Победе
Кикинда	11/12.	7873	6825	10.05.	+2
Крушевац	11/12.	7142	5546	09.05.	-4
Нови Сад	11/12.	11041	10680	10.05.	+1
Панчево	11/12.	9174	8796	11.05.	+3
С.Митровица	11/12.	9273	8716	08.05.	+1
Сомбор	11/12.	9129	9621	11.05.	0
ξ		8939	8364		+0,5

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 18	Ренесанса	Линија 18	Ренесанса
Кикинда	09/10.	7460	7198	15,90	13,65
	11/12.	7816	7653	12,88	12,93
	ξ	7638	7426	14,39	13,29
Нови Сад	09/10.	6100	7394	9,40	10,00
	11/12.	11038	10341	10,03	10,30
	ξ	8569	8868	9,71	10,15
Сремска Митровица	09/10.	6514	6532	14,60	15,40
	11/12.	10422	7332	10,30	10,50
	ξ	8468	6932	12,45	12,95
Сомбор	09/10.	5610	7055	13,85	13,03
	11/12.	9820	9026	10,40	11,30
	ξ	7715	8041	12,13	12,16
Панчево	09/10.	5642	6477	13,75	13,30
	11/12.	9296	8443	11,18	10,65
	ξ	7469	7460	12,46	11,98
Зајечар	09/10.	6384	7240	12,93	12,93
Крагујевац	11/12.	7031	6124	11,40	12,00
ξ	09/10.	6285	6983	13,40	13,05
	11/12.	9237	8153	11,03	11,28
ξ (2009/10 и 2011/12.)		7761 ^o	7568	12,22	12,16
d	0,05	329			
	0,01	406			
Cv		8,56			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 18			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,6	13,9	13,2	12,6	13,5	13,0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	73,65	64,80	69,23	80,10	77,25	78,68
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	19,9	20,3	20,1	27,3	32,6	30,0
4	Стаклавост зрна (%)	77,75	67,25	72,50	92,75	67,25	80,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	4,4	6,4	5,4	35,8	58,7	47,3
	б) % на решету 2.5 mm	19,6	27,7	23,7	35,0	30,3	32,7
	ц) % на решету 2.2 mm	46,0	45,1	45,6	21,5	9,6	15,6
	д) % на решету 2.0 mm	23,0	17,1	20,1	5,7	1,2	3,5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	15,9	15,4	15,6	16,9	16,1	16,5
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	57	45	63	63	63
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,8	12,6	12,7	13,1	12,9
10	Садржај влажног глутена (%)	31	30	31	38	38	38
11	Садржај сувог глутена (%)	11	11	11	14	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	64,6	66,6	65,6	70,1	73,6	71,9
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,3	76,4	76,4	77,8	81,5	79,7
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	360	410	385	122	305	214
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60,2	58,1	59,2	62,0	60,8	61,4
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,0	2,3	3,0	3,0	3,0
18	Стабилитет теста (мин)	2,5	1,0	1,8	4,5	4,0	4,3
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	35	28	40	40	40
20	Фаринограмски квалитетни број	87,5	68,3	77,9	79,2	78,4	78,8
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	B1	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	91	76	84	107	76	92
23	Отпор растезања (Ej)	320	290	305	250	220	235
24	Растегљивост (mm)	148	146	147	185	170	178
25	Односни број (o/r)	2,16	1,99	2,08	1,35	1,29	1,32

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 18			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,7	134,5	135,6	137,0	135,7	136,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	630	543	587	721	600	661
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	4,5	5,0	6,5	5,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		прилично равномерна	прилично равномерн	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 18 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 18	Ренесанса	Линија 18	Ренесанса
Нови Сад	2009/10	08.05.	3	80	85	1	7
	2011/12	11.05.	3	73	89	1	1
	ξ	-	3	76,5	87	1	4
Кикинда	2010/11	17.05.	7	82	87	1	1
	2011/12	10.05.	4	78	90	1	1
	ξ	-	5,5	80	88,5	1	1
Зајечар	2009/10	23.05.	5	78,4	89,9	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	1	82	92	1	1
Панчево	2010/11	09.05.	3	83	87	1	2
	2011/12	11.05.	3	79	86	1	1
	ξ	-	3	81	86,5	1	1,5
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	1	73	75	1	1
	2011/12	05.05.	-1	82	81	1	1
	ξ		0	77,5	78	1	1
Сомбор	2010/11	07.05.	2	90	106	1	1
	2011/12	09.05.	4	77	86	1	1
	ξ		3	83,5	96	1	1
ξ	2009/10	-	4	81,1	88,3	1,0	2,2
	2010/11		2,3	78,5	87,3	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.			2,9	79,8	87,8	1,0	1,6

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полагање: 1= нема полагања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 19	Ренесанса	Линија 19	Ренесанса
Кикинда	09/10.	6939	7198	15,53	13,65
	11/12.	7224	7653	12,93	12,93
	ξ	7082	7426	14,23	13,29
Нови Сад	09/10.	8122	7394	9,70	10,00
	11/12.	9762	10341	9,93	10,30
	ξ	8942	8868	9,81	10,15
Сремска Митровица	09/10.	5948	6532	14,50	15,40
	11/12.	7860	7332	10,90	10,50
	ξ	6904	6932	12,70	12,95
Сомбор	09/10.	7636	7055	13,60	13,03
	11/12.	8897	9026	10,78	11,30
	ξ	8266	8041	12,19	12,16
Панчево	09/10.	6668	6477	14,10	13,30
	11/12.	7365	8443	11,43	10,65
	ξ	7017	7460	12,76	11,98
Зајечар	09/10.	6337	7240	12,95	12,93
Крагујевац	11/12.	6262	6124	10,80	12,00
ξ	09/10.	6941	6983	13,40	13,05
	11/12.	7895	8153	11,13	11,28
ξ (2009/10 и 2011/12.)		7418 ^o	7568	12,26	12,16
d	0,05	329			
	0,01	406			
Cv		8,56			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 19			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	13,9	13,1	12,6	13,5	13,0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,90	78,25	79,58	80,10	77,25	78,68
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31,7	34,8	33,3	27,3	32,6	30,0
4	Стаклавост зрна (%)	85,50	80,75	83,13	92,75	67,25	80,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	44,3	62,3	53,3	35,8	58,7	47,3
	б) % на решету 2.5 mm	36,8	26,4	31,6	35,0	30,3	32,7
	ц) % на решету 2.2 mm	17,8	9,5	13,7	21,5	9,6	15,6
	д) % на решету 2.0 mm	3,5	1,3	2,4	5,7	1,2	3,5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	16,0	15,3	15,6	16,9	16,1	16,5
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	61	47	63	63	63
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,8	12,7	12,8	12,7	13,1	12,9
10	Садржај влажног глутена (%)	32	34	33	38	38	38
11	Садржај сувог глутена (%)	11	12	12	14	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,5	71,1	69,8	70,1	73,6	71,9
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,1	79,3	78,7	77,8	81,5	79,7
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	229	441	335	122	305	214
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,0	61,8	61,9	62,0	60,8	61,4
17	Време развоја теста (мин)	3,5	3,0	3,3	3,0	3,0	3,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,5	4,0	2,8	4,5	4,0	4,3
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	50	53	40	40	40
20	Фаринограмски квалитетни број	69,3	73,3	71,3	79,2	78,4	78,8
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	112	74	93	107	76	92
23	Отпор растезања (Ej)	250	240	245	250	220	235
24	Растегљивост (mm)	187	161	174	185	170	178
25	Односни број (o/r)	1,34	1,50	1,42	1,35	1,29	1,32

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 19			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,6	136,6	137,1	137,0	135,7	136,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	670	566	618	721	600	661
28	Вредносни број средине хлеба	7,0	6,0	6,5	6,5	5,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлична	врло добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравномерне		прилично равномерна	прилично равномерн	
	ц) структура зида пора	сунђерасте	фине		фина	скоро фина	
30	Технолошка група	сорта побољшив ач	сорта побољшив ач	сорта побољши вач	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 19 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 19	Ренесанса	Линија 19	Ренесанса
Нови Сад	2010/11	10.05.	5	90	85	3	7
	2011/12	11.05.	3	91	89	1	1
	ξ	-	4	90,5	87	2	4
Кикинда	2010/11	17.05.	7	90	87	1	1
	2011/12	09.05.	3	87	90	1	1
	ξ	-	5	88,5	88,5	1	1
Зајечар	2009/10	21.05.	3	95,8	89,9	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	1	86	92	1	1
Панчево	2010/11	10.05.	4	91	87	2	2
	2011/12	11.05.	3	85	86	1	1
	ξ	-	3,5	88	86,5	1,5	1,5
Сремска Митровица	2010/11	11.05.	2	83	75	1	1
	2011/12	06.05.	0	84	81	1	1
	ξ		1	83,5	78	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	4	105	106	1	1
	2011/12	07.05.	2	80	86	1	1
	ξ		3	92,5	96	1	1
ξ	2009/10	-	4	92,5	88,3	1,5	2,2
	2010/11	-	2,0	85,5	87,3	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,1	89,0	87,8	1,3	1,6

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 20	Иванка	Линија 20	Иванка
Кикинда	10/11.	8455	10166	11,98	11,83
	11/12.	7560	5839	12,88	12,75
	ξ	8007	8003	12,43	12,29
Нови Сад	10/11.	11493	11089	10,13	10,58
	11/12.	9811	9453	10,00	9,78
	ξ	10652	10271	10,06	10,18
Сремска Митровица	10/11.	10387	10906	14,80	14,70
	11/12.	7495	6908	10,10	10,60
	ξ	8941	8907	12,45	12,65
Сомбор	10/11.	11178	11349	10,78	11,48
	11/12.	9483	8417	10,38	10,08
	ξ	10331	9883	10,58	10,78
Панчево	11/12.	7616	6790	10,90	10,85
Крушевац	11/12.	4985	4425	12,20	11,60
ξ	10/11.	10378	10877	11,92	12,14
	11/12.	7825	6972	11,08	10,94
ξ (2010/11- 2011/12.)		8846 ⁺	8534	11,41	11,42
d	0,05	245			
	0,01	325			
Cv		6,29			

⁺ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

⁻ Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 20			ИВАНКА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,0	11,8	11,9	12,3	12,0	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	81,30	82,60	83,30	79,70	81,50
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,6	39,5	39,1	35,6	35,6	35,6
4	Стаклавост зрна (%)	15,50	21,50	18,50	31,60	84,75	58,18
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	83,0	70,6	76,8	42,3	42,6	42,5
	б) % на решету 2.5 mm	12,0	21,4	16,7	39,5	43,1	41,3
	ц) % на решету 2.2 mm	2,9	6,4	4,7	15,0	12,9	14,0
	д) % на решету 2.0 mm	1,6	1,0	1,3	2,4	1,2	1,8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	11,8	11,6	11,6	13,2	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	22	26	32	42	37
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	III	III	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	11,8	11,9	12,3	12,0	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	31	35	33	25	29	27
11	Садржај сувог глутена (%)	11	12	12	8	10	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,3	71,3	71,8	69,8	71,1	70,5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,5	79,6	79,6	79,3	79,8	79,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	319	351	335	309	377	343
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,8	59,5	58,7	56,1	58,6	57,4
17	Време развоја теста (мин)	2,5	3,0	2,8	2,0	4,0	3,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	125	90	108	80	50	65
20	Фаринограмски квалитетни број	43,0	53,3	48,2	56,4	76,0	66,2
21	Фаринограмска квалитетна група	C1	B2		B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	58	50	54	113	100	107
23	Отпор растезања (Ej)	170	100	135	420	300	360
24	Растегљивост (mm)	177	239	208	140	162	151
25	Односни број (o/r)	0,96	0,42	0,69	3,00	1,85	2,43

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 20			ИВАНКА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	131,8	132,8	132,3	134,2	136,0	135,1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	493	462	478	525	500	513
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	3,0	3,8	5,5	4,5	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	задовољава		врло добра	добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	нервномерне		неравномерна	прилично неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	мало грубе		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорат	основна сорта		sorte poboljšivači	hlebnа sorta	hlebnа sorta

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 20 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 20	Иванка	Линија 20	Иванка
Нови Сад	2010/11	11.05.	-4	89	99	1	1
	2011/12	10.05.	1	79	87	1	1
	ξ	-	-1,5	84	93	1	1
Кикинда	2010/11	16.05.	-3	88	102	1	1
	2011/12	09.05.	2	75	85	1	1
	ξ	-	-0,5	81,5	93,5	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	0	80	84	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	-2	89	94	1	1
	2011/12	09.05.	0	76	89	1	1
	ξ	-	-1	82,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	1	90	101	1	1
	2011/12	07.05.	1	78	82	1	1
	ξ	-	1	84	91,5	1	1
Сомбор	2010/11	13.05.	0	93	100	1	1
	2011/12	07.05.	0	76	86	1	1
	ξ	-	0	84,5	93	1	1
ξ	2009/10	-	-1,6	89,8	98,2	1	1
	2010/11	-	0,7	77,3	87,3	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-0,4	83,0	91,7	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 21	Ренесанса	Линија 21	Ренесанса
Кикинда	11/12.	7740	7653	12,90	12,93
Нови Сад	11/12.	11258	10341	10,35	10,30
С.Митровица	11/12.	9446	7332	10,50	10,50
Сомбор	11/12.	10437	9026	10,45	11,30
Панчево	11/12.	9089	8443	11,20	10,65
Крушевац	11/12.	7318	6124	11,20	12,00
ξ		9215	8153	11,10	11,28

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 21			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,7	13,9	13,3	12,6	13,5	13,0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	78,05	75,25	76,65	80,10	77,25	78,68
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	25,6	27,6	26,6	27,3	32,6	30,0
4	Стаклавост зрна (%)	75,75	52,75	64,25	92,75	67,25	80,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	16,2	22,5	19,4	35,8	58,7	47,3
	б) % на решету 2.5 mm	42,7	49,6	46,2	35,0	30,3	32,7
	ц) % на решету 2.2 mm	31,4	22,6	27,0	21,5	9,6	15,6
	д) % на решету 2.0 mm	7,5	4,5	6,0	5,7	1,2	3,5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	14,6	13,7	14,1	16,9	16,1	16,5
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	43	37	63	63	63
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,6	12,7	12,7	12,7	13,1	12,9
10	Садржај влажног глутена (%)	35	32	34	38	38	38
11	Садржај сувог глутена (%)	12	11	12	14	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,5	71,1	70,3	70,1	73,6	71,9
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,4	79,2	79,3	77,8	81,5	79,7
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	360	413	387	122	305	214
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60,2	58,9	59,6	62,0	60,8	61,4
17	Време развоја теста (мин)	3,0	2,5	2,8	3,0	3,0	3,0
18	Стабилитет теста (мин)	5,5	1,5	3,5	4,5	4,0	4,3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	40	35	40	40	40
20	Фаринограмски квалитетни број	79,2	71,9	75,6	79,2	78,4	78,8
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	157	80	119	107	76	92
23	Отпор растезања (Ej)	270	200	235	250	220	235
24	Растегљивост (mm)	222	184	203	185	170	178
25	Односни број (o/r)	1,22	1,09	1,16	1,35	1,29	1,32

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 21			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,5	135,9	136,7	137,0	135,7	136,4
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	536	489	513	721	600	661
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	3,0	3,0	6,5	5,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	задовољава		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		прилично равномерн	прилично равномерн	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 21 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 21	Ренесанса	Линија 21	Ренесанса
Нови Сад	2011/12	11.05.	+3	79	89	1	1
Кикинда	2011/12	10.05.	+4	80	90	1	1
Крушевац	2011/12	19.05.	+6	84	92	1	1
Панчево	2011/12	11.05.	+3	78	86	1	1
С.Митровица	2011/12	05.05.	-1	83	81	1	1
Сомбор	2011/12	07.05.	+2	81	86	1	1
ξ 2011/12		-	+2,84	80,8	87,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна- *Triticum aestivum* (L.) emend. Fiori et Paol

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02717/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 1	Победа	Линија 1	Победа
Кикинда	10/11.	9198	7479	13,20	13,23
	11/12.	6719	6906	11,75	11,88
	ξ	7958	7193	12,48	12,55
Нови Сад	10/11.	12003	11653	11,20	10,88
	11/12.	11189	11070	10,15	10,10
	ξ	11596	11362	10,68	10,49
Сремска Митровица	10/11.	11940	9862	11,80	11,40
	11/12.	8874	8681	10,40	10,40
	ξ	10407	9272	11,10	10,90
Сомбор	10/11.	11079	11008	11,35	12,55
	11/12.	8576	9287	14,25	11,03
	ξ	9828	10147	12,80	11,79
Панчево	11/12.	8461	7979	9,90	10,33
Крушевац	11/12.	8022	4977	10,00	10,40
ξ	10/11.	11055	10000	11,89	12,01
	11/12.	8640	8150	11,08	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9606 ⁺⁺	8890	11,40	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,2	12,2	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	84,10	84,00	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41,1	42,8	42,0	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	69,50	58,25	63,88	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	73,6	75,1	74,4	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	18,2	19,4	18,8	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	4,8	4,4	4,6	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	1,8	0,8	1,3	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	13,9	12,7	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	48	39	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,2	12,2	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	25	37	31	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	14	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,7	72,1	70,9	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,0	78,8	78,4	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	440	442	441	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,5	55,9	55,2	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	9,0	4,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	15	28	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	66,4	87,5	77,0	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A1	A2	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	130	145	138	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	520	300	410	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	139	198	169	156	178	167
25	Односни број (o/r)	3,74	1,52	2,63	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,0	135,1	134,6	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	446	486	466	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравноте рна		неравномер на	неравноте рна	
	ц) структура зидова пора	тало груба	тало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Победа	Линија 1	Победа
Нови Сад	2010/11	18.05.	6	111	101	1	1
	2011/12	13.05.	5	98	89	1	1
	ξ	-	5,5	104,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	23.05.	6	77	83	1	1
	2011/12	07.05.	0	96	80	1	1
	ξ	-	3	86,5	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	23.05.	9	111	94	5	1
Панчево	2010/11	18.05.	4	109	95	1	1
	2011/12	14.05.	3	99	88	1	1
	ξ	-	3,5	104	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	16.05.	3	100	100	1	1
	2011/12	10.05.	0	105	90	1	1
	ξ	-	1,5	102,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	17.05.	7	109	98	1	1
	2011/12	14.05.	7	95	75	1	1
	ξ	-	7	102	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	5,2	101,2	95,4	1,0	1,0
	2011/12	-	4,0	100,7	86,0	1,7	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	4,5	100,9	90,3	1,4	1,0

