



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде

Одељење за признавање и заштиту сорти пољопривредног биља

- Материјал намењен за интерну употребу -

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И
УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ ЛИНИЈА ОЗИМЕ ОБИЧНЕ
КАСНЕ И РАНЕ ПШЕНИЦЕ, ОЗИМОГ ДВОРЕДОГ
ПИВСКОГ ЈЕЧМА, ОЗИМОГ ВИШЕРЕДОГ ЈЕЧМА,
ОЗИМОГ ТРИТИКАЛЕА И ОЗИМЕ РАЖИ НА
ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ У ПЕРИОДУ
2006/07. – 2007/08. ГОДИНЕ, ОЗИМОГ ДВОРЕДОГ
ГОЛОЗРНОГ ЈЕЧМА У ПЕРИОДУ 2007/08**

И

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И
УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ ЛИНИЈА
ЈАРОГ ОВСА, ЈАРОГ ДВОРЕДОГ ГОЛОЗРНОГ ЈЕЧМА
И ЈАРОГ ДВОРЕДОГ ЈЕЧМА НА ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И
У ЛАБОРАТОРИЈИ
У ПЕРИОДУ 2007-2008. ГОДИНЕ**

У Београду, августа 2008. године

САДРЖАЈ:

Регистарски број	Шифра линије	Страна
Материјал и методе		3
Резултати испитивања		11
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Касна		11
384/06	1	12
387/06	2	17
391/06	3	22
394/06	4	27
395/06	5	32
418/06	6	37
419/06	7	42
420/06	8	47
421/06	9	52
2 ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Рана		57
393/06	1	58
403/06	2	63
3.ОЗИМИ ДВОРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ		68
475/07	1	69
4. ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ		72
382/06	1	73
398/06	2	77
399/06	3	81
414/06	4	85
5. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ		89
383/06	1	90
396/06	2	94
397/06	3	98
6. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ		102
402/06	1	103
416/06	2	107
417/06	3	111
7. ОЗИМА РАЖ		115
412/06	1	116
8. ЈАРИ ДВОРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ		120
44/07	1	121
9. ЈАРИ ОВАС		124
45/07	1	125
10. ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ		128
47/07	1	129
46/07	2	133
48/07	3	137

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

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

Испитивања су обављена у периоду од 2006. до 2008. године.

Сорте стандарди са којима су линије упоређиване биле су за: озиму обичну касну пшеницу Победа, озиму обичну рану пшеницу Ренесанса, озими двореди пивски јечам Новосадски 525, озими вишереди јечам Гранд, озими тритикале КГ 20, озиму раж Раша, јари двореди голозрни јечам Голијат, јари овас Славуј и јари двореди јечам Виктор.

Озими двореди голозрни јечам је испитиван једну годину без сорте стандарда, у складу са законом.

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

	Регистарски број	Шифра линије
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Касна	384/06	1
	387/06	2
	391/06	3
	394/06	4
	395/06	5
	418/06	6
	419/06	7
	420/06	8
	421/06	9
2 ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Рана	393/06	1
	403/06	2
3.ОЗИМИ ДВОРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ	475/07	1
4. ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ	382/06	1
	398/06	2
	399/06	3
	414/06	4
5. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ	383/06	1
	396/06	2
	397/06	3

6. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ	402/06	1
	416/06	2
	417/06	3
7. ОЗИМА РАЖ	412/06	1
	44/07	1
8. ЈАРИ ДВОРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ	45/07	1
9. ЈАРИ ОВАС	47/07	1
	46/07	2
	48/07	3
10. ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ	47/07	1
	46/07	2
	48/07	3

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

• дужина основне парцеле	5 m
• ширина основне парцеле	1 m
• површина основне парцеле	5 m ²
• број редова	10
• размак између редова	10 cm
• размак између блокова	100 cm
• размак између парцела	40 cm
• заштитни појас (најранија линија)	1-3 m

Интензитет напада болести приказан је као проценат инфекције по модификованој Кобовој скали (0-99) и то:

0-5	имуне	26-40	интермедијарне
6-10	врло отпорне	41-65	средње осетљиве
11-25	средње отпорне	66-100	врло осетљиве

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 талога прочитана 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 млевење 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 г 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 Нанкосзују (добијен планиметрирањем одређеног дела површине криве);
- квалитетна група, зависно од квалитетног броја: 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 ICC, 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 пецивости и машинске вредности различитих линије пшенице, у сврху њиховог међусобног диференцирања.

Примењен је полустандардизовани директни поступак израде хлеба од 900 г 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 90 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).

Озими двореди и вишереди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад осим за озими двореди голозрни јечам чији узорак је узет са локалитета Крагујевац.

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 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 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 воде 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 воде 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 слој 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 КЈЕЛТЕС - Шведска, $\phi = 5 \times 7$, а резултат је изражен на суву материју.

5. Садржај пепела у зрну одређен је по међународној стандардној методи ICC- стандард (ICC – 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 AB". Одређивање се врши по стандардној методи: 7 g брашна/25 ml воде.

За добијање мељива за анализе под редним бројевима 6 користи се лабораторијски млин – чекићар, са уграђеним ситом од 1 mm. Хомогено мељиво представља честице мање од 1 mm свих делова зрна.

Озима раж

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 Hagbergu

(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 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 г 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 г зрна 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. 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 воде 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 воде.
6. Садржај масти (% на с.м.) одређује се рачуном из масе екстраковане масти у балону, масе узорка за анализу и садржаја воде у узорку
7. Садржај безазотних екстрактивних материја одређује се рачуном из воде, пепела, протеина, целулозе и масти.

II РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА
Озима обична касна пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Победа
Крагујевац	06/07.	5040	5432
	07/08.	6216	7136
	ξ	5628	6284
Нови Сад	06/07.	8456	7596
	07/08.	11204	11032
	ξ	9830	9314
Панчево	06/07.	7272	7862
	07/08.	10123	10756
	ξ	8697	9309
Сремска Митровица	06/07.	10333	11582
	07/08.	8410	8438
	ξ	9371	10010
Сомбор	06/07.	7948	7008
	07/08.	8568	8664
	ξ	8258	7836
Зајечар	06/07.	7252	8004
	07/08.	9108	9120
	ξ	8180	8562
ξ	06/07.	7717	7914
	07/08.	8938	9191
ξ (06/07-07/08.)		8327	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.7	12.0	11.9	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.70	84.10	84.40	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34.3	36.8	35.6	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	47.50	81.50	64.50	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	58.4	65.7	62.1	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	25.9	22.4	24.2	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	12.5	8.9	10.7	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	2.4	2.1	2.3	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	15.1	14.5	14.8	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	48	55	52	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.9	12.5	12.7	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	35	35	35	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	13	13	13	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.8	71.7	71.3	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.5	78.0	78.3	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	317	288	303	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.7	60.9	60.3	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	6.0	5.5	5.8	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	3.5	2.0	2.8	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	40	30	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	86.9	78.4	82.7	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	113	109	111	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	350	330	340	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	165	162	164	180	163	172
25	Односни број (o/r)	2.12	2.04	2.08	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.5	137.0	137.3	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	596	599	598	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	6.0	7.0	6.5	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	одлична		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерне	прилично равномерне		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	фине	сунђерасте		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 1**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	02.5.	-2	114	113	5	5
	2007/08	09.5.	-2	94	99	1	1
	ξ	-	-2	104	106	3	3
Крагујевац	2006/07	02.5.	-2	88.6	90	1	1
	2007/08	11.5.	-1	89.8	93.6	1	1
	ξ	-	-1.5	89.2	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	04.5.	-1	91.5	98.9	1	3
	2007/08	09.5.	-4	101.4	101.3	1	3
	ξ	-	-2.5	96.45	100.1	1	3
Панчево	2006/07	07.5.	-1	75	94	2	4
	2007/08	11.5.	-1	102	94	2	2
	ξ	-	-1	88.5	94	2	3
Сремска Митровица	2006/07	29.4.	-1	106	114	1	1
	2007/08	11.5.	-1	94	96	1	1
	ξ	-	-1	100	105	1	1
Сомбор	2006/07	30.4.	2	107	115	1	1
	2007/08	15.5.	0	87	90	1	1
	ξ	-	1	97	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	-0.83	97.02	104.15	1.8	2.5
	2007/08	-	-1.5	94.7	95.7	1.2	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	-1.2	95.9	99.9	1.5	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Победа
Крагујевац	06/07.	5192	5432
	07/08.	5688	7136
	ξ	5440	6284
Нови Сад	06/07.	8208	7596
	07/08.	11240	11032
	ξ	9724	9314
Панчево	06/07.	6549	7862
	07/08.	10345	10756
	ξ	8447	9309
Сремска Митровица	06/07.	11906	11582
	07/08.	8646	8438
	ξ	10276	10010
Сомбор	06/07.	7668	7008
	07/08.	8200	8664
	ξ	7934	7836
Зајечар	06/07.	7464	8004
	07/08.	8324	9120
	ξ	7894	8562
ξ	06/07.	7831	7914
	07/08.	8741	9191
ξ (06/07-07/08.)		8286	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.7	11.8	11.8	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85.90	83.10	84.50	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35.9	33.5	34.7	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	86.75	97.50	92.13	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	72.2	66.4	69.3	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	17.8	19.9	18.9	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	7.0	9.2	8.1	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	1.9	3.4	2.7	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	14.4	14.2	14.3	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	53	54	53	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.7	12.3	12.5	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	37	39	38	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	14	14	14	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67.2	69.5	68.4	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.4	79.0	78.7	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	337	242	290	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	64.4	65.1	64.8	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	4.0	3.5	3.8	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	1.5	1.5	1.5	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	65	60	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	69.0	65.4	67.2	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	58	68	63	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	160	170	165	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	180	193	187	180	163	172
25	Односни број (o/r)	0.89	0.88	0.89	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.9	138.2	138.6	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	520	495	508	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4.0	4.3	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерне	прилично равномерне		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина -	мало груба +		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Победа
Крагујевац	06/07.	5340	5432
	07/08.	6944	7136
	ξ	6142	6284
Нови Сад	06/07.	7724	7596
	07/08.	11944	11032
	ξ	9834	9314
Панчево	06/07.	7704	7862
	07/08.	10586	10756
	ξ	9145	9309
Сремска Митровица	06/07.	12860	11582
	07/08.	8114	8438
	ξ	10487	10010
Сомбор	06/07.	7208	7008
	07/08.	8372	8664
	ξ	7790	7836
Зајечар	06/07.	7464	8004
	07/08.	8700	9120
	ξ	8082	8562
ξ	06/07.	8050	7914
	07/08.	9110	9191
ξ (06/07-07/08.)		8580	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.8	11.8	11.8	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81.50	76.25	78.88	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33.6	31.0	32.3	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	75.00	95.75	85.38	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	65.3	53.5	59.4	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	23.9	26.3	25.1	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	7.7	12.9	10.3	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	2.2	5.8	4.0	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	14.0	14.4	14.2	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	46	46	46	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.0	12.6	12.8	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	32	33	33	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	12	12	12	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.7	69.6	69.2	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.9	77.4	77.7	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	402	380	391	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57.7	58.0	57.9	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.0	5.0	3.5	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	3.5	2	2.5	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	35	45.0	40	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	77.7	74.6	76.2	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	106	103	105	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	430	345	388	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	145	154	150	180	163	172