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 2	Победа	Линија 2	Победа
Кикинда	10/11.	7903	7479	13,30	13,23
	11/12.	6595	6906	11,73	11,88
	ξ	7249	7193	12,51	12,55
Нови Сад	10/11.	9333	11653	11,03	10,88
	11/12.	10283	11070	10,23	10,10
	ξ	9808	11362	10,63	10,49
Сремска Митровица	10/11.	9707	9862	11,50	11,40
	11/12.	8297	8681	10,70	10,40
	ξ	9002	9272	11,10	10,90
Сомбор	10/11.	10743	11008	10,70	12,55
	11/12.	8157	9287	10,35	11,03
	ξ	9450	10147	10,53	11,79
Панчево	11/12.	7515	7979	9,63	10,33
Крушевац	11/12.	6385	4977	10,60	10,40
ξ	10/11.	9422	10000	11,63	12,01
	11/12.	7872	8150	10,54	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		8492	8890	10,98	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,1	12,2	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,70	80,30	82,00	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40,1	40,0	40,1	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	72,25	83,00	77,63	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	68,9	70,6	69,8	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	20,6	22,0	21,3	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	7,8	6,0	6,9	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	2,2	0,9	1,6	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,3	14,4	13,3	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	51	41	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,1	12,2	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	27	36	31	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	14	12	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,1	69,8	69,0	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,0	79,4	79,2	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	481	385	433	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,3	58,6	58,5	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	5,0	2,5	3,8	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	2,5	8,5	5,5	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	50	0	25	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	72,5	100,0	86,3	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A1	A1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	112	144	128	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	360	340	350	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	154	187	171	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,34	1,82	2,08	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,3	136,5	135,4	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	530	485	508	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	5,0	4,0	4,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	тало груба	тало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Победа	Линија 2	Победа
Нови Сад	2010/11	18.05.	6	91	101	1	1
	2011/12	11.05.	3	86	89	1	1
	ξ	-	4,5	88,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	23.05.	6	88	83	1	1
	2011/12	08.05.	1	80	80	1	1
	ξ	-	3,5	84	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	21.05.	7	99	94	1	1
Панчево	2010/11	17.05.	3	90	95	1	1
	2011/12	13.05.	2	85	88	1	1
	ξ	-	2,5	87,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	15.05.	2	93	100	1	1
	2011/12	09.05.	-1	92	90	1	1
	ξ	-	0,5	92,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	17.05.	7	95	98	1	1
	2011/12	12.05.	5	84	75	1	1
	ξ	-	6	89,5	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	4,8	91,4	95,4	1	1
	2011/12	-	2,8	87,7	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,7	89,4	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полагање: 1= нема полагања
 - раније од стандарда - 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 3	Победа	Линија 3	Победа
Кикинда	10/11.	7070	7479	13,30	13,23
	11/12.	6617	6906	11,68	11,88
	ξ	6843	7193	12,49	12,55
Нови Сад	10/11.	12161	11653	10,58	10,88
	11/12.	11849	11070	9,70	10,10
	ξ	12005	11362	10,14	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10009	9862	11,60	11,40
	11/12.	9468	8681	10,20	10,40
	ξ	9739	9272	10,90	10,90
Сомбор	10/11.	11162	11008	11,53	12,55
	11/12.	7558	9287	10,35	11,03
	ξ	9360	10147	10,94	11,79
Панчево	11/12.	7735	7979	10,13	10,33
Крушевац	11/12.	4523	4977	11,80	10,40
ξ	10/11.	10100	10000	11,75	12,01
	11/12.	7958	8150	10,64	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		8815 ^o	8890	11,09	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,8	12,5	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,10	83,70	83,90	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41,6	45,2	43,4	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	52,50	50,25	51,38	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	77,6	83,6	80,6	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	16,2	13,8	15,0	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	3,9	2,1	3,0	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	1,6	0,4	1,0	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,6	12,7	12,1	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	37	34	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,8	12,5	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	29	35	32	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,0	71,7	69,9	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,6	79,0	78,8	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	353	356	355	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,1	59,0	59,1	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,5	4,0	3,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	3,0	1,0	2,0	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	70	70	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	62,6	62,2	62,4	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	89	74	82	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	300	190	245	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	160	190	175	156	178	167
25	Односни број (o/r)	1,88	1,00	1,44	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,8	133,4	134,1	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	568	565	567	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	5,5	5,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	врло добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	сорта побољшивач	сорта побољшивач	сорта побољшивач	сорта побољшивач	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Победа	Линија 3	Победа
Нови Сад	2010/11	09.05.	-3	88	101	1	1
	2011/12	05.05.	-3	78	89	1	1
	ξ	-	-3	83	95	1	1
Кикинда	2010/11	18.05.	1	90	83	1	1
	2011/12	05.05.	-2	74	80	1	1
	ξ	-	-0,5	82	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	12.05.	-2	90	94	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	-2	89	95	1	1
	2011/12	07.05.	-4	75	88	1	1
	ξ	-	-3	82	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	87	100	1	1
	2011/12	09.05.	-1	81	90	1	1
	ξ		0	84	95	1	1
Сомбор	2010/11	08.05.	-2	100	98	1	1
	2011/12	05.05.	-2	73	75	1	1
	ξ		-2	86,5	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1	90,8	95,4	1	1
	2011/12	-	-2,3	78,5	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-1,7	84,1	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 4	Победа	Линија 4	Победа
Кикинда	10/11.	7478	7479	13,28	13,23
	11/12.	7153	6906	11,65	11,88
	ξ	7316	7193	12,46	12,55
Нови Сад	10/11.	11729	11653	10,30	10,88
	11/12.	11688	11070	10,18	10,10
	ξ	11709	11362	10,24	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10439	9862	11,40	11,40
	11/12.	8789	8681	10,60	10,40
	ξ	9614	9272	11,00	10,90
Сомбор	10/11.	11385	11008	11,40	12,55
	11/12.	9139	9287	10,43	11,03
	ξ	10262	10147	10,91	11,79
Панчево	11/12.	8406	7979	9,38	10,33
Крушевац	11/12.	5772	4977	10,80	10,40
ξ	10/11.	10258	10000	11,59	12,01
	11/12.	8491	8150	10,50	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9198 ^o	8890	10,94	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,5	12,3	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	82,70	83,30	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,5	44,0	41,8	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	68,25	82,75	75,50	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	68,6	80,0	74,3	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	25,5	17,3	21,4	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	3,9	2,1	3,0	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	1,2	0,5	0,9	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,0	13,5	12,7	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	25	44	34	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,5	12,3	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	24	31	27	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66,3	70,0	68,2	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,8	79,1	78,5	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	395	373	384	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,2	57,5	57,4	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	5,0	2,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	60	63	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	58,5	67,5	63,0	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	120	93	107	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	480	320	400	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	138	153	146	156	178	167
25	Односни број (o/r)	3,48	2,09	2,79	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,0	135,0	134,5	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	541	506	524	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,0	4,3	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	тало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	hlebna sorta	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 4	Победа	Линија 4	Победа
Нови Сад	2010/11	14.05.	2	90	101	1	1
	2011/12	08.05.	0	84	89	1	1
	ξ	-	1	87	95	1	1
Кикинда	2010/11	20.05.	3	91	83	1	1
	2011/12	09.05.	2	75	80	1	1
	ξ	-	2,5	83	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	17.05.	3	91	94	1	1
Панчево	2010/11	15.05.	1	82	95	1	1
	2011/12	11.05.	0	81	88	1	1
	ξ	-	0,5	81,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	93	100	1	1
	2011/12	09.05.	-1	85	90	1	1
	ξ	-	0		95	1	1
Сомбор	2010/11	12.05.	2	95	98	1	1
	2011/12	11.05.	4	75	75	1	1
	ξ	-	3	85	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	1,8	90,2	95,4	1	1
	2011/12	-	1,3	81,8	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,5	85,6	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 5	Победа	Линија 5	Победа
Кикинда	10/11.	8425	7479	13,20	13,23
	11/12.	6947	6906	11,73	11,88
	ξ	7686	7193	12,46	12,55
Нови Сад	10/11.	12072	11653	10,40	10,88
	11/12.	11740	11070	10,38	10,10
	ξ	11906	11362	10,39	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10903	9862	11,10	11,40
	11/12.	8581	8681	10,30	10,40
	ξ	9742	9272	10,70	10,90
Сомбор	10/11.	11780	11008	11,53	12,55
	11/12.	9100	9287	10,55	11,03
	ξ	10440	10147	11,04	11,79
Панчево	11/12.	8506	7979	9,68	10,33
Крушевац	11/12.	5963	4977	12,00	10,40
ξ	10/11.	10795	10000	11,56	12,01
	11/12.	8473	8150	10,77	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9402 ⁺⁺	8890	11,09	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,0	12,6	12,3	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	83,70	83,80	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,9	43,3	40,6	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	74,75	77,25	76,00	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	63,2	69,2	66,2	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	27,5	22,9	25,2	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	6,5	6,1	6,3	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	2,1	1,4	1,8	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	13,5	12,6	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	45	39	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	12,6	12,3	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	25	31	28	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66,2	70,2	68,2	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,3	78,8	78,6	78,9	78,3	78,6
14	Олип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	358	354	356	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,5	57,7	57,6	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	4,5	2,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	65	63	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	64,2	65,7	65,0	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	89	79	84	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	370	240	305	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	133	167	150	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,78	1,44	2,11	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,1	134,3	134,7	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	509	526	518	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	4,5	4,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 5	Победа	Линија 5	Победа
Нови Сад	2010/11	13.05.	1	92	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	80	89	1	1
	ξ	-	1,5	86	95	1	1
Кикинда	2010/11	21.05.	4	88	83	1	1
	2011/12	09.05.	2	76	80	1	1
	ξ	-	3	82	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	17.05.	3	91	94	1	1
Панчево	2010/11	15.05.	1	93	95	1	1
	2011/12	12.05.	1	77	88	1	1
	ξ	-	1	85	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	13.05.	0	96	100	1	1
	2011/12	10.05.	0	85	90	1	1
	ξ	-	0	90,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	0	100	98	1	1
	2011/12	05.05.	-2	75	75	1	1
	ξ	-	-1	87,5	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	1,2	93,8	95,4	1	1
	2011/12	-	1,0	80,7	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,1	86,6	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полагање: 1= нема полагања
 - раније од стандарда - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 6	Победа	Линија 6	Победа
Кикинда	10/11.	8434	7479	13,18	13,23
	11/12.	7307	6906	11,80	11,88
	ξ	7871	7193	12,49	12,55
Нови Сад	10/11.	11923	11653	9,85	10,88
	11/12.	11723	11070	10,03	10,10
	ξ	11823	11362	9,94	10,49
Сремска Митровица	10/11.	9870	9862	10,30	11,40
	11/12.	9128	8681	10,90	10,40
	ξ	9499	9272	10,60	10,90
Сомбор	10/11.	10478	11008	11,88	12,55
	11/12.	8718	9287	10,75	11,03
	ξ	9598	10147	11,31	11,79
Панчево	11/12.	8276	7979	10,20	10,33
Крушевац	11/12.	5492	4977	11,80	10,40
ξ	10/11.	10176	10000	11,30	12,01
	11/12.	8441	8150	10,91	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9135 ^o	8890	11,07	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,6	12,3	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	88,10	84,90	86,50	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,3	39,7	39,5	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	69,25	85,75	77,50	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	66,8	51,3	59,1	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	23,5	34,5	29,0	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	7,1	11,6	9,4	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	1,9	2,1	2,0	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,2	13,3	12,7	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	42	38	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,6	12,3	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	24	26	25	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,6	71,1	71,4	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	78,9	78,9	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	265	352	309	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,4	60,2	58,8	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	75	70	73	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	60,0	59,2	59,6	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	78	49	64	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	380	270	325	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	129	118	124	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,94	2,29	2,62	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,5	137,2	136,4	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	498	492	495	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	4,5	5,0	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	сорта побољшивач	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивача	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 6	Победа	Линија 6	Победа
Нови Сад	2010/11	10.05.	-2	85	101	1	1
	2011/12	06.05.	-2	76	89	1	1
	ξ	-	-2	80,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	2	82	83	1	1
	2011/12	05.05.	-2	73	80	1	1
	ξ	-	0	77,5	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	0	84	94	1	1
Панчево	2010/11	09.05.	-5	86	95	1	1
	2011/12	09.05.	-2	72	88	1	1
	ξ	-	-3,5	79	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	83	100	1	1
	2011/12	11.05.	1	78	90	1	1
	ξ	-	1	80,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	-1	96	98	1	1
	2011/12	04.05.	-3	72	75	1	1
	ξ	-	-2	84	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1	86,4	95,4	1	1
	2011/12	-	-1,3	75,8	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-1,2	80,6	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 7	Победа	Линија 7	Победа
Кикинда	10/11.	9620	7479	13,43	13,23
	11/12.	7258	6906	11,53	11,88
	ξ	8439	7193	12,48	12,55
Нови Сад	10/11.	11573	11653	10,78	10,88
	11/12.	11373	11070	10,10	10,10
	ξ	11473	11362	10,44	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10887	9862	10,10	11,40
	11/12.	8358	8681	11,10	10,40
	ξ	9622	9272	10,60	10,90
Сомбор	10/11.	12320	11008	11,13	12,55
	11/12.	8829	9287	10,15	11,03
	ξ	10574	10147	10,64	11,79
Панчево	11/12.	8612	7979	9,40	10,33
Крушевац	11/12.	6058	4977	10,60	10,40
ξ	10/11.	11100	10000	11,36	12,01
	11/12.	8414	8150	10,48	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9489 ⁺⁺	8890	10,83	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,30	77,05	79,18	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,5	31,9	32,7	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	32,25	33,75	33,00	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	31,1	21,1	26,1	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	44,9	50,5	47,7	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	19,8	24,0	21,9	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	3,3	3,6	3,5	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	9,9	12,5	11,2	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	23	36	30	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van klase	II	III	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	22	33	27	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,5	71,4	69,5	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,5	78,6	78,6	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	318	343	331	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	53,8	56,2	55,0	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	3,0	2,5	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	3,0	1,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	60	63	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	60,6	65,4	63,0	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	99	105	102	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	400	320	360	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	139	166	153	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,88	1,93	2,41	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	132,4	134,6	133,5	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	487	480	484	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	3,0	3,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 7 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 7	Победа	Линија 7	Победа
Нови Сад	2010/11	12.05.	0	86	101	1	1
	2011/12	08.05.	0	79	89	1	1
	ξ	-	0	82,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	21.05.	4	98	83	1	1
	2011/12	08.05.	1	74	80	1	1
	ξ	-	2,5	86	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	16.05.	2	85	94	1	1
Панчево	2010/11	14.05.	0	79	95	1	1
	2011/12	12.05.	1	75	88	1	1
	ξ	-	0,5	77	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	86	100	1	1
	2011/12	12.05.	2	77	90	1	1
	ξ	-	1,5	81,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	13.05.	3	95	98	1	1
	2011/12	07.05.	0	74	75	1	1
	ξ	-	1,5	84,5	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	1,6	88,8	95,4	1	1
	2011/12	-	1,0	77,3	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,3	82,5	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полагање: 1= нема полагања
 - раније од стандарда - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 8	Победа	Линија 8	Победа
Кикинда	10/11.	8900	7479	13,90	13,23
	11/12.	7186	6906	11,60	11,88
	ξ	8043	7193	12,75	12,55
Нови Сад	10/11.	12347	11653	10,50	10,88
	11/12.	12354	11070	10,15	10,10
	ξ	12350	11362	10,33	10,49
Сремска Митровица	10/11.	13052	9862	9,70	11,40
	11/12.	9267	8681	10,60	10,40
	ξ	11159	9272	10,15	10,90
Сомбор	10/11.	12678	11008	11,18	12,55
	11/12.	8822	9287	10,50	11,03
	ξ	10750	10147	10,84	11,79
Панчево	11/12.	8521	7979	9,80	10,33
Крушевац	11/12.	7397	4977	12,20	10,40
ξ	10/11.	11744	10000	11,32	12,01
	11/12.	8925	8150	10,81	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		10052 ⁺⁺	8890	11,01	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,5	12,4	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,70	81,50	81,60	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,3	39,9	39,6	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	34,75	42,25	38,50	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	44,2	31,6	37,9	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	41,2	48,9	45,1	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	11,4	17,2	14,3	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	2,5	2,0	2,3	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,9	12,8	12,3	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	34	33	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,5	12,4	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	26	28	27	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,5	72,6	71,6	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,7	79,2	79,0	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	395	386	391	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,1	54,2	54,7	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	1,0	1,0	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	50	48	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	68,3	65,9	67,1	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	117	110	114	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	390	390	390	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	154	151	153	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,53	2,58	2,56	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,0	134,6	134,8	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	430	424	427	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	0,5	0,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	ван класе	ван класе	ван класе	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 8 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 8	Победа	Линија 8	Победа
Нови Сад	2010/11	15.05.	3	82	101	1	1
	2011/12	12.05.	4	75	89	1	1
	ξ	-	3,5	78,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	22.05.	5	112	83	1	1
	2011/12	11.05.	4	68	80	1	1
	ξ	-	4,5	90	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	22.05.	8	90	94	1	1
Панчево	2010/11	16.05.	2	82	95	1	1
	2011/12	12.05.	1	71	88	1	1
	ξ	-	1,5	76,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	82	100	1	1
	2011/12	11.05.	1	75	90	1	1
	ξ	-	1	78,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	13.05.	3	93	98	1	1
	2011/12	11.05.	4	67	75	1	1
	ξ	-	3,5	80	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	2,8	90,2	95,4	1	1
	2011/12	-	3,7	74,3	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,3	81,5	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 9	Победа	Линија 9	Победа
Кикинда	10/11.	7940	7479	13,13	13,23
	11/12.	6789	6906	11,78	11,88
	ξ	7364	7193	12,45	12,55
Нови Сад	10/11.	11027	11653	11,05	10,88
	11/12.	10685	11070	10,18	10,10
	ξ	10856	11362	10,61	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10881	9862	11,20	11,40
	11/12.	8133	8681	10,10	10,40
	ξ	9507	9272	10,65	10,90
Сомбор	10/11.	11902	11008	12,33	12,55
	11/12.	8321	9287	11,10	11,03
	ξ	10111	10147	11,71	11,79
Панчево	11/12.	8345	7979	10,30	10,33
Крушевац	11/12.	6003	4977	10,60	10,40
ξ	10/11.	10437	10000	11,93	12,01
	11/12.	8046	8150	10,68	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9002 ^o	8890	11,18	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,5	12,5	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,90	84,50	84,70	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,5	42,0	40,3	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	81,25	68,75	75,00	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	63,5	69,9	66,7	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	25,1	25,1	25,1	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	6,9	4,3	5,6	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	3,7	0,6	2,2	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,2	12,9	12,1	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	29	40	34	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,5	12,5	12,5	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	23	29	26	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,3	72,3	70,3	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,8	79,1	79,0	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	360	368	364	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,9	57,5	56,2	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	7,0	3,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	40	50	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	59,8	79,6	69,7	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	89	96	93	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	370	240	305	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	138	185	162	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,68	1,30	1,99	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,0	134,8	133,9	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	478	482	480	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	3,0	3,5	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерне	неравномерне		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	тало грубе	тало грубе		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 9 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 9	Победа	Линија 9	Победа
Нови Сад	2010/11	13.05.	1	94	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	84	89	1	1
	ξ	-	1,5	89	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	2	87	83	1	1
	2011/12	09.05.	2	86	80	1	1
	ξ	-	2	86,5	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	18.05.	4	84	94	1	1
Панчево	2010/11	16.05.	2	95	95	1	1
	2011/12	11.05.	0	84	88	1	1
	ξ	-	1	89,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	13.05.	0	96	100	1	1
	2011/12	10.05.	0	86	90	1	1
	ξ	-	0	91	95	1	1
Сомбор	2010/11	15.05.	5	109	98	1	1
	2011/12	11.05.	4	75	75	1	1
	ξ	-	4,5	92	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	2	96,2	95,4	1	1
	2011/12	-	2,0	83,2	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,0	89,1	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 10	Победа	Линија 10	Победа
Кикинда	10/11.	9596	7479	12,93	13,23
	11/12.	7639	6906	11,55	11,88
	ξ	8618	7193	12,24	12,55
Нови Сад	10/11.	10942	11653	11,10	10,88
	11/12.	11024	11070	10,18	10,10
	ξ	10983	11362	10,64	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10055	9862	11,20	11,40
	11/12.	8686	8681	10,30	10,40
	ξ	9370	9272	10,75	10,90
Сомбор	10/11.	11475	11008	11,50	12,55
	11/12.	9530	9287	10,68	11,03
	ξ	10502	10147	11,09	11,79
Панчево	11/12.	8788	7979	10,03	10,33
Крушевац	11/12.	4909	4977	12,60	10,40
ξ	10/11.	10517	10000	11,68	12,01
	11/12.	8429	8150	10,89	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9264 ^o	8890	11,21	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,4	12,3	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	78,25	80,10	79,18	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,3	43,9	41,6	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	50,75	79,25	65,00	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	53,5	63,8	58,7	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	28,6	27,6	28,1	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	12,9	6,9	9,9	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	4,3	1,4	2,9	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,8	12,7	11,7	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	22	37	29	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,4	12,3	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	23	31	27	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	12	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,4	71,7	70,6	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,9	78,2	78,1	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	346	303	325	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	53,9	61,1	57,5	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	2,0	4,5	3,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	2,0	1,5	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	70	70	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	62,6	65,9	64,3	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	84	75	80	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	410	220	315	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	129	164	147	156	178	167
25	Односни број (o/r)	3,18	1,34	2,26	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	132,9	135,0	134,0	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	424	535	480	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	4,5	3,8	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољав	добра		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало грубе	скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 10 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 10	Победа	Линија 10	Победа
Нови Сад	2010/11	14.05.	2	85	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	79	89	1	1
	ξ	-	2	82	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	2	96	83	1	1
	2011/12	10.05.	3	74	80	1	1
	ξ	-	2,5	85	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	21.05.	7	93	94	1	1
Панчево	2010/11	14.05.	0	83	95	1	1
	2011/12	12.05.	1	83	88	1	1
	ξ	-	0,5	83	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	87	100	1	1
	2011/12	11.05.	1	85	90	1	1
	ξ	-	1	86	95	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	0	90	98	1	1
	2011/12	11.05.	4	82	75	1	1
	ξ	-	2	86	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	1	88,2	95,4	1	1
	2011/12	-	3,0	82,7	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,1	85,2	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 11	Победа	Линија 11	Победа
Кикинда	10/11.	8906	7479	13,33	13,23
	11/12.	7136	6906	11,60	11,88
	ξ	8021	7193	12,46	12,55
Нови Сад	10/11.	10929	11653	10,45	10,88
	11/12.	11184	11070	10,20	10,10
	ξ	11056	11362	10,33	10,49
Сремска Митровица	10/11.	11095	9862	11,30	11,40
	11/12.	8380	8681	10,70	10,40
	ξ	9737	9272	11,00	10,90
Сомбор	10/11.	12114	11008	11,53	12,55
	11/12.	9130	9287	10,28	11,03
	ξ	10622	10147	10,90	11,79
Панчево	11/12.	7918	7979	9,48	10,33
Крушевац	11/12.	5718	4977	10,80	10,40
ξ	10/11.	10761	10000	11,65	12,01
	11/12.	8244	8150	10,51	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9251	8890	10,97	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,0	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,50	79,90	80,70	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,7	40,1	37,9	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	60,75	37,50	49,13	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	38,3	52,1	45,2	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	39,9	35,7	37,8	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	15,8	10,0	12,9	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	4,9	1,9	3,4	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,4	12,3	11,4	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	24	38	31	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van klase	II	III	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	23	30	26	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,5	69,9	68,7	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,3	78,3	78,3	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	370	404	387	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,0	56,1	55,1	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	1,5	5,0	3,3	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	2,0	1,5	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	85	70	78	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	52,4	65,7	59,1	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	91	107	99	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	345	280	313	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	149	176	163	156	178	167
25	Односни број (o/r)	2,32	1,59	1,96	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	131,3	133,9	132,6	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	464	453	459	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	2,5	3,0	2,8	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномер на	неравномер на	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	тало груба		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 11 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 11	Победа	Линија 11	Победа
Нови Сад	2010/11	14.05.	2	77	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	72	89	1	1
	ξ	-	2	74,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	20.05.	3	85	83	1	1
	2011/12	09.05.	2	65	80	1	1
	ξ	-	2,5	75	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	18.05.	4	71	94	1	1
Панчево	2010/11	15.05.	1	81	95	1	1
	2011/12	12.05.	1	67	88	1	1
	ξ	-	1	74	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	13.05.	0	80	100	1	1
	2011/12	10.05.	0	71	90	1	1
	ξ	-	0	75,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	0	85	98	1	1
	2011/12	08.05.	1	70	75	1	1
	ξ	-	0,5	77,5	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	1,2	81,6	95,4	1	1
	2011/12	-	1,7	69,3	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,5	74,9	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 12	Победа	Линија 12	Победа
Кикинда	10/11.	8705	7479	13,08	13,23
	11/12.	7086	6906	11,63	11,88
	ξ	7895	7193	12,35	12,55
Нови Сад	10/11.	12017	11653	11,00	10,88
	11/12.	10726	11070	9,65	10,10
	ξ	11371	11362	10,33	10,49
Сремска Митровица	10/11.	10134	9862	11,70	11,40
	11/12.	8099	8681	10,90	10,40
	ξ	9117	9272	11,30	10,90
Сомбор	10/11.	12505	11008	12,58	12,55
	11/12.	8019	9287	11,03	11,03
	ξ	10262	10147	11,80	11,79
Панчево	11/12.	8044	7979	9,58	10,33
Крушевац	11/12.	5199	4977	12,20	10,40
ξ	10/11.	10840	10000	12,09	12,01
	11/12.	7862	8150	10,83	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9053 ^o	8890	11,33	11,22
d	0,05	380			
	0,01	445			
Cv		6,43			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,0	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,90	81,90	83,40	85,90	83,70	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40,7	41,8	41,3	43,9	42,2	43,1
4	Стаклавост зрна (%)	55,75	50,50	53,13	57,25	65,50	61,38
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	69,3	62,2	65,8	74,4	68,0	71,2
	б) % на решету 2.5 mm	22,9	31,4	27,2	20,0	26,0	23,0
	ц) % на решету 2.2 mm	5,4	5,6	5,5	3,8	4,7	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	1,7	0,6	1,2	1,3	1,0	1,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,9	13,1	12,0	12,2	12,6	12,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	22	35	29	31	36	33
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	12,4	12,2	12,1	12,1	12,1
10	Садржај влажног глутена (%)	22	30	26	29	35	32
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69,5	70,9	70,2	69,5	72,1	70,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	77,8	78,4	78,9	78,3	78,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	394	394	394	368	398	383
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	53,2	53,3	53,3	58,9	58,3	58,6
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	5,0	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	7,0	4,5	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	75	35	55	0	0	0
20	Фаринограмски квалитетни број	54,1	81,3	67,7	100,0	100,0	100,0
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	A2		A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	90	80	85	124	98	111
23	Отпор растезања (Ej)	440	250	345	380	250	315
24	Растегљивост (mm)	123	164	144	156	178	167
25	Односни број (o/r)	3,58	1,52	2,55	2,44	1,40	1,92

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,0	132,2	132,6	135,7	135,6	135,7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	457	477	467	541	550	546
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	3,0	3,0	5,5	6,0	5,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољав	задовољав		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерне	прилично равномерне		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало грубе	мало грубе		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	сорта побољшива	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 12 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 12	Победа	Линија 12	Победа
Нови Сад	2010/11	12.05.	0	85	101	1	1
	2011/12	07.05.	-1	74	89	1	1
	ξ	-	-0,5	79,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	17.05.	2	88	83	1	1
	2011/12	08.05.	1	72	80	1	1
	ξ	-	1,5	80	81,5	1	1
Крушевац	2011/12	16.05.	2	73	94	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	-1	83	95	1	1
	2011/12	09.05.	-2	68	88	1	1
	ξ	-	-1,5	75,5	91,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	12.05.	-1	84	100	1	1
	2011/12	09.05.	-1	75	90	1	1
	ξ	-	-1	79,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	12.05.	2	96	98	1	1
	2011/12	08.05.	1	70	75	1	1
	ξ	-	1,5	83	86,5	1	1
ξ	2010/11	-	0,4	87,2	95,4	1	1
	2011/12	-	0,0	72,0	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,2	78,9	90,3	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 13	Победа	Линија 13	Победа
Кикинда	10/11.	9842	8296	12,18	12,05
	11/12.	7597	6906	11,78	11,88
	ξ	8720	7601	11,98	11,96
Нови Сад	10/11.	10365	11445	11,83	11,40
	11/12.	11056	11070	10,18	10,10
	ξ	10711	11258	11,00	10,75
Сремска Митровица	10/11.	10274	10214	9,70	9,40
	11/12.	9361	8681	10,20	10,40
	ξ	9818	9447	9,95	9,90
Сомбор	10/11.	10837	11120	11,65	12,05
	11/12.	9926	9287	9,90	11,03
	ξ	10381	10203	10,78	11,54
Панчево	11/12.	8829	7979	9,05	10,33
Крушевац	11/12.	5676	4977	10,60	10,40
ξ	10/11.	10330	10269	11,34	11,23
	11/12.	8741	8150	10,28	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9376 ^o	8998	10,71	10,90
d	0,05	385			
	0,01	470			
Cv		7,54			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,7	12,6	12,3	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,50	83,10	83,30	85,50	84,10	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,3	41,6	40,5	43,7	46,4	45,1
4	Стаклавост зрна (%)	53,75	59,50	56,63	63,75	61,75	62,75
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	37,7	45,5	41,6	76,9	76,3	76,6
	б) % на решету 2.5 mm	38,4	36,1	37,3	17,6	18,7	18,2
	ц) % на решету 2.2 mm	17,8	14,8	16,3	3,3	4,3	3,8
	д) % на решету 2.0 mm	4,8	3,0	3,9	1,6	0,6	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,0	11,7	10,9	12,2	12,5	12,3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	16	28	22	31	31	31
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van kalase	III	III	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	12,7	12,6	12,3	12,5	12,4
10	Садржај влажног глутена (%)	27	23	25	28	35	31
11	Садржај сувог глутена (%)	10	8	9	10	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,2	72,7	72,0	70,7	72,1	71,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,0	79,7	79,4	78,4	79,4	78,9
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	345	306	326	390	331	361
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,6	57,8	57,2	58,7	59,9	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	4,5	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,0	0,5	0,3	7,5	4,0	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	60	58	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	59,0	57,5	58,3	89,5	89,5	89,5
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	96	105	101	125	113	119
23	Отпор растезања (Ej)	440	370	405	360	280	320
24	Растегљивост (mm)	129	148	139	164	182	173
25	Односни број (o/r)	3,41	2,50	2,96	2,20	1,54	1,87

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,7	136,1	135,9	136,3	136,9	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	447	486	467	603	574	589
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	4,0	3,0	7,0	6,5	6,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	добра		одлична	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		неравномер на	неравномер на	
	ц) структура зидова пора	тало груба	тало груба		сунђераста	фине	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	основна сорта	сорта побољшива ч	сорта побољшив ач	

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 13 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 13	Победа	Линија 13	Победа
Нови Сад	2010/11	13.05.	1	91	101	1	1
	2011/12	08.05.	0	80	89	1	1
	ξ	-	0,5	85,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	20.05.	1	89	101	1	1
	2011/12	08.05.	1	75	80	1	1
	ξ	-	1	82	90,5	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	0	83	94	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	0	85	91	1	1
	2011/12	10.05.	-1	76	88	1	1
	ξ		-0,5	80,5	89,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	13.05.	0	95	100	1	1
	2011/12	10.05.	0	79	90	1	1
	ξ	-	0	87	95	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	-3	93	108	1	1
	2011/12	10.05.	3	79	75	1	1
	ξ	-	0	86	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-0,2	90,6	100,2	1	1
	2011/12	-	0,5	78,7	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,2	84,1	92,5	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 14	Победа	Линија 14	Победа
Кикинда	10/11.	7475	8296	11,50	12,05
	11/12.	5989	6906	11,43	11,88
	ξ	6732	7601	11,46	11,96
Нови Сад	10/11.	9592	11445	10,83	11,40
	11/12.	8682	11070	9,88	10,10
	ξ	9137	11258	10,35	10,75
Сремска Митровица	10/11.	8647	10214	10,30	9,40
	11/12.	6731	8681	10,50	10,40
	ξ	7689	9447	10,40	9,90
Сомбор	10/11.	10768	11120	11,18	12,05
	11/12.	7804	9287	10,23	11,03
	ξ	9286	10203	10,70	11,54
Панчево	11/12.	6779	7979	9,23	10,33
Крушевац	11/12.	4371	4977	11,60	10,40
ξ	10/11.	9121	10269	10,95	11,23
	11/12.	6726	8150	10,48	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		7684	8998	10,67	10,90
d	0,05	385			
	0,01	470			
Cv		7,54			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,6	12,4	12,3	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	80,30	82,10	85,50	84,10	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	43,3	46,5	44,9	43,7	46,4	45,1
4	Стаклавост зрна (%)	62,25	60,75	61,50	63,75	61,75	62,75
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	76,2	77,6	76,9	76,9	76,3	76,6
	б) % на решету 2.5 mm	17,2	15,9	16,6	17,6	18,7	18,2
	ц) % на решету 2.2 mm	4,5	4,8	4,7	3,3	4,3	3,8
	д) % на решету 2.0 mm	1,6	1,1	1,4	1,6	0,6	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,4	13,3	12,9	12,2	12,5	12,3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	41	36	31	31	31
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,6	12,4	12,3	12,5	12,4
10	Садржај влажног глутена (%)	19	35	27	28	35	31
11	Садржај сувог глутена (%)	7	12	10	10	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,7	70,6	69,7	70,7	72,1	71,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,1	78,3	78,2	78,4	79,4	78,9
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	218	239	229	390	331	361
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,3	62,0	62,2	58,7	59,9	59,3
17	Време развоја теста (мин)	3,5	3,5	3,5	2,5	4,5	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,5	1,5	1,5	7,5	4,0	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	80	90	85	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	61,0	60,0	60,5	89,5	89,5	89,5
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	38	37	38	125	113	119
23	Отпор растезања (Ej)	120	100	110	360	280	320
24	Растегљивост (mm)	176	199	188	164	182	173
25	Односни број (o/r)	0,68	0,50	0,59	2,20	1,54	1,87

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,2	132,6	132,9	136,3	136,9	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	559	542	551	603	574	589
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	4,0	4,8	7,0	6,5	6,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		одлична	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилично равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	мало груба		сунђераста	фине	
30	Технолошка група	сорта побољшивач	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач	

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 14 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 14	Победа	Линија 14	Победа
Нови Сад	2010/11	12.05.	0	91	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	83	89	1	1
	ξ	-	1	87	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	0	92	101	1	1
	2011/12	10.05.	3	79	80	1	1
	ξ	-	1,5	85,5	90,5	1	1
Крушевац	2011/12	18.05.	4	81	94	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	-1	91	91	1	1
	2011/12	12.05.	1	78	88	1	1
	ξ	-	0	84,5	89,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	13.05.	0	90	100	1	1
	2011/12	12.05.	2	78	90	1	1
	ξ	-	1	84	95	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	-4	96	108	1	1
	2011/12	10.05.	3	86	75	1	1
	ξ	-	-0,5	91	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-1	92	100,2	1	1
	2011/12	-	2,5	80,8	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,9	85,9	92,5	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 15	Победа	Линија 15	Победа
Кикинда	10/11.	9398	8296	11,98	12,05
	11/12.	7610	6906	11,75	11,88
	ξ	8504	7601	11,86	11,96
Нови Сад	10/11.	12210	11445	11,65	11,40
	11/12.	11383	11070	9,90	10,10
	ξ	11797	11258	10,78	10,75
Сремска Митровица	10/11.	11233	10214	8,80	9,40
	11/12.	8707	8681	10,70	10,40
	ξ	9970	9447	9,75	9,90
Сомбор	10/11.	12841	11120	12,00	12,05
	11/12.	7773	9287	11,18	11,03
	ξ	10307	10203	11,59	11,54
Панчево	11/12.	8384	7979	10,43	10,33
Крушевац	11/12.	6304	4977	10,20	10,40
ξ	10/11.	11421	10269	11,11	11,23
	11/12.	8360	8150	10,69	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9584 ⁺⁺	8998	10,86	10,90
d	0,05	385			
	0,01	470			
Cv		7,54			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,1	12,7	12,4	12,3	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,90	81,50	82,70	85,50	84,10	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,5	34,3	33,9	43,7	46,4	45,1
4	Стаклавост зрна (%)	59,75	48,25	54,00	63,75	61,75	62,75
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	36,5	23,5	30,0	76,9	76,3	76,6
	б) % на решету 2.5 mm	43,3	53,3	48,3	17,6	18,7	18,2
	ц) % на решету 2.2 mm	15,5	19,5	17,5	3,3	4,3	3,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,7	3,3	3,5	1,6	0,6	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,3	12,7	12,0	12,2	12,5	12,3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	37	34	31	31	31
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,7	12,4	12,3	12,5	12,4
10	Садржај влажног глутена (%)	24	25	24	28	35	31
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	10	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,8	70,9	70,9	70,7	72,1	71,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,9	79,0	78,5	78,4	79,4	78,9
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	340	368	354	390	331	361
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,1	55,0	55,1	58,7	59,9	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	4,5	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	7,5	4,0	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	65	43	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	73,1	54,1	63,6	89,5	89,5	89,5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	115	106	111	125	113	119
23	Отпор растезања (Ej)	450	370	410	360	280	320
24	Растегљивост (mm)	138	153	146	164	182	173
25	Односни број (o/r)	3,26	2,42	2,84	2,20	1,54	1,87