25	Односни број (o/r)	3.00	2.24	2.62	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.9	136.6	137.2	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	490	485	488	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	3.0	3.0	3.0	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	задовољава		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерне	прилично равномерне		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	5	0
	2007/08.	0	0
	ξ	2.5	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 3**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	08.5.	4	106	113	3	5
	2007/08	12.5.	1	90	99	1	1
	ξ	-	2.5	98	106	2	3
Крагујевац	2006/07	06.5.	2	83.6	90	1	1
	2007/08	16.5.	4	81.2	93.6	1	1
	ξ	-	3	82.4	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	06.5.	1	88.6	98.9	1	3
	2007/08	17.5.	4	103	101.3	1	3
	ξ	-	2.5	95.8	100.1	1	3
Панчево	2006/07	09.5.	1	85	94	1	4
	2007/08	16.5.	4	101	94	1	2
	ξ	-	2.5	93	94	1	3
Сремска Митровица	2006/07	06.5.	6	95	114	1	1
	2007/08	14.5.	2	81	96	1	1
	ξ	-	4	88	105	1	1
Сомбор	2006/07	03.5.	5	98	115	1	1
	2007/08	18.5.	3	84	90	1	1
	ξ	-	4	91	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	3.17	92.70	104.15	1.3	2.5
	2007/08	-	3.0	90.0	95.7	1.0	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	3.1	91.4	99.9	1.2	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Победа
Крагујевац	06/07.	5176	5432
	07/08.	6480	7136
	ξ	5828	6284
Нови Сад	06/07.	8068	7596
	07/08.	11972	11032
	ξ	10020	9314
Панчево	06/07.	7637	7862
	07/08.	10485	10756
	ξ	9061	9309
Сремска Митровица	06/07.	11672	11582
	07/08.	8852	8438
	ξ	10262	10010
Сомбор	06/07.	8512	7008
	07/08.	8372	8664
	ξ	8442	7836
Зајечар	06/07.	7376	8004
	07/08.	8416	9120
	ξ	7896	8562
ξ	06/07.	8073	7914
	07/08.	9096	9191
ξ (06/07-07/08.)		8585 [°]	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.8	11.8	11.8	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81.10	76.25	78.68	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31.7	26.6	29.2	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	86.75	86.25	86.50	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	58.0	38.0	48.0	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	27.8	29.3	28.5	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	10.8	21.5	16.2	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	2.6	8.7	5.7	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	14.3	14.9	14.6	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	44	43	44	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.6	12.3	12.5	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	32	30	31	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	11	12	12	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.8	69.3	69.6	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.7	77.0	77.4	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	410	274	342	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57.7	58.2	58.0	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	4.5	2.5	3.5	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	55	58	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	71.9	67.5	69.7	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	89	90	90	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	300	330	315	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	156	149	153	180	163	172
25	Односни број (o/r)	1.92	2.21	2.07	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.0	137.0	136.5	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	489	490	490	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	3.0	4.5	3.8	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава+	добра-		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба+	скоро фина		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 4**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	04.5.	0	105	113	3	5
	2007/08	12.5.	1	91	99	1	1
	ξ	-	0.5	98	106	2	3
Крагујевац	2006/07	07.5.	3	81	90	1	1
	2007/08	17.5.	5	86.2	93.6	1	1
	ξ	-	4	83.6	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	07.5.	2	91.3	98.9	1	3
	2007/08	18.5.	5	101.9	101.3	2	3
	ξ	-	3.5	96.6	100.1	1.5	3
Панчево	2006/07	09.5.	1	84	94	1	4
	2007/08	16.5.	4	99	94	1	2
	ξ	-	2.5	91.5	94	1	3
Сремска Митровица	2006/07	08.5.	8	104	114	1	1
	2007/08	19.5.	7	88	96	1	1
	ξ	-	7.5	96	105	1	1
Сомбор	2006/07	03.5.	5	103	115	1	1
	2007/08	18.5.	3	80	90	1	1
	ξ	-	4	91.5	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	3.17	94.72	104.15	1.3	2.5
	2007/08	-	4.2	91.0	95.7	1.2	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	3.7	92.9	99.9	1.3	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	Победа
Крагујевац	06/07.	4724	5432
	07/08.	6740	7136
	ξ	5732	6284
Нови Сад	06/07.	8180	7596
	07/08.	11244	11032
	ξ	9712	9314
Панчево	06/07.	7579	7862
	07/08.	10637	10756
	ξ	9108	9309
Сремска Митровица	06/07.	11816	11582
	07/08.	8774	8438
	ξ	10295	10010
Сомбор	06/07.	7492	7008
	07/08.	9220	8664
	ξ	8356	7836
Зајечар	06/07.	7564	8004
	07/08.	9232	9120
	ξ	8398	8562
ξ	06/07.	7892	7914
	07/08.	9308	9191
ξ (06/07-07/08.)		8600 [°]	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.7	12.0	11.9	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.50	75.85	79.18	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34.1	28.6	31.4	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	82.50	94.75	88.63	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.3	41.9	51.6	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	23.0	29.8	26.4	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	11.7	19.8	15.8	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	2.9	6.8	4.9	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	14.1	14.2	14.2	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	44	41	43	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.3	12.2	12.3	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	33	29	31	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	12	11	12	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.9	69.6	69.8	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.4	77.3	77.4	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	392	260	326	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57.1	57.8	57.5	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2.0	2.3	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	2.5	3.0	2.8	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	65	55	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	76.7	67.5	72.1	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	98	90	94	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	310	300	305	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	161	151	156	180	163	172
25	Односни број (o/r)	1.92	1.99	1.96	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.9	136.0	136.5	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	479	521	500	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	3.5	6.0	4.8	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава+	врло добра		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилично равномерна равномерна		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина-	фина-		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 5
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 5**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	06.5.	2	107	113	3	5
	2007/08	12.5.	1	91	99	1	1
	ξ	-	1.5	99	106	2	3
Крагујевац	2006/07	07.5.	3	84.6	90	1	1
	2007/08	16.5.	4	84.2	93.6	1	1
	ξ	-	3.5	84.4	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	07.5.	2	90	98.9	1	3
	2007/08	18.5.	5	97	101.3	2	3
	ξ	-	3.5	93.5	100.1	1.5	3
Панчево	2006/07	10.5.	2	83	94	1	4
	2007/08	17.5.	5	99	94	4	2
	ξ	-	3.5	91	94	2.5	3
Сремска Митровица	2006/07	08.5.	8	107	114	1	1
	2007/08	20.5.	8	90	96	1	1
	ξ	-	8	98.5	105	1	1
Сомбор	2006/07	03.5.	5	100	115	1	1
	2007/08	18.5.	3	78	90	1	1
	ξ	-	4	89	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	3.67	95.27	104.15	1.3	2.5
	2007/08	-	4.3	89.9	95.7	1.7	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	4.0	92.6	99.9	1.5	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	Победа
Крагујевац	06/07.	5904	5432
	07/08.	7720	7136
	ξ	6812	6284
Нови Сад	06/07.	8540	7596
	07/08.	11280	11032
	ξ	9910	9314
Панчево	06/07.	7351	7862
	07/08.	10636	10756
	ξ	8993	9309
Сремска Митровица	06/07.	11759	11582
	07/08.	8742	8438
	ξ	10251	10010
Сомбор	06/07.	7016	7008
	07/08.	9764	8664
	ξ	8390	7836
Зајечар	06/07.	8128	8004
	07/08.	10116	9120
	ξ	9122	8562
ξ	06/07.	8116	7914
	07/08.	9710	9191
ξ (06/07-07/08.)		8913 ⁺	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