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,4	135,4	134,9	136,3	136,9	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	479	441	460	603	574	589
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	4,0	4,0	7,0	6,5	6,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		одлична	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		сунђераста	фине	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач	

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 15 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 15	Победа	Линија 15	Победа
Нови Сад	2010/11	14.05.	2	92	101	1	1
	2011/12	10.05.	2	79	89	1	1
	ξ	-	2	85,5	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	0	95	101	1	1
	2011/12	08.05.	1	78	80	1	1
	ξ	-	0,5	86,5	90,5	1	1
Крушевац	2011/12	17.05.	3	85	94	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	0	90	91	1	1
	2011/12	12.05.	1	78	88	1	1
	ξ	-	0,5	84	89,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	92	100	1	1
	2011/12	11.05.	1	81	90	1	1
	ξ	-	1	86,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	15.05.	2	94	108	1	1
	2011/12	12.05.	5	73	75	1	1
	ξ	-	3,5	83,5	91,5	1	1
1ξ	2010/11	-	1	92,6	100,2	1	1
	2011/12	-	2,2	79,0	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,6	85,2	92,5	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)		Влага у моменту жетве	
		Линија 16	Победа	Линија 16	Победа
Кикинда	10/11.	8250	8296	12,10	12,05
	11/12.	7379	6906	11,75	11,88
	ξ	7814	7601	11,93	11,96
Нови Сад	10/11.	12551	11445	11,45	11,40
	11/12.	11206	11070	9,30	10,10
	ξ	11878	11258	10,38	10,75
Сремска Митровица	10/11.	11548	10214	9,80	9,40
	11/12.	9436	8681	10,60	10,40
	ξ	10492	9447	10,20	9,90
Сомбор	10/11.	12328	11120	11,28	12,05
	11/12.	9051	9287	11,30	11,03
	ξ	10689	10203	11,29	11,54
Панчево	11/12.	8760	7979	9,50	10,33
Крушевац	11/12.	6164	4977	12,20	10,40
ξ	10/11.	11169	10269	11,16	11,23
	11/12.	8666	8150	10,78	10,69
ξ (2010/11-2011/12.)		9667 ⁺⁺	8998	10,93	10,90
d	0,05	385			
	0,01	470			
Cv		7,54			

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,7	12,4	12,3	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,10	80,50	82,30	85,50	84,10	84,80
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	44,3	46,3	45,3	43,7	46,4	45,1
4	Стаклавост зрна (%)	12,25	19,25	15,75	63,75	61,75	62,75
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	63,0	69,0	66,0	76,9	76,3	76,6
	б) % на решету 2.5 mm	31,3	27,2	29,3	17,6	18,7	18,2
	ц) % на решету 2.2 mm	4,4	2,8	3,6	3,3	4,3	3,8
	д) % на решету 2.0 mm	1,0	0,8	0,9	1,6	0,6	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,8	12,9	12,9	12,2	12,5	12,3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	36	35	31	31	31
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	II	II
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,7	12,4	12,3	12,5	12,4
10	Садржај влажног глутена (%)	29	27	28	28	35	31
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	10	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	51,9	56,1	54,0	70,7	72,1	71,4
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	73,8	74,8	74,3	78,4	79,4	78,9
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	331	338	335	390	331	361
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,4	53,2	53,8	58,7	59,9	59,3
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	4,5	3,5
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	0,5	0,8	7,5	4,0	5,8
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	70	68	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	61,0	55,6	58,3	89,5	89,5	89,5
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	85	102	94	125	113	119
23	Отпор растезања (Ej)	270	280	275	360	280	320
24	Растегљивост (mm)	166	172	169	164	182	173
25	Односни број (o/r)	1,63	1,63	1,63	2,20	1,54	1,87

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133,4	134,1	133,8	136,3	136,9	136,6
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	382	413	398	603	574	589
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	0,5	0,5	7,0	6,5	6,8
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		одлична	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	изразито груба	изразито груба		сунђераста	фине	
30	Технолошка група	ван класе	ван класе	ван класе	сорта побољшивач	сорта побољшивач	

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 16 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 16	Победа	Линија 16	Победа
Нови Сад	2010/11	12.05.	0	91	101	1	1
	2011/12	09.05.	1	81	89	1	1
	ξ		0,5	86	95	1	1
Кикинда	2010/11	19.05.	0	86	101	1	1
	2011/12	08.05.	1	80	80	1	1
	ξ	-	0,5	83	90,5	1	1
Крушевац	2011/12	17.05.	3	80	94	1	1
Панчево	2010/11	13.05.	0	89	91	1	1
	2011/12	11.05.	0	86	88	1	1
	ξ	-	0	87,5	89,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	1	88	100	1	1
	2011/12	11.05.	1	83	90	1	1
	ξ	-	1	85,5	95	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	-3	92	108	1	1
	2011/12	11.05.	4	81	75	1	1
	ξ	-	0,5	86,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-0,4	89,2	100,2	1	1
	2011/12	-	1,7	81,8	86,0	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,7	85,2	92,5	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ТВРДА ПШЕНИЦА, ОЗИМА – *Triticum durum Desf.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02596/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	НС Дур
Кикинда	10/11.	6988	7121
	11/12.	5147	6885
	ξ	6067	7003
Нови Сад	10/11.	8279	9676
	11/12.	5494	8401
	ξ	6887	9038
Панчево	11/12.	4629	5685
Сремска Митровица	10/11.	9187	8219
	11/12.	5389	6431
	ξ	7288	7325
Сомбор	10/11.	9290	9559
	11/12.	7021	7577
	ξ	8156	8568
ξ	10/11.	8436	8644
	11/12.	5536	6996
ξ (2010/11-2011/12.)		6825	7728
d 0,05		291	
0,01		388	
Cv		8,47	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	НС Дур
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,30	82,10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	45,5	44,6
4	Стаклавост зрна (%)	49	48
5	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	85,0	79,1
	б) % на решету 2.5 mm	7,9	12,1
	ц) % на решету 2.2 mm	2,5	3,4
	д) % на решету 2.0 mm	4,2	4,9
6	Принос крупице (%)	56,3	50,0
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	12,3	12,6
8	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,5	10,3
9	Садржај влаге крупице (%)	11,5	12,0
10	Садржај протеина крупице (% на с.м.)	13,1	11,0
11	Садржај пепела зрна (% на с.м.)	1,55	1,48
12	Садржај жутог пигмента крупице (mg/kg)	3,0	4,2
13	Број падања по Hagbergu (s)	456	404
ФАРИНОГРАМ			
14	Време образовања мрвица (min)	6,0	4,0
15	Време постизања максималне конзистенције (min)	33,5	29,5
16	Максимална конзистенција (Fj)	460	440
17	Толеранција при максималној конзистенцији (min)	1,0	0,0
18	Ширина криве 5 минута након постизања максимума (Fj)	110	100

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање,

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 1	НС Дур	Линија 1	НС Дур
Нови Сад	2010/11	12.05.	0	87	88	1	1
	2011/12	07.05.	-2	79,4	86,6	1	1
	ξ	-	-1	83,2	87,3	1	1
Киkindа	2010/11	19.05.	-3	83	92	1	1
	2011/12	15.05.	0	80	88	1	1
	ξ	-	-1,5	81,5	90	1	1
Крушевац	2011/12	14.05.	-5	86	104	1	1
Панчево	2010/11	12.05.	-2	93	82	1	1
	2011/12	08.05.	-3	79	89	1	1
	ξ	-	-2,5	86	85,5	1	1
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	1	87	95	1	1
	2011/12	05.05.	-2	71	88	1	1
	ξ	-	-0,5	79	91,5	1	1
Сомбор	2010/11	10.05.	-9	90	95	1	1
	2011/12	05.05.	-4	73	88	1	1
	ξ	-	-6,5	81,5	91,5	1	1
ξ	2010/11	-	-2,6	88	90,4	1	1
	2011/12	-	-2,7	78,1	90,6	1	1
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-2,6	82,6	90,5	1	1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ - *Hordeum vulgare L. convar distichum (L.) Alef.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02488/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 525
Киkinда	10/11.	6639	7258
	11/12.	7033	8072
	ξ	6836	7665
Крушевац	11/12.	6658	6854
Нови Сад	10/11.	10558	10284
	11/12.	10628	10090
	ξ	10593	10187
Панчево	10/11.	7499	8296
	11/12.	8001	7159
	ξ	7750	7728
Сремска Митровица	10/11.	10382	9767
	11/12.	7395	9190
	ξ	8889	9479
Сомбор	10/11.	9391	10987
	11/12.	10620	9844
	ξ	10006	10415
ξ	10/11.	8894	9319
	11/12.	8389	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8619 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	76,10	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	77,55	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	43,6	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	40,1	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	44,8	56,9
5	I класа (%)	84,9	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,8	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,8	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	82,34	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	30,11	30,29
12	Влага II мочеха (%)	37,99	38,04
13	Влага III мочеха (%)	44,88	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	46,95	47,76
15	Влага слада (%)	4,33	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	10,18	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5,60	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4,58	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77,94	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	sl. opalna	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	14	12
24	pH сладовине	5,65	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	60,20	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,752	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	74,83	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	3,11	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	30,87	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	30,24	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Новосадски 525	Линија 1	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	29.04.	0	105	103	1	2
	2011/12	02.05.	2	74,5	77,6	1	1
	ξ	-	1	89,75	90,3	1	1,5
Кикинда	2010/11	01.05.	-4	93	92	1	1
	2011/12	04.05.	0	76	72	1	1
	ξ	-	-2	84,5	82	1	1
Крушевац	2011/12	07.05.	0	81	91	5	1
Панчево	2010/11	04.05.	1	94	94	3	3
	2011/12	29.04.	3	75	73	1	1
	ξ	-	2	84,5	83,5	2	2
Сремска Митровица	2010/11	29.04.	1	75	81	1	1
	2011/12	06.05.	2	78	76	1	1
	ξ	-	1,5	76,5	78,5		1
Сомбор	2010/11	25.04.	-4	92	97	1	1
	2011/12	04.05.	2	85	85	1	1
	ξ	-	-1	88,5	91	1	1
ξ	2010/11	-	-1,2	91,8	93,4	1,4	1,6
	2011/12	-	1,5	78,3	79,1	1,7	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,3	84,4	85,6	1,5	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	8206	7258
	11/12.	7703	8072
	ξ	7954	7665
Крушевац	11/12.	7510	6854
Нови Сад	10/11.	11675	10284
	11/12.	11023	10090
	ξ	11349	10187
Панчево	10/11.	8109	8296
	11/12.	7820	7159
	ξ	7965	7728
Сремска Митровица	10/11.	9944	9767
	11/12.	9247	9190
	ξ	9596	9479
Сомбор	10/11.	9780	10987
	11/12.	10415	9844
	ξ	10098	10415
ξ	10/11.	9543	9319
	11/12.	8953	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		9221 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74,40	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75,90	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	39,9	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	23,2	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	55,6	56,9
5	I класа (%)	78,6	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,2	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,6	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	81,44	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	29,91	30,29
12	Влага II мочеха (%)	38,20	38,04
13	Влага III мочеха (%)	45,33	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	47,66	47,76
15	Влага слада (%)	4,46	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	12,64	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6,85	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,79	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77,15	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	15	12
24	pH сладовине	5,74	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	67,90	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,639	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	74,68	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,47	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	32,55	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	38,96	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Новосадски 525	Линија 2	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	30.04.	1	111	103	2	2
	2011/12	01.05.	1	88,9	77,6	1	1
	ξ	-	1	99,95	90,3	1,5	1,5
Кикинда	2010/11	05.05.	0	109	92	1	1
	2011/12	05.05.	1	86	72	1	1
	ξ	-	0,5	97,5	82	1	1
Крушевац	2011/12	08.05.	1	125	91	1	1
Панчево	2010/11	04.05.	1	103	94	4	3
	2011/12	01.05.	5	88	73	1	1
	ξ	-	3	95,5	83,5	2,5	2
Сремска Митровица	2010/11	29.04.	1	90	81	1	1
	2011/12	05.05.	1	89	76	1	1
	ξ	-	1	89,5	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	27.04.	-2	95	97	1	1
	2011/12	02.05.	0	100	85	1	1
	ξ	-	-1	97,5	91	1	1
ξ	2010/11	-	0,2	101,6	93,4	1,8	1,6
	2011/12	-	1,5	96,2	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,9	98,6	85,6	1,4	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	6391	7258
	11/12.	6872	8072
	ξ	6631	7665
Крушевац	11/12.	5492	6854
Нови Сад	10/11.	10845	10284
	11/12.	10668	10090
	ξ	10757	10187
Панчево	10/11.	7857	8296
	11/12.	7532	7159
	ξ	7694	7728
Сремска Митровица	10/11.	10667	9767
	11/12.	10048	9190
	ξ	10357	9479
Сомбор	10/11.	9258	10987
	11/12.	10185	9844
	ξ	9722	10415
ξ	10/11.	9004	9319
	11/12.	8466	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8710 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	75,45	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	77,15	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	41,7	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	37,9	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	48,3	56,9
5	I класа (%)	86,2	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,2	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	10,4	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	82,44	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	30,57	30,29
12	Влага II мочеха (%)	39,08	38,04
13	Влага III мочеха (%)	46,17	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	48,08	47,76
15	Влага слада (%)	4,07	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	11,89	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5,93	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,96	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	78,71	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	14	12
24	pH сладовине	5,78	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	59,15	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,619	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	76,41	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,30	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	31,41	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	45,76	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Новосадски 525	Линија 3	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	27.04.	-2	104	103	1	2
	2011/12	02.05.	2	76	77,6	1	1
	ξ	-	0	90	90,3	1	1,5
Кикинда	2010/11	01.05.	-4	79	92	1	1
	2011/12	03.05.	-1	74	72	1	1
	ξ	-	-2,5	76,5	82	1	1
Крушевац	2011/12	05.05.	-2	86	91	1	1
Панчево	2010/11	04.05.	1	94	94	5	3
	2011/12	27.04.	1	73	73	1	1
	ξ	-	1	83,5	83,5	3	2
Сремска Митровица	2010/11	30.04.	2	88	81	1	1
	2011/12	07.05.	3	81	76	1	1
	ξ	-	2,5	84,5	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	25.04.	-4	85	97	1	1
	2011/12	30.04.	-2	75	85	1	1
	ξ	-	-3	80	91	1	1
ξ	2010/11	-	-1,4	90	93,4	1,8	1,6
	2011/12	-	0,2	77,5	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-0,5	83,2	85,6	1,4	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	6624	7258
	11/12.	6941	8072
	ξ	6782	7665
Крушевац	11/12.	5909	6854
Нови Сад	10/11.	11195	10284
	11/12.	10086	10090
	ξ	10641	10187
Панчево	10/11.	8043	8296
	11/12.	6978	7159
	ξ	7510	7728
Сремска Митровица	10/11.	10058	9767
	11/12.	9101	9190
	ξ	9580	9479
Сомбор	10/11.	8991	10987
	11/12.	9178	9844
	ξ	9084	10415
ξ	10/11.	8982	9319
	11/12.	8032	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8464	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 4	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	76,50	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	77,35	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	38,4	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	13,9	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	67,4	56,9
5	I класа (%)	81,3	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,2	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	10,2	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	82,38	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	29,61	30,29
12	Влага II мочеха (%)	37,54	38,04
13	Влага III мочеха (%)	44,65	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	46,70	47,76
15	Влага слада (%)	4,09	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	11,36	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5,74	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,62	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	78,08	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	16	12
24	pH сладовине	5,69	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	60,20	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,626	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	75,68	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,40	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	32,73	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	36,04	35,66