⁺ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.9	12.0	12.0	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.30	80.10	82.20	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.7	30.0	31.4	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	68.25	93.25	80.75	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	52.0	42.0	47.0	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	29.2	29.2	29.2	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	13.3	18.8	16.1	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	4.0	8.3	6.2	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.4	14.0	13.2	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	43	38	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.2	12.9	12.6	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	27	29	28	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	10	11	11	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71.1	71.0	71.1	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.6	78.7	78.7	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	423	359	391	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55.8	56.5	56.2	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	5.0	5.5	5.3	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	45	43	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	77.4	73.8	75.6	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	91	102	97	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	330	410	370	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	150	137	144	180	163	172
25	Односни број (o/r)	2.20	2.99	2.60	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134.6	135.1	134.9	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	458	486	472	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	3.0	3.0	3.0	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава+	задовољава-		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 6
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму
одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita</i> <i>tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 7	Победа
Крагујевац	06/07.	5040	5432
	07/08.	7356	7136
	ξ	6198	6284
Нови Сад	06/07.	8664	7596
	07/08.	11212	11032
	ξ	9938	9314
Панчево	06/07.	7642	7862
	07/08.	10264	10756
	ξ	8953	9309
Сремска Митровица	06/07.	10336	11582
	07/08.	8440	8438
	ξ	9388	10010
Сомбор	06/07.	7064	7008
	07/08.	8700	8664
	ξ	7882	7836
Зајечар	06/07.	8320	8004
	07/08.	9900	9120
	ξ	9110	8562
ξ	06/07.	7844	7914
	07/08.	9312	9191
ξ (06/07-07/08.)		8578 [°]	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.8	11.8	11.8	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81.10	82.50	81.80	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37.9	39.9	38.9	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	57.50	86.50	72.00	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	68.8	76.4	72.6	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	23.7	17.8	20.8	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	5.6	4.3	5.0	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	1.2	0.9	1.1	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	14.0	13.3	13.7	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	39	41	40	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.9	12.6	12.8	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	30	28	29	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	11	10	11	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72.0	71.8	71.9	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.4	78.1	78.3	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	346	297	322	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56.6	57.7	57.2	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	6.5	4.0	5.3	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	25	45	35	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	80.0	71.9	76.0	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	86	93	90	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	330	380	355	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	142	139	141	180	163	172
25	Односни број (o/r)	2.32	2.73	2.53	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134.8	136.4	135.6	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	538	516	527	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4.5	4.5	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра+	добра+		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	неравномерна		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 7
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 7**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	29.4.	-5	104	113	5	5
	2007/08	05.5.	-6	84	99	1	1
	ξ	-	-5.5	94	106	3	3
Крагујевац	2006/07	01.5.	-3	78.4	90	1	1
	2007/08	10.5.	-2	83.6	93.6	1	1
	ξ	-	-2.5	81	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	03.5.	-2	86.3	98.9	1	3
	2007/08	08.5.	-5	95.9	101.3	1	3
	ξ	-	-3.5	91.1	100.1	1	3
Панчево	2006/07	03.5.	-5	80	94	2	4
	2007/08	10.5.	-2	93	94	1	2
	ξ	-	-3.5	86.5	94	1.5	3
Сремска Митровица	2006/07	04.5.	4	92	114	1	1
	2007/08	11.5.	-1	85	96	1	1
	ξ	-	1.5	88.5	105	1	1
Сомбор	2006/07	26.4.	-2	97	115	1	1
	2007/08	10.5.	-5	86	90	1	1
	ξ	-	-3.5	91.5	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	-2.17	89.62	104.15	1.8	2.5
	2007/08	-	-3.5	87.9	95.7	1.0	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	-2.8	88.8	99.9	1.4	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 8	Победа
Крагујевац	06/07.	5612	5432
	07/08.	7220	7136
	ξ	6416	6284
Нови Сад	06/07.	8172	7596
	07/08.	11256	11032
	ξ	9714	9314
Панчево	06/07.	6611	7862
	07/08.	10341	10756
	ξ	8476	9309
Сремска Митровица	06/07.	11342	11582
	07/08.	8226	8438
	ξ	9784	10010
Сомбор	06/07.	9412	7008
	07/08.	8304	8664
	ξ	8858	7836
Зајечар	06/07.	7328	8004
	07/08.	9468	9120
	ξ	8398	8562
ξ	06/07.	8079	7914
	07/08.	9136	9191
ξ (06/07-07/08.)		8608	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	11.9	12.0	12.0	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.10	81.50	82.80	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35.6	33.2	34.4	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	82.75	94.75	88.75	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	57.4	47.5	52.5	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	27.8	29.9	28.9	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	10.8	15.2	13.0	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	2.9	5.6	4.3	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.8	13.8	13.3	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	38	46	42	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.6	12.6	12.6	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	26	35	31	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	10	13	12	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.8	70.5	69.7	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.5	78.7	78.6	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	238	185	212	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.3	62.8	62.6	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	4.0	4.5	4.3	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	1.0	1.0	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	55	58	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	67.0	66.3	66.7	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	52	48	50	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	150	150	150	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	172	153	163	180	163	172
25	Односни број (o/r)	0.87	0.98	0.93	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.5	134.7	135.1	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	566	612	589	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	7.0	7.0	7.0	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлична	одлична		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	неравномерна-		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	сунђерасте	сунђерасте		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 8
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 8**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	30.4.	-4	107	113	5	5
	2007/08	07.5.	-4	97	99	3	1
	ξ	-	-4	102	106	4	3
Крагујевац	2006/07	03.5.	-1	80.8	90	1	1
	2007/08	13.5.	1	88.4	93.6	1	1
	ξ	-	0	84.6	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	06.5.	1	91.1	98.9	3	3
	2007/08	12.5.	-1	102.5	101.3	2	3
	ξ	-	0	96.8	100.1	2.5	3
Панчево	2006/07	07.5.	-1	83	94	1	4
	2007/08	12.5.	0	98	94	1	2
	ξ	-	-0.5	90.5	94	1	3
Сремска Митровица	2006/07	04.5.	4	112	114	1	1
	2007/08	11.5.	-1	87	96	1	1
	ξ	-	1.5	99.5	105	1	1
Сомбор	2006/07	26.4.	-2	104	115	1	1
	2007/08	10.5.	-5	90	90	1	1
	ξ	-	-3.5	97	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	-0.50	96.32	104.15	2.0	2.5
	2007/08	-	-1.7	93.8	95.7	1.5	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	-1.1	95.1	99.9	1.8	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 9	Победа
Крагујевац	06/07.	5600	5432
	07/08.	6420	7136
	ξ	6010	6284
Нови Сад	06/07.	7836	7596
	07/08.	11424	11032
	ξ	9630	9314
Панчево	06/07.	6904	7862
	07/08.	9378	10756
	ξ	8141	9309
Сремска Митровица	06/07.	11538	11582
	07/08.	8052	8438
	ξ	9795	10010
Сомбор	06/07.	8780	7008
	07/08.	7576	8664
	ξ	8178	7836
Зајечар	06/07.	8136	8004
	07/08.	9348	9120
	ξ	8742	8562
ξ	06/07.	8132	7914
	07/08.	8700	9191
ξ (06/07-07/08.)		8416	8553
d	0.05	328	
	0.01	387	
Cv		7.57	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.2	12.2	12.2	11.3	11.8	11.6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.50	81.50	82.00	83.70	82.50	83.10
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34.1	30.5	32.3	37.3	35.2	36.3
4	Стаклавост зрна (%)	74.25	83.50	78.88	47.25	86.75	67.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	36.8	36.9	36.9	73.0	68.7	70.9
	б) % на решету 2.5 mm	37.9	35.3	36.6	18.3	19.7	19.0
	ц) % на решету 2.2 mm	19.9	20.7	20.3	6.6	7.9	7.3
	д) % на решету 2.0 mm	4.1	5.5	4.8	1.9	2.6	2.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	13.3	13.3	13.3	15.4	14.6	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	39	36	38	45	44	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	II	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.4	12.5	12.5	13.5	12.6	13.1
10	Садржај влажног глутена (%)	28	27	28	35	36	36
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	13	14	14
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.1	68.0	68.1	70.1	71.0	70.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	75.0	75.7	75.4	78.1	78.3	78.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	272	237	255	302	228	265