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	7348	7258
	11/12.	7300	8072
	ξ	7324	7665
Крушевац	11/12.	7056	6854
Нови Сад	10/11.	11438	10284
	11/12.	11331	10090
	ξ	11384	10187
Панчево	10/11.	8633	8296
	11/12.	8128	7159
	ξ	8381	7728
Сремска Митровица	10/11.	10344	9767
	11/12.	9655	9190
	ξ	10000	9479
Сомбор	10/11.	9110	10987
	11/12.	9852	9844
	ξ	9481	10415
ξ	10/11.	9375	9319
	11/12.	8887	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		9109 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 5	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	76,50	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	77,15	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	44,1	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	50,2	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	42,2	56,9
5	I класа (%)	92,4	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,6	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,0	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	82,4	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	29,20	30,29
12	Влага II мочеха (%)	36,80	38,04
13	Влага III мочеха (%)	43,59	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	45,84	47,76
15	Влага слада (%)	4,50	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	8,99	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	4,70	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4,30	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	76,45	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	sl. opalna	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	12	12
24	pH сладовине	5,78	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	66,50	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,647	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	73,91	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,54	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	33,49	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	30,53	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 5	Новосадски 525	Линија 5	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	30.04.	1	108	103	2	2
	2011/12	30.04.	0	79,1	77,6	1	1
	ξ	-	0,5	93,55	90,3	1,5	1,5
Кикинда	2010/11	06.05.	1	102	92	1	1
	2011/12	04.05.	0	82	72	1	1
	ξ	-	0,5	92	82	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	2	87	91	1	1
Панчево	2010/11	03.05.	0	95	94	4	3
	2011/12	27.04.	1	81	73	1	1
	ξ	-	0,5	88	83,5	2,5	2
Сремска Митровица	2010/11	28.04.	0	95	81	1	1
	2011/12	04.05.	0	79	76	1	1
	ξ	-	0	87	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	27.04.	-2	95	97	1	1
	2011/12	02.05.	0	76	85	1	1
	ξ	-	-1	85,5	91	1	1
ξ	2010/11	-	0	99	93,4	1,8	1,6
	2011/12	-	0,5	80,7	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,3	89,0	85,6	1,4	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	7012	7258
	11/12.	7117	8072
	ξ	7065	7665
Крушевац	11/12.	6300	6854
Нови Сад	10/11.	11411	10284
	11/12.	11669	10090
	ξ	11540	10187
Панчево	10/11.	8657	8296
	11/12.	7746	7159
	ξ	8202	7728
Сремска Митровица	10/11.	10428	9767
	11/12.	8569	9190
	ξ	9499	9479
Сомбор	10/11.	11011	10987
	11/12.	9779	9844
	ξ	10395	10415
ξ	10/11.	9704	9319
	11/12.	8530	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		9064 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 6	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74,20	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75,45	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	37,8	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	18,7	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	56,7	56,9
5	I класа (%)	75,4	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,3	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	10,8	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	82,01	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	31,42	30,29
12	Влага II мочеха (%)	39,20	38,04
13	Влага III мочеха (%)	45,85	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	47,64	47,76
15	Влага слада (%)	4,20	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	10,69	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5,92	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4,77	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	75,92	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	sl. opalna	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	11	12
24	pH сладовине	5,64	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	68,95	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,650	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	73,18	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,74	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	35,42	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	32,48	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 6	Новосадски 525	Линија 6	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	29.04.	0	105	103	1	2
	2011/12	30.04.	0	75,8	77,6	1	1
	ξ	-	0	90,4	90,3	1	1,5
Кикинда	2010/11	04.05.	-1	98	92	1	1
	2011/12	04.05.	0	78	72	1	1
	ξ	-	-0,5	88	82	1	1
Крушевац	2011/12	07.05.	0	92	91	1	1
Панчево	2010/11	03.05.	0	93	94	1	3
	2011/12	27.04.	1	77	73	1	1
	ξ	-	0,5	85	83,5	1	2
Сремска Митровица	2010/11	29.04.	1	83	81	1	1
	2011/12	06.05.	2	70	76	1	1
	ξ	-	1,5	76,5	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	27.04.	-2	100	97	1	1
	2011/12	02.05.	0	80	85	1	1
	ξ	-	-1	90	91	1	1
ξ	2010/11	-	-0,4	95,8	93,4	1	1,6
	2011/12	-	0,5	78,8	79,1	1	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,1	86,5	85,6	1,0	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 7	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	6677	7258
	11/12.	7250	8072
	ξ	6964	7665
Крушевац	11/12.	5882	6854
Нови Сад	10/11.	7782	10284
	11/12.	10908	10090
	ξ	9345	10187
Панчево	10/11.	8020	8296
	11/12.	7236	7159
	ξ	7628	7728
Сремска Митровица	10/11.	9944	9767
	11/12.	9339	9190
	ξ	9641	9479
Сомбор	10/11.	9411	10987
	11/12.	9929	9844
	ξ	9670	10415
ξ	10/11.	8367	9319
	11/12.	8424	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8398	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 7	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74,20	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	76,10	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	46,9	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	40,7	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	43,0	56,9
5	I класа (%)	83,7	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,5	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	13,0	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	80,99	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	30,26	30,29
12	Влага II мочеха (%)	45,78	38,04
13	Влага III мочеха (%)	45,34	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	47,47	47,76
15	Влага слада (%)	4,41	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	11,32	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6,20	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,12	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77,07	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	10	12
24	pH сладовине	5,64	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	74,20	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,487	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	75,57	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,50	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	31,71	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	37,55	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 7 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 7	Новосадски 525	Линија 7	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	01.05.	2	102	103	7	2
	2011/12	01.05.	1	80,5	77,6	1	1
	ξ	-	1,5	91,25	90,3	4	1,5
Кикинда	2010/11	05.05.	0	96	92	1	1
	2011/12	04.05.	0	81	72	1	1
	ξ	-	0	88,5	82	1	1
Крушевац	2011/12	08.05.	1	91	91	1	1
Панчево	2010/11	03.05.	0	84	94	1	3
	2011/12	28.04.	2	82	73	1	1
	ξ	-	1	83	83,5	1	2
Сремска Митровица	2010/11	29.04.	1	72	81	1	1
	2011/12	05.05.	1	73	76	1	1
	ξ	-	1	72,5	78,5	1	
Сомбор	2010/11	29.04.	0	89	97	1	1
	2011/12	02.05.	0	77	85	1	1
	ξ	-	0	83	91	1	1
ξ	2010/11	-	0,6	88,6	93,4	2,2	1,6
	2011/12	-	0,8	80,8	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,7	84,3	85,6	1,5	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 8	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	6787	7258
	11/12.	7252	8072
	ξ	7019	7665
Крушевац	11/12.	6608	6854
Нови Сад	10/11.	8731	10284
	11/12.	10592	10090
	ξ	9662	10187
Панчево	10/11.	8959	8296
	11/12.	8120	7159
	ξ	8539	7728
Сремска Митровица	10/11.	10195	9767
	11/12.	9532	9190
	ξ	9863	9479
Сомбор	10/11.	10575	10987
	11/12.	8884	9844
	ξ	9730	10415
ξ	10/11.	9049	9319
	11/12.	8498	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8749 ^o	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ** врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ^^ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 8	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	73,35	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75,45	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	42,0	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	30,6	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	48,9	56,9
5	I класа (%)	79,4	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,5	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	13,1	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	80,64	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	33,01	30,29
12	Влага II мочеха (%)	41,06	38,04
13	Влага III мочеха (%)	48,15	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	50,34	47,76
15	Влага слада (%)	4,40	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	12,53	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6,62	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,91	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	76,47	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	8	12
24	pH сладовине	5,63	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	78,40	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,585	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	74,36	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,11	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	33,26	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	41,05	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 8 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 8	Новосадски 525	Линија 8	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	02.05.	3	108	103	7	2
	2011/12	30.04.	0	87,5	77,6	1	1
	ξ	-	1,5	97,75	90,3	4	1,5
Кикинда	2010/11	09.05.	4	95	92	1	1
	2011/12	05.05.	1	91	72	1	1
	ξ	-	2,5	93	82	1	1
Крушевац	2011/12	08.05.	1	103	91	1	1
Панчево	2010/11	04.05.	1	90	94	1	3
	2011/12	02.05.	6	92	73	1	1
	ξ	-	3,5	91	83,5	1	2
Сремска Митровица	2010/11	03.05.	5	73	81	1	1
	2011/12	05.05.	1	77	76	1	1
	ξ	--	3	75	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	30.04.	1	94	97	1	1
	2011/12	04.05.	2	93	85	1	1
	ξ	-	1,5	93,5	91	1	1
ξ	2010/11	-	2,8	92	93,4	2,2	1,6
	2011/12	-	1,8	90,6	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,3	91,2	85,6	1,5	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 9	Новосадски 525
Кикинда	10/11.	6940	7258
	11/12.	7938	8072
	ξ	7439	7665
Крушевац	11/12.	6236	6854
Нови Сад	10/11.	10294	10284
	11/12.	10549	10090
	ξ	10422	10187
Панчево	10/11.	8026	8296
	11/12.	8235	7159
	ξ	8131	7728
Сремска Митровица	10/11.	10568	9767
	11/12.	9716	9190
	ξ	10142	9479
Сомбор	10/11.	9878	10987
	11/12.	9952	9844
	ξ	9915	10415
ξ	10/11.	9141	9319
	11/12.	8771	8535
ξ (2010/11-2011/12.)		8939 °	8891
d	0,05	424	
	0,01	495	
Cv		6,97	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 9	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	69,40	74,65
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74,30	76,10
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36,3	40,0
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	17,0	20,5
	изнад 2,5 mm (%)	48,0	56,9
5	I класа (%)	65,0	77,4
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,4	11,2
7	Беланчевине (%/S.M.)	12,5	9,8
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	100
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	100
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	80,72	80,79
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	33,01	30,29
12	Влага II мочеха (%)	41,06	38,04
13	Влага III мочеха (%)	48,15	45,43
14	Влага зеленог слада (%)	50,34	47,76
15	Влага слада (%)	4,40	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	12,53	11,47
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6,62	6,35
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5,91	5,12
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	75,13	76,55
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	9	12
24	pH сладовине	5,65	5,69
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	71,75	68,60
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,507	1,672
27	Екстракт груби (%/S.M.)	73,32	73,69
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,81	2,86
29	KOLBACH-ов број (%)	31,80	38,81
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	32,39	35,66

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 9 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 9	Новосадски 525	Линија 9	Новосадски 525
Нови Сад	2010/11	03.05.	4	107	103	2	2
	2011/12	02.05.	2	79,8	77,6	1	1
	ξ	-	3	93,4	90,3	1,5	1,5
Киќинда	2010/11	10.05.	5	89	92	1	1
	2011/12	05.05.	1	80	72	1	1
	ξ	-	3	84,5	82	1	1
Крушевац	2011/12	07.05.	0	91	91	1	1
Панчево	2010/11	05.05.	2	84	94	1	3
	2011/12	01.05.	5	81	73	1	1
	ξ	-	3,5	82,5	83,5	1	2
Сремска Митровица	2010/11	08.05.	10	75	81	1	1
	2011/12	05.05.	1	77	76	1	1
	ξ	-	5,5	76	78,5	1	1
Сомбор	2010/11	03.05.	4	90	97	1	1
	2011/12	04.05.	2	79	85	1	1
	ξ	-	3	84,5	91	1	1
ξ	2010/11	-	5	89	93,4	1,2	1,6
	2011/12	-	1,8	81,3	79,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,3	84,8	85,6	1,1	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полагање: 1= нема полагања
- раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

ОЗИМИ ДВОРЕДИ СТОЧНИ ЈЕЧАМ - *Hordeum vulgare L. convar distichum (L.) Alef.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02522/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	НС 529
Киkinда	10/11.	7631	6720
	11/12.	7451	6271
	ξ	7541	6495
Крушевац	11/12.	6814	4803
Нови Сад	10/11.	10679	10219
	11/12.	12089	10596
	ξ	11384	10408
Панчево	10/11.	8984	7441
	11/12.	6543	6007
	ξ	7764	6724
С.Митровица	10/11.	9920	9539
Сомбор	10/11.	8685	9225
	11/12.	9300	8927
	ξ	8992	9076
ξ	10/11.	9180	8629
	11/12.	8439	7321
ξ (2010/11-2011/12.)		8810	7975
d	0,05	349	
	0,01	442	
Cv		8,04	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 1а. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Гранд
Кикинда	10/11.	7631	5581
	11/12.	7451	6305
	ξ	7541	5943
Крушевац	11/12.	6814	3829
Нови Сад	10/11.	10679	8281
	11/12.	12089	9001
	ξ	11384	8641
Панчево	10/11.	8984	7989
	11/12.	6543	5055
	ξ	7764	10627
С.Митровица	10/11.	9920	8703
Сомбор	10/11.	8685	8510
	11/12.	9300	8607
	ξ	8992	8457
ξ	10/11.	9180	7813
	11/12.	8439	6559
ξ (2010/11-2011/12.)		8810	7186

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	НС 529
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	72,30	74,85
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	73,35	75,70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34,0	38,3
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	12,9	33,0
	б) % на решету 2.5 mm	41,3	46,5
5	I класа (%)	54,2	79,5
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11,2	11,3
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12,4	12,3
8	Садржај масти (% на с.м.)	2,0	1,8
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4,6	3,6
10	Енергија клијања 3 дана (%)	94	96
11	Клијавост 5 дана (%)	100	100

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Новосадски 529	Линија 1	Новосадски 529
Нови Сад	2010/11	10.05.	11	110,4	99,6	1	1
	2011/12	02.05.	2	88,6	78,5	1	1
	ξ	-	6,5	99,5	89,05	1	1
Киkinда	2010/11	10.05.	10	108	101	1	1
	2011/12	07.05.	3	74	65	1	1
	ξ	-	6,5	91	83	1	1
Крушевац	2011/12	19.05.	12	92	81	1	1
Панчево	2010/11	07.05.	3	95	91	3	3
	2011/12	05.05.	9	75	64	1	1
	ξ	-	6	85	77,5	2	2
Сремска Митровица	2010/11	04.05.	5	82	80	1	1
	2011/12	04.05.	2	84	74	1	1
	ξ	-	3,5	83	77	1	1
Сомбор	2010/11	09.05.	12	97	85	1	1
	2011/12	08.05.	6	88	75	1	1
	ξ	-	9	92,5	80	1	1
ξ	2010/11	-	8,2	98,48	91,3	1,4	1,4
	2011/12	-	5,7	83,6	72,9	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	6,8	90,4	81,3	1,2	1,2

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	НС 529
Кикинда	10/11.	7114	6720
	11/12.	7351	6271
	ξ	7233	6495
Крушевац	11/12.	7646	4803
Нови Сад	10/11.	10646	10219
	11/12.	10681	10596
	ξ	10663	10408
Панчево	10/11.	8993	7441
	11/12.	6576	6007
	ξ	7784	6724
С.Митровица	10/11.	9380	9539
Сомбор	10/11.	9932	9225
	11/12.	10021	8927
	ξ	9977	9076
ξ	10/11.	9213	8629
	11/12.	8455	7321
ξ (2010/11-2011/12.)		8834 ⁺⁺	7975
d	0,05	349	
	0,01	442	
Cv		8,04	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 2	НС 529
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	75,70	74,85
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	76,10	75,70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,1	38,3
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	20,2	33,0
	б) % на решету 2.5 mm	51,6	46,5
5	I класа (%)	71,6	79,5
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11,2	11,3
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12,1	12,3
8	Садржај масти (% на с.м.)	1,7	1,8
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	3,3	3,6
10	Енергија клијања 3 дана (%)	92	96
11	Клијавост 5 дана (%)	96	100

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Новосадски 529	Линија 2	Новосадски 529
Нови Сад	2010/11	01.05.	2	104,8	99,6	1	1
	2011/12	04.05.	4	84,6	78,5	1	1
	ξ	-	3	94,7	89,05	1	1
Кикинда	2010/11	04.05.	4	102	101	1	1
	2011/12	06.05.	2	79	65	1	1
	ξ	-	3	90,5	83	1	1
Крушевац	2011/12	06.05.	-1	95	81	1	1
Панчево	2010/11	03.05.	-1	100	91	2	3
	2011/12	27.04.	1	77	64	1	1
	ξ	-	0	88,5	77,5	1,5	2
Сремска Митровица	2010/11	01.05.	2	82	80	1	1
	2011/12	02.05.	0	79	74	1	1
	ξ	-	1	80,5	77	1	1
Сомбор	2010/11	29.04.	2	93	85	1	1
	2011/12	04.05.	2	83	75	1	1
	ξ	-	2	88	80	1	1
ξ	2010/11	-	1,8	96,36	91,3	1,2	1,4
	2011/12	-	1,3	82,9	72,9	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,5	89,0	81,3	1,1	1,2

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ - *Hordeum vulgare L. convar distichon (L.) Alef.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02486/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Гранд
Кикинда	10/11.	5942	5581
	11/12.	6609	6305
	ξ	6276	5943
Крушевац	11/12.	5130	3829
Нови Сад	10/11.	11529	8281
	11/12.	8770	9001
	ξ	10150	8641
Панчево	10/11.	7538	7989
	11/12.	5232	5055
	ξ	6385	6522
Сремска Митровица	10/11.	9518	10627
	11/12.	7633	8101
	ξ	8576	9364
Сомбор	10/11.	10473	8703
	11/12.	7638	8510
	ξ	9055	8607
ξ	10/11.	9000	8236
	11/12.	6835	6800
ξ (2010/11-2011/12.)		7819 ⁺	7453
d 0,05		330	
0,01		408	
Cv		8,10	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	Гранд
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	75,90	71,25
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	76,75	74,65
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,9	25,6
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	46,3	11,4
	б) % на решету 2.5 mm	23,9	25,7
5	I класа (%)	70,2	37,1
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11,1	11,1
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	11,9	12,7
8	Садржај масти (% на с.м.)	1,6	2,0
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4,3	4,3
10	Енергија клијања 3 дана (%)	94	94
11	Клијавост 5 дана (%)	99	97

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Гранд	Линија 1	Гранд
Нови Сад	2010/11	28.04.	-4	101,1	109,3	1	9
	2011/12	02.05.	2	72,6	83,6	1	1
	ξ	-	-1	86,85	96,45	1	5
Кикинда	2010/11	01.05.	0	95	108	1	1
	2011/12	03.05.	-2	71	86	1	1
	ξ	-	-1	83	97	1	1
Крушевац	2011/12	06.05.	1	80	95	1	1
Панчево	2010/11	02.05.	0	83	109	7	4
	2011/12	26.04.	-1	71	88	1	1
	ξ	-	-0,5	77	98,5	4	2,5
Сремска Митровица	2010/11	02.05.	2	83	95	1	1
	2011/12	02.05.	-2	72	78	1	1
	ξ	-	0	77,5	86,5	1	1
Сомбор	2010/11	25.04.	-1	85	110	1	1
	2011/12	04.05.	2	71	76	1	1
	ξ	-	0,5	78	93	1	1
ξ	2010/11	-	-0,6	89,42	106,3	2,2	3,2
	2011/12	-	0,0	72,9	84,4	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	-0,3	80,4	94,4	1,5	2,0