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56.5	57.6	57.1	60.4	60.9	60.7
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	8.0	5.5	6.8
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	0.5	0.8	3.5	1.5	2.5
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	60	40	15	30	23
20	Фаринограмски квалитетни број	80.0	64.2	72.1	93.2	81.7	87.5
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	112	89	101	102	101	102
23	Отпор растезања (Ej)	410	310	360	240	290	265
24	Растегљивост (mm)	146	150	148	180	163	172
25	Односни број (o/r)	2.80	2.07	2.44	1.33	1.78	1.56
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.7	135.1	135.4	138.0	137.9	138.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	500	483	492	584	595	590
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4.0	4.3	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра+	добра-		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		неравномерне	прилично равномерне	
	ц) структура зидова пора	скоро фина-	мало груба		фине -	сунђерасте	

Линија: ЛИНИЈА 9
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	90	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 9**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	03.5.	-1	116	113	5	5
	2007/08	08.5.	-3	93	99	1	1
	ξ	-	-2	104.5	106	3	3
Крагујевац	2006/07	04.5.	0	86.2	90	1	1
	2007/08	13.5.	1	84.2	93.6	1	1
	ξ	-	0.5	85.2	91.8	1	1
Зајечар	2006/07	07.5.	2	93.8	98.9	1	3
	2007/08	14.5.	1	108.6	101.3	1	3
	ξ	-	1.5	101.2	100.1	1	3
Панчево	2006/07	07.5.	-1	84	94	2	4
	2007/08	12.5.	0	92	94	2	2
	ξ	-	-0.5	88	94	2	3
Сремска Митровица	2006/07	06.5.	6	110	114	1	1
	2007/08	12.5.	0	82	96	1	1
	ξ	-	3	96	105	1	1
Сомбор	2006/07	26.4.	-2	112	115	1	1
	2007/08	12.5.	-3	91	90	1	1
	ξ	-	-2.5	101.5	102.5	1	1
ξ	2006/07	-	0.67	100.33	104.15	1.8	2.5
	2007/08	-	-0.7	91.8	95.7	1.2	1.5
ξ 2006/07.-2007/08.		-	0.0	96.1	99.9	1.5	2.0

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

Озима обична рана пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Ренесанса
Крагујевац	06/07.	5136	4908
	07/08.	7508	7332
	ξ	6322	6120
Нови Сад	06/07.	7964	7816
	07/08.	11964	10928
	ξ	9964	9372
Панчево	06/07.	7827	7728
	07/08.	11040	10698
	ξ	9433	9213
Сремска Митровица	06/07.	13326	11406
	07/08.	9698	10150
	ξ	11512	10778
Сомбор	06/07.	7556	8812
	07/08.	8732	9240
	ξ	8144	9026
Зајечар	06/07.	7876	7928
	07/08.	9120	8732
	ξ	8498	8330
ξ	06/07.	8281	8100
	07/08.	9677	9513
ξ (06/07-07/08.)		8979 ^o	8806
d	0.05	252	
	0.01	318	
Cv		6.98	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.0	12.1	12.1	11.7	12.0	11.9
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.50	78.70	80.60	84.70	82.30	83.50
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39.6	32.4	36.0	36.9	35.2	36.1
4	Стаклавост зрна (%)	37.50	72.75	55.13	55.75	76.50	66.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	79.1	52.5	65.8	72.3	59.8	66.1
	б) % на решету 2.5 mm	13.7	27.5	20.6	17.7	23.3	20.5
	ц) % на решету 2.2 mm	5.5	12.9	9.2	6.6	12.5	9.6
	д) % на решету 2.0 mm	1.3	5.5	3.4	2.4	3.7	3.1
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.0	14.0	13.0	12.9	14.7	13.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	18	30	24	34	50	42
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.6	12.8	12.7	12.5	13.2	12.9
10	Садржај влажног глутена (%)	27	36	32	31	34	33
11	Садржај сувог глутена (%)	9	13	11	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.4	68.9	69.7	72.3	71.6	72.0
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.1	77.8	78.5	78.5	79.7	79.1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	191	213	202	190	177	184

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54.3	56.9	55.6	57.4	58.2	57.8
17	Време развоја теста (мин)	1.5	2.5	2.0	2.0	2.0	2.0
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	1.0	0.8	1.0	1.0	1.0
19	Степен омекшања теста (Fj)	115	100	108	55	45	50
20	Фаринограмски квалитетни број	47.6	53.3	50.5	68.8	71.9	70.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B2	B2	B1	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	71	71	71	80	92	86
23	Отпор растезања (Ej)	340	295	318	310	310	310
24	Растегљивост (mm)	130	139	135	144	153	149
25	Односни број (o/r)	2.61	2.12	2.37	2.15	2.03	2.09
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133.8	135.5	134.7	137.8	137.5	137.7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	502	494	498	515	585	550
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4.0	4.3	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра -		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	мало груба		фина	сунђераста	