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Гранд
Кикинда	10/11.	7144	5581
	11/12.	7264	6305
	ξ	7204	5943
Крушевац	11/12.	4760	3829
Нови Сад	10/11.	9765	8281
	11/12.	10233	9001
	ξ	9999	8641
Панчево	10/11.	8537	7989
	11/12.	5512	5055
	ξ	7024	6522
Сремска Митровица	10/11.	10215	10627
	11/12.	8732	8101
	ξ	9474	9364
Сомбор	10/11.	9007	8703
	11/12.	9529	8510
	ξ	9268	8607
ξ	10/11.	8934	8236
	11/12.	7672	6800
ξ (2010/11-2011/12.)		8245 ⁺⁺	7453
d 0,05		330	
d 0,01		408	
Cv		8,10	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 2	Гранд
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	68,10	71,25
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	72,95	74,65
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,9	25,6
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	29,3	11,4
	б) % на решету 2.5 mm	32,3	25,7
5	I класа (%)	61,6	37,1
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11,4	11,1
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12,9	12,7
8	Садржај масти (% на с.м.)	1,6	2,0
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4,4	4,3
10	Енергија клијања 3 дана (%)	96	94
11	Клијавост 5 дана (%)	98	97

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 2	Гранд	Линија 2	Гранд
Нови Сад	2010/11	03.05.	1	105,8	109,3	3	9
	2011/12	02.05.	2	73,8	83,6	1	1
	ξ	-	1,5	89,8	96,45	2	5
Кикинда	2010/11	03.05.	2	84	108	5	1
	2011/12	04.05.	-1	74	86	1	1
	ξ	-	0,5	79	97	3	1
Крушевац	2011/12	08.05.	3	75	95	1	1
Панчево	2010/11	02.05.	0	92	109	8	4
	2011/12	29.04.	2	74	88	1	1
	ξ	-	1	83	98,5	4,5	2,5
Сремска Митровица	2010/11	03.05.	3	86	95	1	1
	2011/12	03.05.	-1	75	78	1	1
	ξ	-	1	80,5	86,5	1	1
Сомбор	2010/11	30.04.	4	80	110	1	1
	2011/12	04.05.	2	75	76	1	1
	ξ	-	3	77,5	93	1	1
ξ	2010/11	-	2	89,56	106,3	3,6	3,2
	2011/12	-	1,2	74,5	84,4	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	1,5	81,3	94,4	2,2	2,0

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Гранд
Киkinда	10/11.	7108	5581
	11/12.	8007	6305
	ξ	7557	5943
Крушевац	11/12.	4625	3829
Нови Сад	10/11.	9192	8281
	11/12.	10181	9001
	ξ	9686	8641
Панчево	10/11.	8805	7989
	11/12.	5995	5055
	ξ	7400	6522
Сремска Митровица	10/11.	9132	10627
	11/12.	7996	8101
	ξ	8564	9364
Сомбор	10/11.	8109	8703
	11/12.	9890	8510
	ξ	8999	8607
ξ	10/11.	8469	8236
	11/12.	7782	6800
ξ (2010/11-2011/12.)		8094 ⁺⁺	7453
d	0,05	330	
	0,01	408	
Cv		8,10	

⁺ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

⁻ Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 3	Гранд
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	68,55	71,25
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	72,95	74,65
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	29,3	25,6
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	5,6	11,4
	б) % на решету 2.5 mm	25,7	25,7
5	I класа (%)	31,3	37,1
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11,2	11,1
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12,8	12,7
8	Садржај масти (% на с.м.)	1,7	2,0
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4,9	4,3
10	Енергија клијања 3 дана (%)	96	94
11	Клијавост 5 дана (%)	100	97

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 3	Гранд	Линија 3	Гранд
Нови Сад	2010/11	04.05.	2	104,9	109,3	4	9
	2011/12	01.05.	1	79,6	83,6	1	1
	ξ	-	1,5	92,25	96,45	2,5	5
Кикинда	2010/11	03.05.	2	101	108	1	1
	2011/12	04.05.	-1	76	86	1	1
	ξ	-	0,5	88,5	97	1	1
Крушевац	2011/12	07.05.	2	85	95	1	1
Панчево	2010/11	03.05.	1	105	109	8	4
	2011/12	28.04.	1	75	88	1	1
	ξ	-	1	90	98,5	4,5	2,5
Сремска Митровица	2010/11	01.05.	1	87	95	7	1
	2011/12	02.05.	-2	72	78	1	1
	ξ	-	-0,5	79,5	86,5		1
Сомбор	2010/11	29.04.	3	76	110	1	1
	2011/12	02.05.	0	77	76	1	1
	ξ	-	1,5	76,5	93	1	1
ξ	2010/11	-	1,8	94,78	106,3	4,2	3,2
	2011/12	-	0,2	77,4	84,4	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	0,9	85,3	94,4	2,5	2,0

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ – *x Triticosecale*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02541/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Одисеј
Кикинда	10/11.	7935	8786
	11/12.	8049	7654
	ξ	7992	8220
Крушевац	11/12.	6249	5043
Нови Сад	10/11.	12122	10594
	11/12.	10319	8600
	ξ	11220	9597
Панчево	11/12.	7950	7819
С.Митровица	10/11.	10032	8878
Сомбор	10/11.	10805	11593
	11/12.	7650	8104
	ξ	9227	9848
ξ	10/11.	10223	9963
	11/12.	8043	7444
ξ (2010/11-2011/12.)		9012	8563
d 0,05		312	
0,01		386	
Cv		6,01	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	Одисеј
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,6	12,9
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	76,80	80,60
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	72,9	68,9
	б) % на решету 2.5 mm	18,6	21,5
	ц) % на решету 2.2 mm	5,3	6,1
	д) % на решету 2.0 mm	1,9	2,6
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40,3	41,3
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	12,5	13,0
6	Садржај пепела зрна (%)	1,92	1,79
7	Број падања по Хагбергу (s)	135	144

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Одисеј	Линија 1	Одисеј
Нови Сад	2010/11	06.05.	5	113,9	120,3	1	1
	2011/12	04.05.	3	90,6	102,4	1	1
	ξ	-	4	102,3	111,4	1	1
Кикинда	2010/11	14.05.	10	105	120	1	1
	2011/12	06.05.	3	83	95	1	1
	ξ	-	6,5	94	107,5	1	1
Крушевац	2011/12	13.05.	3	110	105	1	1
Панчево	2010/11	07.05.	5	107	111	4	2
	2011/12	02.05.	1	87	99	1	1
	ξ	-	3	97	105	2,5	1,5
Сремска Митровица	2010/11	07.05.	-1	102	108	1	1
	2011/12	07.05.	1	83	92	1	1
	ξ	-	0	92,5	100	1	1
Сомбор	2010/11	03.05.	0	117	116	1	1
	2011/12	04.05.	-4	69	83	1	1
	ξ	-	-2	93	99,5	1	1
ξ	2010/11	-	3,8	109,0	115,1	1,6	1,2
	2011/12	-	1,2	87,1	96,1	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,4	97,0	104,7	1,3	1,1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Одисеј
Кикинда	10/11.	7099	8786
	11/12.	8258	7654
	ξ	7678	8220
Крушевац	11/12.	6589	5043
Нови Сад	10/11.	11548	10594
	11/12.	10378	8600
	ξ	10963	9597
Панчево	11/12.	9101	7819
С.Митровица	10/11.	9311	8878
Сомбор	10/11.	10576	11593
	11/12.	8022	8104
	ξ	9299	9848
ξ	10/11.	9634	9963
	11/12.	8470	7444
ξ (2010/11-2011/12.)		8987 ⁺⁺	8563
d 0,05		312	
0,01		386	
Cv		6,01	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 2	Одисеј
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	13,0	12,9
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	76,90	80,60
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	65,0	68,9
	б) % на решету 2.5 mm	22,2	21,5
	ц) % на решету 2.2 mm	8,8	6,1
	д) % на решету 2.0 mm	3,3	2,6
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,9	41,3
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	12,3	13,0
6	Садржај пепела зрна (%)	1,86	1,79
7	Број падања по Хагбергу (s)	62	144

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Одисеј	Линија 2	Одисеј
Нови Сад	2010/11	08.05.	7	107,5	120,3	1	1
	2011/12	06.05.	5	92,8	102,4	1	1
	ξ	-	6	100,15	111,4	1	1
Кикинда	2010/11	15.05.	11	101	120	1	1
	2011/12	07.05.	4	85	95	1	1
	ξ	-	7,5	93	107,5	1	1
Крушевац	2011/12	16.05.	6	100	105	1	1
Панчево	2010/11	09.05.	7	95	111	1	2
	2011/12	06.05.	5	88	99	1	1
	ξ	--	6	91,5	105	1	1,5
Сремска Митровица	2010/11	10.05.	2	91	108	1	1
	2011/12	07.05.	1	77	92	1	1
	ξ	-	1,5	84	100	1	1
Сомбор	2010/11	03.05.	0	110	116	1	1
	2011/12	07.05.	-1	73	83	1	1
	ξ	-	-0,5	91,5	99,5	1	1
ξ	2010/11	-	5,4	100,9	115,1	1	1,2
	2011/12	-	3,3	86,0	96,1	1	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	4,3	92,8	104,7	1,0	1,1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Одисеј
Кикинда	10/11.	9759	8786
	11/12.	9230	7654
	ξ	9494	8220
Крушевац	11/12.	7406	5043
Нови Сад	10/11.	11629	10594
	11/12.	10226	8600
	ξ	10927	9597
Панчево	11/12.	10418	7819
С.Митровица	10/11.	9643	8878
Сомбор	10/11.	9871	11593
	11/12.	9795	8104
	ξ	9833	9848
ξ	10/11.	10225	9963
	11/12.	9415	7444
ξ (2010/11-2011/12.)		9775 ⁺⁺	8563
d	0,05	312	
	0,01	386	
Cv		6,01	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 3	Одисеј
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	13,1	12,9
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	75,80	80,60
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	74,0	68,9
	б) % на решету 2.5 mm	19,7	21,5
	ц) % на решету 2.2 mm	3,8	6,1
	д) % на решету 2.0 mm	1,8	2,6
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40,1	41,3
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	12,0	13,0
6	Садржај пепела зрна (%)	1,88	1,79
7	Број падања по Хагбергу (s)	94	144

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Одисеј	Линија 3	Одисеј
Нови Сад	2010/11	11.05.	10	128,6	120,3	1	1
	2011/12	08.05.	7	111,6	102,4	1	1
	ξ	-	8,5	120,1	111,4	1	1
Кикинда	2010/11	18.05.	14	126	120	1	1
	2011/12	07.05.	4	100	95	1	1
	ξ	-	9	113	107,5	1	1
Крушевац	2011/12	18.05.	8	130	105	1	1
Панчево	2010/11	10.05.	8	111	111	1	2
	2011/12	08.05.	7	116	99	1	1
	ξ	-	7,5	113,5	105	1	1,5
Сремска Митровица	2010/11	09.05.	1	121	108	1	1
	2011/12	08.05.	2	106	92	1	1
	ξ	-	1,5	113,5	100	1	1
Сомбор	2010/11	03.05.	0	126	116	1	1
	2011/12	09.05.	1	85	83	1	1
	ξ	-	0,5	105,5	99,5	1	1
ξ	2010/11	-	6,6	122,5	115,1	1	1,2
	2011/12	-	4,8	108,1	96,1	1	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	5,6	114,7	104,7	1,0	1,1

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полагање: 1= нема полагања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМИ ОБАС- *Avena sativa L.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02542/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Вранац
Кикинда	10/11.	7180	6074
	11/12.	7324	6080
	ξ	7252	6077
Крушевац	11/12.	3583	3579
Нови Сад	10/11.	9018	6552
	11/12.	9161	8410
	ξ	9089	7481
Панчево	11/12.	3158	3117
С.Митровица	10/11.	10678	6116
Сомбор	10/11.	6157	5314
	11/12.	7593	5774
	ξ	6875	5544
ξ	10/11.	8258	6014
	11/12.	6164	5392
ξ (2010/11-2011/12.)		7095 ⁺⁺	5668
d	0,05	269	
	0,01	358	
Cv		8,92	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	Вранац
ХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај суве материје (%)	89,6	89,49
2	Садржај органских материја (% на с.м.)	86,51	86,02
3	Садржај безазотних екстрактивних материја (БЕМ) (% на с.м.)	56,1	55,5
4	Садржај сирових протеина (% на с.м.)	12,9	14,39
5	Садржај сирове масти (% на с.м.)	5,61	5,69
6	Садржај сирове целулозе (% на с.м.)	11,95	10,42
7	Садржај пепела (% на с.м.)	3,12	3,47

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 1	Вранац	Линија 1	Вранац
Нови Сад	2010/11	24.05.	-2	137,8	134,8	3	5
	2011/12	24.05.	3	128,1	127,9	1	1
	ξ	-	0,5	133,0	131,35	2	3
Кикинда	2010/11	01.06.	3	139	145	8	6
	2011/12	24.05.	2	110	120	1	1
	ξ	-	2,5	124,5	132,5	4,5	3,5
Крушевац	2011/12	04.06.	7	115	129	1	1
Панчево	2010/11	30.05.	6	117	116	8	8
	2011/12	01.06.	4	103	116	1	1
	ξ	-	5	110	116	4,5	4,5
Сремска Митровица	2010/11	02.06.	2	115	117	1	1
	2011/12	26.05.	4	91	119	1	1
	ξ	-	3	103	118	1	1
Сомбор	2010/11	28.04.	8	135	125	1	1
	2011/12	25.05.	4	108	114	1	1
	ξ	-	6	121,5	119,5	1	1
ξ	2010/11	-	3,4	128,8	127,6	4,2	4,2
	2011/12	-	4,0	109,2	121,0	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,7	118,1	124,0	2,5	2,5

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ОЗИМА РАЖ- *Secale cereale L.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-02599/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Раша
Кикинда	10/11.	9308	6419
	11/12.	6831	3129
	ξ	8070	4774
Крушевац	11/12.	6296	2855
Нови Сад	10/11.	9919	7101
	11/12.	9702	3914
	ξ	9811	5508
Панчево	11/12.	9572	7261
Сремска Митровица	10/11.	9694	7294
	11/12.	7823	5182
	ξ	8759	6238
Сомбор	10/11.	9888	7566
	11/12.	10520	3542
	ξ	10204	5554
ξ	10/11.	9703	7095
	11/12.	8457	4314
ξ (2010/11-2011/12.)		8955 ⁺⁺	5426
d	0,05	353	
	0,01	431	
Cv		8,43	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	Нови Сад
		ЛИНИЈА 1	Раша
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,6	12,5
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна(kg/hl)	79,25	78
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	2	14,3
	б) % на решету 2.5 mm	19,3	28,5
	ц) % на решету 2.2 mm	47,2	42
	д) % на решету 2.0 mm	22,3	16,7
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	25,1	26,8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	9,77	9,62
6	Садржај пепела зрна (%)	1,81	2
7	Број падања по Хадбергу (s)	333	291
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	1750	780

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 1	Раша	Линија 1	Раша
Нови Сад	2010/11	17.05.	0	162,6	155,6	1	5
	2011/12	05.05.	3	134,4	151	1	1
	ξ	-	1,5	148,5	153,3	1	3
Кикинда	2010/11	05.05.	5	148	174	1	1
	2011/12	05.05.	0	117	145	1	1
	ξ	-	2,5	132,5	159,5	1	1
Крушевац	2011/12	12.05.	7	131	180	1	1
Панчево	2010/11	06.05.	3	140	162	5	5
	2011/12	05.05.	5	129	145	1	1
	ξ	-	4	134,5	153,5	3	3
Сремска Митровица	2010/11	14.05.	2	141	167	1	1
	2011/12	06.05.	1	122	158	1	1
	ξ	-	1,5	131,5	162,5	1	1
Сомбор	2010/11	30.04.	5	175	179	1	1
	2011/12	04.05.	4	122	133	1	1
	ξ	-	4,5	148,5	156	1	1
ξ	2010/11	-	3	153,3	167,5	1,8	2,6
	2011/12	-	3,3	125,9	152,0	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,2	138,4	159,1	1,4	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Раша
Кикинда	10/11.	7040	6419
	11/12.	5780	3129
	ξ	6410	4774
Крушевац	11/12.	4459	2855
Нови Сад	10/11.	9089	7101
	11/12.	8088	3914
	ξ	8589	5508
Панчево	11/12.	7874	7261
Сремска Митровица	10/11.	7824	7294
	11/12.	6792	5182
	ξ	7308	6238
Сомбор	10/11.	9800	7566
	11/12.	7762	3542
	ξ	8781	5554
ξ	10/11.	8438	7095
	11/12.	6792	4314
ξ (2010/11-2011/12.)		7451	5426 ⁺⁺
d	0,05	353	
	0,01	431	
Cv		8,43	

⁺ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

⁻ Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	Нови Сад
		ЛИНИЈА 2	Раша
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,6	12,5
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна(kg/hl)	80,05	78
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	3,2	14,3
	б) % на решету 2.5 mm	21,3	28,5
	ц) % на решету 2.2 mm	51,1	42
	д) % на решету 2.0 mm	19,3	16,7
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	26,8	26,8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	9,93	9,62
6	Садржај пепела зрна (%)	1,75	2
7	Број падања по Хадбергу (s)	353	291
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	1280	780

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 2	Раша	Линија 2	Раша
Нови Сад	2010/11	17.05.	0	154	155,6	1	5
	2011/12	04.05.	2	141	151	1	1
	ξ	-	1	147,5	153,3	1	3
Кикинда	2010/11	05.05.	5	158	174	1	1
	2011/12	05.05.	0	125	145	1	1
	ξ	-	2,5	141,5	159,5	1	1
Крушевац	2011/12	08.05.	3	164	180	1	1
Панчево	2010/11	04.05.	1	143	162	6	5
	2011/12	05.05.	5	133	145	1	1
	ξ	-	3	138	153,5	3,5	3
Сремска Митровица	2010/11	15.05.	3	159	167	1	1
	2011/12	05.05.	0	132	158	1	1
	ξ	-	1,5	145,5	162,5	1	1
Сомбор	2010/11	29.04.	4	170	179	1	1
	2011/12	30.04.	0	128	133	1	1
	ξ	-	2	149	156	1	1
ξ	2010/11	-	2,6	156,8	167,5	2,0	2,6
	2011/12	-	1,7	137,2	152,0	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	2,1	146,1	159,1	1,5	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Раша
Киkinда	10/11.	7241	6419
	11/12.	6214	3129
	ξ	6728	4774
Крушевац	11/12.	4911	2855
Нови Сад	10/11.	8595	7101
	11/12.	7829	3914
	ξ	8212	5508
Панчево	11/12.	8567	7261
Сремска Митровица	10/11.	7969	7294
	11/12.	6761	5182
	ξ	7365	6238
Сомбор	10/11.	10136	7566
	11/12.	6959	3542
	ξ	8547	5554
ξ	10/11.	8485	7095
	11/12.	6873	4314
ξ (2010/11-2011/12.)		7518	5426 ⁺⁺
d	0,05	353	
	0,01	431	
Cv		8,43	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	Нови Сад
		ЛИНИЈА 3	Раша
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,6	12,5
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна(kg/hl)	77,8	78
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	1,8	14,3
	б) % на решету 2.5 mm	9,5	28,5
	ц) % на решету 2.2 mm	37,6	42
	д) % на решету 2.0 mm	34,8	16,7
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	22,9	26,8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	10,02	9,62
6	Садржај пепела зрна (%)	1,8	2
7	Број падања по Хадбергу (s)	342	291
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	1340	780