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	4	0
	2007/08.	0	0
	ξ	2	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Ренесанса
Крагујевац	06/07.	4548	4908
	07/08.	6660	7332
	ξ	5604	6120
Нови Сад	06/07.	7440	7816
	07/08.	12236	10928
	ξ	9838	9372
Панчево	06/07.	7333	7728
	07/08.	9984	10698
	ξ	8659	9213
Сремска Митровица	06/07.	11064	11406
	07/08.	9678	10150
	ξ	10371	10778
Сомбор	06/07.	5852	8812
	07/08.	8992	9240
	ξ	7422	9026
Зајечар	06/07.	7448	7928
	07/08.	10060	8732
	ξ	8754	8330
ξ	06/07.	7281	8100
	07/08.	9602	9513
ξ (06/07-07/08.)		8441 [°]	8806
d	0.05	252	
	0.01	318	
Cv		6.98	

⁺ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.0	12.2	12.1	11.7	12.0	11.9
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80.90	76.05	78.48	84.70	82.30	83.50
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	29.5	24.8	27.2	36.9	35.2	36.1
4	Стаклавост зрна (%)	64.50	87.50	76.00	55.75	76.50	66.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	33.0	9.1	21.1	72.3	59.8	66.1
	б) % на решету 2.5 mm	37.0	35.4	36.2	17.7	23.3	20.5
	ц) % на решету 2.2 mm	21.9	38.7	30.3	6.6	12.5	9.6
	д) % на решету 2.0 mm	6.8	12.9	9.9	2.4	3.7	3.1
ХЕМИЈСКО-ТЕХН. ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.6	13.9	13.3	12.9	14.7	13.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	35	45	40	34	50	42
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12.3	12.4	12.4	12.5	13.2	12.9
10	Садржај влажног глутена (%)	25	30	28	31	34	33
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	11	13	12
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.9	67.2	68.1	72.3	71.6	72.0
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.0	77.0	77.0	78.5	79.7	79.1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	271	318	295	190	177	184

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	ξ	Нови Сад	Сомбор	ξ
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57.0	57.0	57.0	57.4	58.2	57.8
17	Време развоја теста (мин)	2.0	1.5	1.8	2.0	2.0	2.0
18	Стабилитет теста (мин)	7.0	1.0	4.0	1.0	1.0	1.0
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	40	30	55	45	50
20	Фаринограмски квалитетни број	90.3	71.3	80.8	68.8	71.9	70.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A2	B1	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	101	138	120	80	92	86
23	Отпор растезања (Ej)	400	450	425	310	310	310
24	Растегљивост (mm)	135	149	142	144	153	149
25	Односни број (o/r)	2.96	3.02	2.99	2.15	2.03	2.09
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.4	136.6	137.5	137.8	137.5	137.7
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	506	448	477	515	585	550
28	Вредносни број средине хлеба	4.0	3.0	3.5	6.0	7.0	6.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	задовољава-		врло добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба+	мало груба		фина	сунђераста	

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима рђе и пепелнице у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis tritici</i> (пепелница)	<i>Puccinia recondita tritici</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Озими двореди голозрни јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1

Линија 1	Локалитети						Σ
	Крагујевац	Нови Сад	Панчево	Сремска Митровица	Сомбор	Зајечар	
Принос зрна (kg/ha) 2007/08	4160	6432	7001	8066	5172	6936	6294

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Крагујевац ЛИНИЈА 1
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ		
1	Обувена зрна (%)	78.2
2	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	76.75
3	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	74.85
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40.1
5	Крупноћа зрна:	
	а) % на решету 2.8 mm	43.6
	б) % на решету 2.5 mm	32.8
6	I класа (%)	
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ		
7	Садржај влаге зрна (%)	11.21
8	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	11.76
9	Садржај масти (% на с.м.)	2.4
10	Садржај целулозе (% на с.м.)	2.93
11	Енергија клијања 3 дана (%)	82
12	Клијавост 5 дана (%)	90

Линија: ЛИНИЈА 1

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака
		Линија
Нови Сад	2007/08.	80

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2007/08.	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 1**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање (датум)	Висина биљке (cm)	Полегање (оцена 1-9)
Нови Сад	2007/08	01.5.	104.3	9
Крагујевац	2007/08	3.5.	99	1
Зајечар	2007/08	4.5.	108.3	6
Панчево	2007/08	6.5.	109	7
Сремска Митровица	2007/08	28.4.	104	1
Сомбор	2007/08	12.5.	78	1
ξ	2007/08	-	100.4	4.2

Напомена:

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

Озими двореди пивски јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 525
Крагујевац	06/07.	6888	6272
	07/08.	6404	7704
	ξ	6646	6988
Нови Сад	06/07.	5484	7112
	07/08.	5545	9110
	ξ	5514	8111
Панчево	06/07.	7631	7560
	07/08.	8581	9879
	ξ	8106	8719
Сремска Митровица	06/07.	12223	13621
	07/08.	10310	10594
	ξ	11266	12108
Сомбор	06/07.	8160	9516
	07/08.	6904	7816
	ξ	7532	8666
Зајечар	06/07.	7092	6724
	07/08.	9560	8860
	ξ	8326	7792
ξ	06/07.	7913	8468
	07/08.	7884	8994
ξ (06/07-07/08.)		7898 [°]	8731
d	0.05	326	
	0.01	396	
Cv		8.48	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Новос. 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	67.50	72.73
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74.45	74.85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	37.5	40.3
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	36.0	41.0
	изнад 2,5 mm (%)	35.7	35.7
5	I класа (%)	71.7	76.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.4	12.5
7	Беланчевине (%/S.M.)	12.6	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	85	82
9	Енергија клијања 5 дана (%)	97	93
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	81.09	82.67
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	36.09	34.11
12	Влага II мочеха (%)	43.76	40.00
13	Влага III мочеха (%)	50.02	45.80
14	Влага зеленог слада (%)	50.32	45.19
15	Влага слада (%)	3.80	3.99
16	Губици укупно (%/S.M.)	14.58	10.57
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7.59	5.99
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6.99	4.58
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	77.08	73.98
20	Време ошећерења (min)	10-15	15-20
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2.5	2.0
23	Филтрирање сладовине (min)	17	16
24	pH сладовине	5.75	5.82
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	78.400	67.90
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.557	1.714
27	Екстракт груби (%/S.M.)	76.02	71.92
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.05	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	36.75	38.65
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	41.59	33.97

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: НС 525

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 1**
 Стандард: **НС 525**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	2.5.	18	75.1	87.5	1	1
	2007/08	5.5.	6	102	99	9	9
	ξ	-	12	88.55	93.25	5	5
Крагујевац	2006/07	30.4.	12	84.4	93	1	1
	2007/08	15.5.	15	92.8	95.2	1	1
	ξ	-	13.5	88.6	94.1	1	1
Зајечар	2006/07	2.5.	8	71.2	77.1	1	1
	2007/08	6.5.	7	94.1	93.5	4	1
	ξ	-	7.5	82.65	85.3	2.5	1
Панчево	2006/07	30.4.	8	90	86	2	2
	2007/08	7.5.	10	102	95	3	4
	ξ	-	9	96	90.5	2.5	3
Сремска Митровица	2006/07	25.4.	14	114	100	1	1
	2007/08	10.5.	14	94	95	1	1
	ξ	-	14	104	97.5	1	1
Сомбор	2006/07	28.4.	11	112	118	1	1
	2007/08	12.5.	9	88	92	1	1
	ξ	-	10	100	105	1	1
ξ	2006/07	-	11.83	91.12	93.60	1.2	1.17
	2007/08	-	10.2	95.5	95.0	3.2	2.8
ξ 2006/07.-2007/08.		-	11.0	93.3	94.3	2.2	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Новосадски 525
Крагујевац	06/07.	5752	6272
	07/08.	7104	7704
	ξ	6428	6988
Нови Сад	06/07.	7116	7112
	07/08.	8235	9110
	ξ	7676	8111
Панчево	06/07.	6995	7560
	07/08.	9509	9879
	ξ	8252	8719
Сремска Митровица	06/07.	11785	13621
	07/08.	10550	10594
	ξ	11168	12108
Сомбор	06/07.	8976	9516
	07/08.	7792	7816
	ξ	8384	8666
Зајечар	06/07.	6476	6724
	07/08.	8144	8860
	ξ	7310	7792
ξ	06/07.	7850	8468
	07/08.	8556	8994
ξ (06/07-07/08.)		8203	8731
d	0.05	326	
	0.01	396	
Cv		8.48	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	Новос. 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	72.00	72.73
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75.45	74.85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	41.2	40.3
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	41.1	41.0
	изнад 2,5 mm (%)	31.1	35.7
5	I класа (%)	72.2	76.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.2	12.5
7	Беланчевине (%/S.M.)	15.1	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	82	82
9	Енергија клијања 5 дана (%)	93	93
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	80.37	82.67
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	34.40	34.11
12	Влага II мочеха (%)	39.95	40.00
13	Влага III мочеха (%)	46.05	45.80
14	Влага зеленог слада (%)	45.56	45.19
15	Влага слада (%)	4.04	3.99
16	Губици укупно (%/S.M.)	9.87	10.57
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5.52	5.99
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4.35	4.58
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	73.66	73.98
20	Време очишћења (min)	10-15	15-20
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2.0	2.0
23	Филтрирање сладовине (min)	10	16
24	pH сладовине	5.74	5.82
25	Растегљиви азот (mg/100 ml)	72.80	67.90
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.718	1.714
27	Екстракт груби (%/S.M.)	71.39	71.92
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2.27	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	30.87	38.65
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	38.38	33.97

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: НС 525

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	5	0
	2007/08.	0	0
	ξ	2.5	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Новосадски 525
Крагујевац	06/07.	6128	6272
	07/08.	7124	7704
	ξ	6626	6988
Нови Сад	06/07.	8156	7112
	07/08.	8508	9110
	ξ	8332	8111
Панчево	06/07.	7676	7560
	07/08.	9938	9879
	ξ	8807	8719
Сремска Митровица	06/07.	13053	13621
	07/08.	9922	10594
	ξ	11488	12108
Сомбор	06/07.	9228	9516
	07/08.	6752	7816
	ξ	7990	8666
Зајечар	06/07.	6780	6724
	07/08.	8344	8860
	ξ	7562	7792
ξ	06/07.	8504	8468
	07/08.	8431	8994
ξ (06/07-07/08.)		8467 ^o	8731
d	0.05	326	
	0.01	396	
Cv		8.48	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	Новос. 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74.00	72.73
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	76.00	74.85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	40.8	40.3
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	45.8	41.0
	изнад 2,5 mm (%)	29.1	35.7
5	I класа (%)	74.9	76.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.5	12.5
7	Беланчевине (%/S.M.)	13.0	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	77	82
9	Енергија клијања 5 дана (%)	93	93
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	80.56	82.67
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	33.93	34.11
12	Влага II мочеха (%)	39.38	40.00
13	Влага III мочеха (%)	44.98	45.80
14	Влага зеленог слада (%)	44.42	45.19
15	Влага слада (%)	4.01	3.99
16	Губици укупно (%/S.M.)	8.96	10.57
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	5.04	5.99
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	3.92	4.58
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	76.03	73.98
20	Време очишћења (min)	15-20	15-20
21	Бистрина сладовине	сл. опална	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2.0	2.0
23	Филтрирање сладовине (min)	9	16
24	pH сладовине	5.82	5.82
25	Растегљиви азот (mg/100 ml)	59.15	67.90
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.754	1.714
27	Екстракт груби (%/S.M.)	72.89	71.92
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	3.13	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	25.83	38.65
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	31.12	33.97

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: НС 525

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 3**
 Стандард: **НС 525**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	20.4.	6	81.5	87.5	1	1
	2007/08	1.5.	2	101	99	9	9
	ξ	-	4	91.25	93.25	5	5
Крагујевац	2006/07	23.4.	5	86.2	93	1	1
	2007/08	2.5.	2	88	95.2	1	1
	ξ	-	3.5	87.1	94.1	1	1
Зајечар	2006/07	25.4.	1	71.2	77.1	1	1
	2007/08	6.5.	7	100.2	93.5	1	1
	ξ	-	4	85.7	85.3	1	1
Панчево	2006/07	23.4.	1	85	86	3	2
	2007/08	28.4.	1	95	95	4	4
	ξ	-	1	90	90.5	3.5	3
Сремска Митровица	2006/07	14.4.	3	105	100	1	1
	2007/08	26.4.	0	90	95	1	1
	ξ	-	1.5	97.5	97.5	1	1
Сомбор	2006/07	22.4.	5	110	118	1	1
	2007/08	8.5.	5	88	92	1	1
	ξ	-	5	99	105	1	1
ξ	2006/07	-	3.50	89.82	93.60	1.3	1.17
	2007/08	-	2.8	93.7	95.0	2.8	2.8
ξ 2006/07.-2007/08.		-	3.2	91.8	94.3	2.1	2.0