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 3	Раша	Линија 3	Раша
Нови Сад	2010/11	17.05.	0	162,6	155,6	1	5
	2011/12	05.05.	3	134	151	1	1
	ξ	-	1,5	148,3	153,3	1	3
Кикинда	2010/11	05.05.	5	135	174	1	1
	2011/12	05.05.	0	120	145	1	1
	ξ	-	2,5	127,5	159,5	1	1
Крушевац	2011/12	09.05.	4	158	180	1	1
Панчево	2010/11	05.05.	2	139	162	6	5
	2011/12	10.05.	10	140	145	1	1
	ξ	-	6	139,5	153,5	3,5	3
Сремска Митровица	2010/11	16.05.	4	148	167	1	1
	2011/12	07.05.	2	128	158	1	1
	ξ	-	3	138	162,5	1	1
Сомбор	2010/11	30.04.	5	181	179	1	1
	2011/12	02.05.	2	120	133	1	1
	ξ	--	3,5	150,5	156	1	1
ξ	2010/11	-	3,2	153,1	167,5	2,0	2,6
	2011/12	-	3,5	133,3	152,0	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,4	142,3	159,1	1,5	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Раша
Кикинда	10/11.	7881	6419
	11/12.	6420	3129
	ξ	7151	4774
Крушевац	11/12.	4727	2855
Нови Сад	10/11.	8847	7101
	11/12.	8371	3914
	ξ	8609	5508
Панчево	11/12.	8158	7261
Сремска Митровица	10/11.	9487	7294
	11/12.	6768	5182
	ξ	8128	6238
Сомбор	10/11.	9908	7566
	11/12.	7803	3542
	ξ	8855	5554
ξ	10/11.	9031	7095
	11/12.	7041	4314
ξ (2010/11-2011/12.)		7837	5426 ⁺⁺
d	0,05	353	
	0,01	431	
Cv		8,43	

⁺ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

⁻ Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	Нови Сад
		ЛИНИЈА 4	Раша
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,7	12,5
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна(kg/hl)	80,96	78
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	1,2	14,3
	б) % на решету 2.5 mm	11,2	28,5
	ц) % на решету 2.2 mm	47,9	42
	д) % на решету 2.0 mm	30,8	16,7
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	25	26,8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	10,1	9,62
6	Садржај пепела зрна (%)	1,85	2
7	Број падања по Хадбергу (s)	411	291
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	1320	780

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 4	Раша	Линија 4	Раша
Нови Сад	2010/11	17.05.	0	162,5	155,6	1	5
	2011/12	04.05.	2	138,4	151	1	1
	ξ	-	1	150,5	153,3	1	3
Кикинда	2010/11	05.05.	5	160	174	1	1
	2011/12	05.05.	0	125	145	1	1
	ξ	-	2,5	142,5	159,5	1	1
Крушевац	2011/12	12.05.	7	122	180	1	1
Панчево	2010/11	05.05.	2	140	162	7	5
	2011/12	10.05.	10	134	145	1	1
	ξ	-	6	137	153,5	4	3
Сремска Митровица	2010/11	15.05.	3	137	167	1	1
	2011/12	08.05.	3	124	158	1	1
	ξ	-	3	130,5	162,5	1	1
Сомбор	2010/11	29.04.	4	184	179	1	1
	2011/12	02.05.	2	122	133	1	1
	ξ	-	3	153	156	1	1
ξ	2010/11	-	2,8	156,7	167,5	2,2	2,6
	2011/12	-	4,0	127,6	152,0	1,0	1,0
ξ 2010/11.-2011/12.		-	3,5	140,8	159,1	1,5	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

ЈАРИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ – *Hordeum vulgare L. Convar distichon (L.) Alef.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-03741/2010-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 448
Кикинда	2011.	6997	5600
	2012.	8342	7666
	ξ	7669	6633
Крушевац	2011.	5680	3700
Нови Сад	2011.	5684	5333
	2012.	7836	7666
	ξ	6760	6499
Панчево	2012.	4970	4665
Сремска Митровица	2011.	9108	6164
	2012.	7597	6748
	ξ	8353	6456
Сомбор	2011.	9001	8426
	2012.	7792	6808
	ξ	8397	7617
ξ	2011.	7294	5845
	2012.	7307	6711
ξ 2011-2012.		7301 ⁺⁺	6278
d	0,05	306	
	0,01	373	
Cv		7,91	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	НС 448
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	68,10	66,20
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	70,00	69,60
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	37,4	28,6
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	14,8	7,1
	изнад 2,5 mm (%)	52,6	48,1
5	I класа (%)	67,4	55,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,2	11,3
7	Беланчевине (%/S.M.)	12,1	12,3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	99
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	99
10	Екстракт по ВISHOPУ (%/S.M.)	81,15	80,12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	36,19	36,51
12	Влага II мочеха (%)	44,27	45,03
13	Влага III мочеха (%)	51,87	53,04
14	Влага зеленог слада (%)	55,25	56,39
15	Влага слада (%)	4,68	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	19,16	22,95
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	10,51	11,29
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	8,65	11,66
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77,45	76,84
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	12	15
24	pH сладовине	5,60	5,54
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	85,40	102,55
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,394	1,425
27	Екстракт груби (%/S.M.)	76,77	75,54
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	0,68	1,30
29	KOLBACH-ов број (%)	39,48	46,03
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	59,89	59,35

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	НС 448	Линија 1	НС 448
Нови Сад	2011.	28.05.	-2	70,7	64,2	1	1
	2012.	20.05.	-1	66,5	68,6	1	1
	ξ	-	-1,5	68,6	66,4	1	1
Кикинда	2011.	28.05.	-1	88	78	1	1
	2012.	21.05.	-1	77	75	1	1
	ξ	-	-1	82,5	76,5	1	1
Крушевац	2011.	22.05.	-3	99,6	87,4	3	3
	2012.	25.05.	-3	55	80	1	1
	ξ	-	-3	77,3	83,7	2	2
Панчево	2011.	27.05.	0	73	74	2	2
	2012.	27.05.	-5	81	75	1	1
	ξ	-	-2,5	77	74,5	1,5	1,5
Сремска Митровица	2011.	25.05.	-4	73	73	1	1
	2012.	28.05.	0	82	84	1	1
	ξ	-	-2	77,5	78,5	1	1
Сомбор	2011.	22.05.	-5	91	86	1	1
	2012.	16.05.	0	65	61	1	1
	ξ	-	-2,5	78	73,5	1	1
ξ	2011.	-	-2,5	82,6	77,1	1,5	1,5
	2012.	-	-1,7	71,1	73,9	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-2,1	76,8	75,5	1,3	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
- раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Новосадски 448
Кикинда	2011.	7553	5600
	2012.	7675	7666
	ξ	7614	6633
Крушевац	2011.	5769	3700
Нови Сад	2011.	6240	5333
	2012.	7010	7666
	ξ	6625	6499
Панчево	2012.	4441	4665
Сремска Митровица	2011.	8593	6164
	2012.	6897	6748
	ξ	7745	6456
Сомбор	2011.	9747	8426
	2012.	7514	6808
	ξ	8631	7617
ξ	2011.	7580	5845
	2012.	6707	6711
ξ 2011-2012.		7144 ⁺⁺	6278
d	0,05	306	
	0,01	373	
Cv		7,91	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 2	НС 448
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	68,75	66,20
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	70,85	69,60
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	37,4	28,6
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	30,6	7,1
	изнад 2,5 mm (%)	45,4	48,1
5	I класа (%)	76,0	55,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,2	11,3
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,0	12,3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	99	99
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	99
10	Екстракт по ВISHOPУ (%/S.M.)	80,82	80,12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	34,07	36,51
12	Влага II мочеха (%)	42,71	45,03
13	Влага III мочеха (%)	50,52	53,04
14	Влага зеленог слада (%)	56,24	56,39
15	Влага слада (%)	4,64	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	18,33	22,95
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	14,74	11,29
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	3,59	11,66
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79,16	76,84
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	17	15
24	pH сладовине	5,53	5,54
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	83,30	102,55
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,498	1,425
27	Екстракт груби (%/S.M.)	77,38	75,54
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,78	1,30
29	KOLBACH-ов број (%)	42,30	46,03
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	54,20	59,35

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	НС 448	Линија 2	НС 448
Нови Сад	2011.	27.05.	-3	75,7	64,2	1	1
	2012.	19.05.	-2	69,3	68,6	1	1
	ξ	-	-2,5	72,5	66,4	1	1
Киkinда	2011.	28.05.	-1	85	78	1	1
	2012.	23.05.	1	85	75	1	1
	ξ	-	0	85	76,5	1	1
Крушевац	2011.	22.05.	-3	95,2	87,4	3	3
	2012.	28.05.	0	60	80	1	1
	ξ	-	-1,5	77,6	83,7	2	2
Панчево	2011.	27.05.	0	81	74	3	2
	2012.	30.05.	-2	75	75	1	1
	ξ	-	-1	78	74,5	2	1,5
Сремска Митровица	2011.	27.05.	-2	72	73	1	1
	2012.	26.05.	-2	88	84	1	1
	ξ	-	-2	80	78,5	1	1
Сомбор	2011.	24.05.	-3	94	86	1	1
	2012.	18.05.	2	61	61	1	1
	ξ	-	-0,5	77,5	73,5	1	1
ξ	2011.	-	-2	83,8	77,1	1,7	1,5
	2012.	-	-0,5	73,1	73,9	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-1,3	78,4	75,5	1,3	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Новосадски 448
Кикинда	2011.	6462	5600
	2012.	6524	7666
	ξ	6493	6633
Крушевац	2011.	4100	3700
Нови Сад	2011.	6308	5333
	2012.	8429	7666
	ξ	7369	6499
Панчево	2012.	5589	4665
Сремска Митровица	2011.	7972	6164
	2012.	5634	6748
	ξ	6803	6456
Сомбор	2011.	9248	8426
	2012.	7852	6808
	ξ	8550	7617
ξ	2011.	6818	5845
	2012.	6806	6711
ξ 2011-2012.		6812 ⁺⁺	6278
d	0,05	306	
	0,01	373	
Cv		7,91	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 3	НС 448
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	73,35	66,20
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75,05	69,60
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	39,0	28,6
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	30,7	7,1
	изнад 2,5 mm (%)	50,8	48,1
5	I класа (%)	81,5	55,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,5	11,3
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,6	12,3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	99
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	99
10	Екстракт по ВISHOPU (%/S.M.)	81,64	80,12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	32,87	36,51
12	Влага II мочеха (%)	48,07	45,03
13	Влага III мочеха (%)	48,94	53,04
14	Влага зеленог слада (%)	51,67	56,39
15	Влага слада (%)	4,19	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	16,00	22,95
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	8,36	11,29
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	7,64	11,66
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	78,31	76,84
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	3,5	3,5
23	Брзина филтрације (min)	13	15
24	pH сладовине	5,55	5,54
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	86,45	102,55
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,319	1,425
27	Екстракт груби (%/S.M.)	77,73	75,54
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	0,58	1,30
29	KOLBACH-ов број (%)	41,29	46,03
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	53,48	59,35

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	НС 448	Линија 3	НС 448
Нови Сад	2011.	22.05.	-8	76	64,2	1	1
	2012.	15.05.	-6	79,5	68,6	1	1
	ξ	-	-7	77,75	66,4	1	1
Кикинда	2011.	24.05.	-5	98	78	1	1
	2012.	12.05.	-10	83	75	1	1
	ξ	-	-7,5	90,5	76,5	1	1
Крушевац	2011.	22.05.	-3	106,2	87,4	3	3
	2012.	25.05.	-3	65	80	1	1
	ξ	-	-3	85,6	83,7	2	2
Панчево	2011.	29.05.	2	88	74	3	2
	2012.	26.05.	-6	79	75	1	1
	ξ	-	-2	83,5	74,5	2	1,5
Сремска Митровица	2011.	22.05.	-7	75	73	1	1
	2012.	18.05.	-10	87	84	1	1
	ξ	-	-8,5	81	78,5	1	1
Сомбор	2011.	18.05.	-9	104	86	1	1
	2012.	16.05.	0	74	61	1	1
	ξ	-	-4,5	89	73,5	1	1
ξ	2011.	-	-5	91,2	77,1	1,7	1,5
	2012.	-	-5,8	77,9	73,9	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-5,4	84,6	75,5	1,3	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Новосадски 448
Кикинда	2011.	6920	5600
	2012.	7169	7666
	ξ	7044	6633
Крушевац	2011.	3880	3700
Нови Сад	2011.	6884	5333
	2012.	8067	7666
	ξ	7476	6499
Панчево	2012.	5516	4665
Сремска Митровица	2011.	6658	6164
	2012.	5757	6748
	ξ	6207	6456
Сомбор	2011.	9195	8426
	2012.	7839	6808
	ξ	8517	7617
ξ	2011.	6707	5845
	2012.	6870	6711
ξ 2011-2012.		6788 ⁺⁺	6278
d	0,05	306	
	0,01	373	
Cv		7,91	

+ Значајно или ⁺⁺ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или ⁻⁻ врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 4	НС 448
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	73,60	66,20
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74,85	69,60
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	38,4	28,6
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	41,0	7,1
	изнад 2,5 mm (%)	42,9	48,1
5	I класа (%)	83,9	55,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11,5	11,3
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,5	12,3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	100	99
9	Енергија клијања 5 дана (%)	100	99
10	Екстракт по ВISHOPУ (%/S.M.)	81,78	80,12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	32,24	36,51
12	Влага II мочеха (%)	40,35	45,03
13	Влага III мочеха (%)	48,28	53,04
14	Влага зеленог слада (%)	50,49	56,39
15	Влага слада (%)	4,32	4,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	14,14	22,95
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,78	11,29
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6,36	11,66
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77,65	76,84
20	Време ошећерења (min)	10-15	10-15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	3,0	3,5
23	Брзина филтрације (min)	14	15
24	pH сладовине	5,51	5,54
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	66,50	102,55
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,419	1,425
27	Екстракт груби (%/S.M.)	76,87	75,54
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	0,78	1,30
29	KOLBACH-ов број (%)	32,20	46,03
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	39,43	59,35

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 4	НС 448	Линија 4	НС 448
Нови Сад	2011.	23.05.	-7	79,6	64,2	2	1
	2012.	16.05.	-5	71,5	68,6	1	1
	ξ	-	-6	75,55	66,4	1,5	1
Киkinда	2011.	24.05.	-5	94	78	1	1
	2012.	12.05.	-10	82	75	1	1
	ξ	-	-7,5	88	76,5	1	1
Крушевац	2011.	22.05.	-3	97,4	87,4	3	3
	2012.	24.05.	-4	68	80	1	1
	ξ	-	-3,5	82,7	83,7	2	2
Панчево	2011.	26.05.	-1	78	74	1	2
	2012.	26.05.	-6	88	75	1	1
	ξ	-	-3,5	83	74,5	1	1,5
Сремска Митровица	2011.	24.05.	-5	73	73	1	1
	2012.	22.05.	-6	88	84	1	1
	ξ	-	-5,5	80,5	78,5	1	1
Сомбор	2011.	20.05.	-7	97	86	1	1
	2012.	18.05.	2	60	61	1	1
	ξ	-	-2,5	78,5	73,5	1	1
ξ	2011.	-	-4,7	86,5	77,1	1,5	1,5
	2012.	-	-4,8	76,3	73,9	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-4,8	81,4	75,5	1,3	1,3

Напомена: Класање: + касније од стандарда Полегање: 1= нема полегања
 - раније од стандарда 9= 100% полеглих биљака

ЈАРИ ОБАС- *Avena sativa L.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00216/2011-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Славуј
Киkinда	2011.	8247	8108
	2012.	7297	6612
	ξ	7772	7360
Крушевац	2011.	6454	6787
Нови Сад	2011.	9273	7240
	2012.	6770	6932
	ξ	8022	7086
Панчево	2012.	3158	3367
Сремска Митровица	2011.	8270	8840
	2012.	6679	5832
	ξ	7474	7336
Сомбор	2011.	7709	7534
	2012.	3393	3820
	ξ	5551	5677
ξ	2011.	7991	7702
	2012.	5459	5313
ξ 2011-2012.		6725 ^o	6507
d	0,05	283	
	0,01	358	
Cv		8,31	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

^o Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	Славуј
ХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај суве материје (%)	89,41	89,53
2	Садржај органских материја (% на с.м.)	86,64	86,84
3	Садржај Безазотних екстрактивних материја (БЕМ) (% на с.м.)	56,5	56,9
4	Садржај сирових протеина (% на с.м.)	14,52	11,69
5	Садржај сирове масти (% на с.м.)	4,32	5,54
6	Садржај сирове целулозе (% на с.м.)	11,31	12,73
7	Садржај пепела (% на с.м.)	2,77	2,69

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 1	Славуј	Линија 1	Славуј
Нови Сад	2011.	30.05.	-4	103,1	99,2	1	1
	2012.	25.05.	-2	95,4	92,8	1	1
	ξ	-	-3	99,25	96	1	1
Киkinда	2011.	28.05.	-8	120	124	1	1
	2012.	29.05.	0	107	112	1	1
	ξ	-	-4	113,5	118	1	1
Крушевац	2011.	27.05.	-8	113	94,8	7	7
	2012.	05.05.	4	110	95	1	1
	ξ	-	-2	111,5	94,9	4	4
Панчево	2011.	02.06.	0	84	96	4	3
	2012.	01.06.	0	101	107	1	1
	ξ	-	0	92,5	101,5	2,5	2
Сремска Митровица	2011.	28.05.	-8	102	106	1	1
	2012.	30.05.	-3	104	98	1	1
	ξ	-	-5,5	103	102	1	1
Сомбор	2011.	25.05.	-2	80	85	1	1
	2012.	21.05.	-6	69	72	1	1
	ξ	-	-4	74,5	78,5	1	1
ξ	2011.	-	-5,0	100,4	100,8	2,5	2,3
	2012.	-	-1,2	97,7	96,1	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-3,1	99,0	98,5	1,8	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Славуј
Кикинда	2011.	8386	8108
	2012.	7024	6612
	ξ	7705	7360
Крушевац	2011.	6664	6787
Нови Сад	2011.	8563	7240
	2012.	7582	6932
	ξ	8072	7086
Панчево	2012.	3712	3367
Сремска Митровица	2011.	9855	8840
	2012.	5799	5832
	ξ	7827	7336
Сомбор	2011.	7892	7534
	2012.	3281	3820
	ξ	5586	5677
ξ	2011.	8272	7702
	2012.	5480	5313
ξ 2011-2012.		6876 ⁺⁺	6507
d	0,05	283	
	0,01	358	
Cv		8,31	

+ Значајно или ++ врло значајно већи принос линије у односу на стандард

- Значајно или -- врло значајно мањи принос линије у односу на стандард

° Принос линије на нивоу стандарда

Табела 2/1. ФИЗИЧКЕ И ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ ЗРНА И БРАШНА

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 2	Славуј
ХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај суве материје (%)	89,3	89,53
2	Садржај органских материја (% на с.м.)	86,55	86,84
3	Садржај Безазотних екстрактивних материја (БЕМ) (% на с.м.)	56,3	56,9
4	Садржај сирових протеина (% на с.м.)	14,5	11,69
5	Садржај сирове масти (% на с.м.)	4,01	5,54
6	Садржај сирове целулозе (% на с.м.)	11,77	12,73
7	Садржај пепела (% на с.м.)	2,75	2,69

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Славуј	Линија 2	Славуј
Нови Сад	2011.	31.05.	-3	98,4	99,2	1	1
	2012.	28.05.	1	95	92,8	1	1
	ξ	-	-1	96,7	96	1	1
Кикинда	2011.	03.06.	-2	118	124	1	1
	2012.	29.05.	0	111	112	1	1
	ξ	-	-1	114,5	118	1	1
Крушевац	2011.	31.05.	-4	103	94,8	7	7
	2012.	05.05.	4	95	95	1	1
	ξ	-	0	99	94,9	4	4
Панчево	2011.	02.06.	0	82	96	5	3
	2012.	01.06.	0	108	107	1	1
	ξ	-	0	95	101,5	3	2
Сремска Митровица	2011.	01.06.	-4	106	106	1	1
	2012.	04.06.	-2	95	98	1	1
	ξ	-	-3	100,5	102	1	1
Сомбор	2011.	25.05.	-2	83	85	1	1
	2012.	27.05.	0	60	72	1	1
	ξ	-	-1	71,5	78,5	1	1
ξ	2011.	-	-2,5	98,4	100,8	2,7	2,3
	2012.	-	0,5	94,0	96,1	1,0	1,0
ξ 2011.-2012.		-	-1,0	96,2	98,5	1,8	1,7

Напомена: Класање: + касније од стандарда
- раније од стандарда

Полегање: 1= нема полегања
9= 100% полеглих биљака

**Прилог 1. ОТПОРНОСТ ПРЕМА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА У
ХЛАДНОЈ КОМОРИ (Нови Сад 2011/2012)**

Линија-Стандард	% преживелих	Разлика у односу на стандард
Пшеница, рана-РЕНЕСАНСА	90	-
Линија 1	70	-20
2	100	+10
3	80	-10
4	60	-30
5	80	-10
6	70	-20
7	70	-20
8	90	0
9	90	0
10	80	-10
11	80	-10
12	80	-10
13	70	-20
14	90	0
15	90	0
16	90	0
17	100	+10
18	70	-20
19	100	+10
ИВАНКА	100	-
20	90	-10
21	70	-20
Пшеница, касна-ПОБЕДА	90	-
Линија 1	100	+10
2	100	+10
3	80	-10
4	80	-10
5	100	+10
6	80	-10
7	80	-10
8	80	-10
9	100	+10
10	80	-10
11	70	-20
12	80	-10
13	90	0
14	70	-20
15	80	-10

16	70	-20
Пшеница, тврда-НС Дур	100	-
Линија 1	70	-30
Двореди, пивски јечам-НС 525	100	-
Линија 1	100	0
2	100	0
3	100	0
4	100	0
5	100	0
6	90	-10
7	100	0
8	100	0
9	100	0
Двореди, сточни јечам-НС 529	80	-
Линија 1	100	+20
2	100	+20
Вишереди јечам-ГРАНД	100	-
Линија 1	100	0
2	100	0
3	100	0
Овас-ВРАНАЦ	70	-
Линија 1	80	+10
Тритикале -ОДИСЕЈ	100	-
Линија 1	100	0
2	100	0
3	100	0
Раж-РАША	100	-
Линија 1	100	0
2	100	0
3	100	0
4	100	0

**Прилог 2. Толерантност према патогенима у пољу и стаклари
на локалитету Нови Сад**

ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	10/11	0	0	1	0
	11/12	0	0	3	9
	ξ	0	0	2	4,5
2	10/11	8	0	1	8
	11/12	0	0	3	4
	ξ	4	0	2	6

3	10/11	0	1	1	8
	11/12	0	0	3	9
	ξ	0	0,5	2	8,5
4	10/11	1	2	1	8
	11/12	0	0	2	9
	ξ	0,5	1	1,5	8,5
5	10/11	3	0	2	7
	11/12	0	0	2	8
	ξ	1,5	0	2	7,5
6	10/11	7	0	2	7
	11/12	0	0	2	9
	ξ	3,5	0	2	8
7	10/11	4	0	1	6
	11/12	0	0	2	8
	ξ	2	0	1,5	7
8	10/11	4	0	2	6
	11/12	0	0	3	9
	ξ	2	0	2,5	7,5
9	10/11	7	0	2	8
	11/12	0	0	2	8
	ξ	3,5	0	2	8
10	10/11	7	0	2	7
	11/12	0	0	2	8
	ξ	3,5	0	2	7,5
11	10/11	5	0	1	7
	11/12	0	0	2	4
	ξ	2,5	0	1,5	5,5
12	10/11	0	0	1	6
	11/12	0	0	3	6
	ξ	0	0	2	6
13	10/11	0	0	2	6
	11/12	0	0	3	7
	ξ	0	0	2,5	6,5
14	10/11	1	0	1	6
	11/12	0	0	3	0
	ξ	0,5	0	2	3
15	10/11	2	0	3	8
	11/12	0	0	3	7
	ξ	1	0	3	7,5
16	10/11	7	1	2	8
	11/12	0	0	3	6
	ξ	3,5	0,5	2,5	7
17	10/11	4	-	-	9
	11/12	0	0	2	7

	ξ	2	0	2	8
18	10/11	8	-	-	9
	11/12	0	0	2	6
	ξ	4	0	2	7,5
19	10/11	8	-	-	9
	11/12	0	0	1	9
	ξ	4	0	1	9
20	10/11	2	1	1	6
	11/12	0	0	3	7
	ξ	1	0,5	2	6,5
Иванка	10/11	5	1	1	8
	11/12	0	0	2	4
	ξ	2,5	0,5	1,5	6
21	10/11	4	0	2	9
	11/12	0	0	1	8
	ξ	2	0	1,5	8,5
Ренесанса	10/11	4	2	2	9
	11/12	0	0	1	8
	ξ	2	1	1,5	8,5

ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	10/11	1	0	1	6
	11/12	0	0	2	4
	ξ	0,5	0	1,5	5
2	10/11	6	0	2	9
	11/12	0	0	2	7
	ξ	3	0	2	8
3	10/11	1	2	1	9
	11/12	0	0	4	8
	ξ	0,5	1	2,5	8,5
4	10/11	6	0	1	9
	11/12	0	0	3	7
	ξ	3	0	2	8
5	10/11	6	0	1	7
	11/12	0	0	3	8
	ξ	3	0	4	7,5
6	10/11	1	1	1	7H
	11/12	0	0	2	9
	ξ	0,5	0,5	1,5	8
7	10/11	7	0	2	8
	11/12	0	0	1	7

	ξ	3,5	0	1,5	7,5
8	10/11	0	0	1	9
	11/12	0	0	3	4
	ξ	0	0	2	6,5
9	10/11	7	0	2	4
	11/12	0	0	2	4
	ξ	3,5	0	2	4
10	10/11	7	0	2	6
	11/12	0	0	2	6
	ξ	3,5	0	2	6
11	10/11	8	0	2	6
	11/12	0	0	1	6
	ξ	4	0	1,5	6
12	10/11	4	1	2	8
	11/12	0	0	1	8
	ξ	2	0,5	1,5	8
Победа	10/11	3	3	2	6
	11/12	0	0	2	9
	ξ	1,5	1,5	2	7,5
13	10/11	7	1	2	0
	11/12	0	0	4	8
	ξ	3,5	0,5	3	4
14	10/11	4	2	1	7
	11/12	0	1	3	6
	ξ	2	1,5	2	6,5
15	10/11	3	0	1	8
	11/12	0	0	2	0
	ξ	1,5	0	1,5	4
16	10/11	4	0	2	8
	11/12	0	0	2	7
	ξ	2	0	2	7,5
Победа	10/11	4	0	2	8
	11/12	0	0	2	9
	ξ	2	0	2	8,5

Шифра	Паразити/штеточине	
	<i>Pyrenophora teres</i>	Пепелница (стаклара)
Озими двореди пивски јечам		
Стандард	0	4
1	0	6
2	0	6
3	0	6
4	0	4

5	0	4
6	0	0
7	0	4
8	0	6
9	0	6
Озими двореди сточни јечам		
1	0	0
Стандард	0	0
2	0	0
Озими шестореди сточни јечам		
1	0	0
2	0	0
3	0	4
Стандард	0	4
Озими овас		
1	0	0
Стандард	0	0
Озима раж		
Стандард	0	0
1	0	0
2	0	0
3	0	0
4	0	0

OCENE U POLJU ZA RDU (*Puccinia triticina*), PEPELNICU (*Blumeria graminis* f. *sp. tritici*) i SEPTORIJU (*Septoria tritici*)

OCENA	OPIS OCENE
0	Visoka otpornost
1	Otpornost
2 i 3	Srednja otpornost
4 i 5	Srednja osetljivost
6 i 7	Osetljivost
8 i 9	Visoka osetljivost

Za ocenu prouzrokovača pepelnice *Blumeria graminis* f. *sp. tritici* u staklari korišćena je skala:

OCENA	OPIS OCENE
0-3	Visoka otpornost
4-6	Otpornost
7-9	Osetljivost

Шифра, радни назив, подносилац захтева и селекционери (2010/11-2011/12)

ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02482/2010-11 30.08.2010.	Vulkan		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	+
2.	320-04-02480/2010-11 30.08.2010.	Renata		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
3.	320-04-02478/2010-11 30.08.2010.	Alka		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	+
4.	320-04-02476/2010-11 30.08.2010.	Lucija		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
5.	320-04-02474/2010-11 30.08.2010.	Seka		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
6.	320-04-02470/2010-11 30.08.2010.	Sranjka		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
7.	320-04-02472/2010-11 30.08.2010.	Katarina		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	+
8.	320-04-02509/2010-11 1.09.2010.	Arc 101/10	др Ратко Петровић	Agris, Indjija	-
9.	320-04-02536/2010-11 3.09.2010.	NSA 04-2210A		Limagrain doo, Нови Сад	+
10.	320-04-02651/2010-11 10.09.2010.	MH-08-03		KWS Seme YU, Novi Beograd	+
11.	320-04-02718/2010-11 15.09.2010.	SZD 0016		Delta Agrar, Novi Beograd	+
12.	320-04-02560/2010-11 3.09.2010.	Nogal		Agrobaza doo, Novi Sad	+
13.	320-04-02644/2010-11 10.09.2010.	Bc Anika	Вс Институт, Загреб	Вс Hibridi doo, Сомбор	+
14.	320-04-02554/2010-11 3.09.2010.	NS3-6954	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
15.	320-04-02549/2010.11 3.09.2010.	NS 269/08	проф. др Србислав Денчић Проф. др Борислав Кобиљски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
16.	320-04-02548/2010-11 3.09.2010.	NS 48/08	проф. др Борислав Кобиљски проф.др Србислав Денчић	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
17.	320-04-08092/2009-11 2.09.2009	Graindor		Raiffaisen agro, Novi Beograd	+
18.	320-04-08091/2009-11 2.09.2010.	Sollario		Raiffaisen agro, Novi Beograd	-
19.	320-04-08090/2009-11 2.09.2010.	IS Karpatia		Raiffaisen agro, Novi Beograd	-

20.	320-04-02592/2010-11 6.09.2010.	ZP-AU-16		Институт за кукуруз, Земун Поље	+
21.	320-04-05050/2009-11 10.09.2009.	Farineli		KWS Seme YU, Novi Beograd	+

ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна

Ши фра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комиси је
1.	320-04-02717/2010-11 15.09.2010.	Midas		Delta Agrar, Novi Beograd	+
2.	320-04-02645/2010-11 10.09.2010.	Bc Lira	Вс Институт, Загреб	Вс Hibridi doo, Сомбор	-
3.	320-04-02555/2010-11 3.09.2010.	NS3-6926	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
4.	320-04-02553/2010-11 3.09.2010.	NS 91/04	проф. др Србислав Денчић проф. др Борислав Кобилски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
5.	320-04-02551/2010-11 3.09.2010.	NS 50/07	проф. др Србислав Денчић проф. др Борислав Кобилски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
6.	320-04-02557/2010-11 3.09.2010.	NS3 6741	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
7.	320-04-02652/2010-11 10.09.2010	MH-08-11		KWS Seme YU, Novi Beograd	+
8.	320-04-02650/2010-11 10.09.2010.	MH-09-16		KWS Seme YU, Novi Beograd	+
9.	320-04-02523/2010-11 3.09.2010.	HE 7812		Limagrain doo, Нови Сад	-
10.	320-04-02534/2010-11 03.09.2010.	Altigo		Limagrain doo, Нови Сад	-
11.	320-04-02535/2010-11 3.09.2010	Aramis		Limagrain doo, Нови Сад	-
12.	320-04-02533/2010-11 3.09.2010.	Aprilio		Limagrain doo, Нови Сад	-
13.	320-04-02597/2010-11 6.09.2010.	ZP-OP/10-2	др Дејан Додиг Весна Кандић, дипл.инг	Институт за кукуруз „Земун Поље“	-
14.	320-04-02593/2010-11 6.09.2010.	ZP-AU-15		Институт за кукуруз „Земун Поље“	-
15.	320-04-02726/2010-11 15.09.2010	Sy Moisson		Syngeta agro doo, Novi Beograd	+
16.	320-04-02727/2010-11 15.09.2010.	Sy Alteo		Syngeta agro doo, Novi Beograd	+

ОЗИМА ПШЕНИЦА, тврда

Ши фра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
-----------	-----------------	----------------------	--------------	--------------------	--------------------

1.	320-04-02596/2010-11 6.09.2010.	ZP OD/10-1	др Дејан Додиг Весна Кандић, дипл.инг	Институт за кукуруз „Земун Поље“	-
----	------------------------------------	------------	--	-------------------------------------	---

ОЗИМИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02488/2010-11 30.08.2010.	Maxim		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
2.	320-04-02468/2010-11 30.08.2010.	Bravo		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	+
3.	320-04-02484/2010-11 30.09.2010.	Lukas		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
4.	320-04-02465/2010-11 30.08.2010.	Barun		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	-
5.	320-04-02545/2010-11 3.09.2010.	NS 500-1001	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
6.	320-04-02544/2010-11 3.09.2010.	NS 500-1002	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
7.	320-04-02431/2010-11 24.08.2010.	Salamandre		Sladara Maltinex doo, Ваџка Palanka	-
8.	320-04-02432/2010-11 24.08.2010.	SC 16477 III 122		Sladara Maltinex doo, Ваџка Palanka	-
9.	320-04-02426/2010-11 24.08.2010.	Metaxa		Sladara Maltinex doo, Ваџка Palanka	-

ОЗИМИ ДВОРЕДИ, СТОЧНИ ЈЕЧАМ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02522/2010-11 10.09.2010.	CM 0306		Limagrain doo, Нови Сад	+
2.	320.04-02643/2010-11 10.09.2010.	Vc Bosut	Vc Институт, Загреб	Vc Hibridi doo, Сомбор	+

ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02486/2010-11 30.08.2010.	Oliver		ПИК Моравица ад, Стара Моравица	+
2.	320-04-02547/2010-11 3.09.2010.	NS 700-1001	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
3.	320-04-02546/2010-11 3.09.2010.	NS 700-1002	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+

ОЗИМИ ОВАС

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02542/2010-11 3.09.2010.	NS OO 1001	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02541/2010-11 3.09.2010.	NST 3/07	проф. др Србислав Денчић проф. др Борислав Кобиљски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
2.	320-04-02540/2010-11 3.09.2010.	NST 10/09	проф. др Борислав Кобиљски проф. др Србислав Денчић	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
3.	320-04-02589/2010-11 7.09.2010.	Leontino		Агромаркет доо, Крагујевац	+

ОЗИМА РАЖ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-02599/2010-11 7.09.2010.	Palazzo		KWS Seme YU, Novi Beograd	+
2.	320-04-02543/2010-11 3.09.2010.	NS OR 1001	Проф.др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биолог	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
3.	320-04-02591/2010-11 7.09.2010.	Amber		Агромаркет доо, Крагујевац	+
4.	320-04-02590/2010-11 7.09.2010.	Diamant		Агромаркет доо, Крагујевац	+

(ЈАРЕ СОРТЕ 2011/2012.)

ЈАРИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-03741/2010-11 14.12.2010.	Explorer		Sladara Maltinex doo, Bačka Palanka	+
2.	320-04-03742/2010-11 14.12.2010.	Traveler		Sladara Maltinex doo, Bačka Palanka	+
3.	320-04-00182/2010-11 25.01.2011.	NS 400-1101		Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+

4.	320-04-00184/2011-11 25.01.2011.	NS 400-1102		Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
----	-------------------------------------	-------------	--	---	---

ЈАРИ ОВАС

Ши фра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-00216/2011-11 28.01.2011.	BL 3-101		Пољопривредни институт, Бања Лука	+
2.	320-04-00183/2011-11 25.01.2011.	NS JO 1101		Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+

Одлука Комисије:

"+" Предлаже се за признавање

"-" Не предлаже се за признавање