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Новосадски 525
Крагујевац	06/07.	6880	6272
	07/08.	7980	7704
	ξ	7430	6988
Нови Сад	06/07.	7428	7112
	07/08.	8324	9110
	ξ	7876	8111
Панчево	06/07.	7266	7560
	07/08.	10061	9879
	ξ	8664	8719
Сремска Митровица	06/07.	11719	13621
	07/08.	10470	10594
	ξ	11094	12108
Сомбор	06/07.	10416	9516
	07/08.	7020	7816
	ξ	8718	8666
Зајечар	06/07.	6696	6724
	07/08.	9144	8860
	ξ	7920	7792
ξ	06/07.	8401	8468
	07/08.	8833	8994
ξ (06/07-07/08.)		8617 [°]	8731
d	0.05	326	
	0.01	396	
Cv		8.48	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 4	Новос. 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74.00	72.73
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	76.50	74.85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	41.7	40.3
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	54.3	41.0
	изнад 2,5 mm (%)	23.9	35.7
5	I класа (%)	78.2	76.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.7	12.5
7	Беланчевине (%/S.M.)	14.0	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	69	82
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	93
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	77.08	82.67
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	34.66	34.11
12	Влага II мочеха (%)	39.92	40.00
13	Влага III мочеха (%)	45.03	45.80
14	Влага зеленог слада (%)	44.09	45.19
15	Влага слада (%)	4.13	3.99
16	Губици укупно (%/S.M.)	8.44	10.57
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	4.51	5.99
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	3.92	4.58
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	75.12	73.98
20	Време очишћења (min)	15-20	15-20
21	Бистрина сладовине	сл. опална	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2.5	2.0
23	Филтрирање сладовине (min)	10	16
24	pH сладовине	5.78	5.82
25	Растегљиви азот (mg/100 ml)	59.15	67.90
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.703	1.714
27	Екстракт груби (%/S.M.)	71.96	71.92
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	3.16	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	18.82	38.65
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	28.57	33.97

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: НС 525

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 4**
 Стандард: **НС 525**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	15.4.	1	86.9	87.5	1	1
	2007/08	29.4.	0	104	99	9	9
	ξ	-	0.5	95.45	93.25	5	5
Крагујевац	2006/07	16.4	-2	92	93	1	1
	2007/08	30.4.	0	91.4	95.2	1	1
	ξ	-	-1	91.7	94.1	1	1
Зајечар	2006/07	19.4.	-5	81.8	77.1	1	1
	2007/08	29.4.	0	100.9	93.5	1	1
	ξ	-	-2.5	91.35	85.3	1	1
Панчево	2006/07	18.4.	-4	87	86	2	2
	2007/08	26.4.	-1	90	95	1	4
	ξ	-	-2.5	88.5	90.5	1.5	3
Сремска Митровица	2006/07	11.4.	0	102	100	1	1
	2007/08	26.4.	0	93	95	1	1
	ξ	-	0	97.5	97.5	1	1
Сомбор	2006/07	17.4.	0	118	118	1	1
	2007/08	2.5.	-1	94	92	1	1
	ξ	-	-0.5	106	105	1	1
ξ	2006/07	-	-1.67	94.62	93.60	1.2	1.17
	2007/08	-	-0.3	95.6	95.0	2.3	2.8
ξ 2006/07.-2007/08.		-	-1.0	95.1	94.3	1.8	2.0

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

Озими вишереди јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Гранд
Крагујевац	06/07.	5800	5116
	07/08.	6848	6232
	ξ	6324	5674
Нови Сад	06/07.	9764	8872
	07/08.	8448	9280
	ξ	9106	9076
Панчево	06/07.	8740	7151
	07/08.	8473	8509
	ξ	8607	7830
Сремска Митровица	06/07.	12202	11708
	07/08.	9556	9410
	ξ	10879	10559
Сомбор	06/07.	8164	8516
	07/08.	8620	7520
	ξ	8392	8018
Зајечар	06/07.	6788	6788
	07/08.	7540	7600
	ξ	7164	7194
ξ	06/07.	8576	8025
	07/08.	8247	8092
ξ (06/07-07/08.)		8412 ⁺	8059
d	0.05	331	
	0.01	408	
Cv		9.10	

⁺ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Новос. 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	73.80	72.73
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74.85	74.85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	40.5	40.3
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	39.3	41.0
	изнад 2,5 mm (%)	44.0	35.7
5	I класа (%)	83.3	76.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10.9	12.5
7	Беланчевине (%/S.M.)	11.6	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	90.0	82
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99.0	93
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	81	82.67
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	36.28	34.11
12	Влага II мочеха (%)	40.74	40.00
13	Влага III мочеха (%)	46.50	45.80
14	Влага зеленог слада (%)	45.99	45.19
15	Влага слада (%)	4.22	3.99
16	Губици укупно (%/S.M.)	12.12	10.57
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6.47	5.99
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5.66	4.58
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.61	73.98
20	Време ошећерења (min)	do 10	15-20
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2.5	2.0
23	Филтрирање сладовине (min)	16	16
24	pH сладовине	5.67	5.82
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	73.85	67.90
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.581	1.714
27	Екстракт груби (%/S.M.)	77.64	71.92
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.97	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	35.91	38.65
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	38.89	33.97

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ГРАНД

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Гранд
Крагујевац	06/07.	7184	5116
	07/08.	7080	6232
	ξ	7132	5674
Нови Сад	06/07.	8095	8872
	07/08.	8576	9280
	ξ	8335	9076
Панчево	06/07.	8341	7151
	07/08.	9159	8509
	ξ	8750	7830
Сремска Митровица	06/07.	12735	11708
	07/08.	10748	9410
	ξ	11742	10559
Сомбор	06/07.	9388	8516
	07/08.	8800	7520
	ξ	9094	8018
Зајечар	06/07.	7652	6788
	07/08.	8060	7600
	ξ	7856	7194
ξ	06/07.	8899	8025
	07/08.	8737	8092
ξ (06/07-07/08.)		8818 ⁺⁺	8059
d	0.05	331	
	0.01	408	
Cv		9.10	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	Гранд
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	66.85	71.70
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	-	-
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.3	29.9
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	5.6	16.4
	б) % на решету 2.5 mm	22.3	27.9
5	I класа (%)	27.9	44.3
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	10.4	10.7
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	14.5	12.1
8	Садржај масти (% на с.м.)	2.0	2.1
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	6.5	5.2
10	Енергија клијања 3 дана (%)	65	81
11	Клијавост 5 дана (%)	88	93

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ГРАНД

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Гранд
Крагујевац	06/07.	5672	5116
	07/08.	6740	6232
	ξ	6206	5674
Нови Сад	06/07.	7572	8872
	07/08.	9084	9280
	ξ	8328	9076
Панчево	06/07.	7022	7151
	07/08.	7425	8509
	ξ	7224	7830
Сремска Митровица	06/07.	10414	11708
	07/08.	9958	9410
	ξ	10186	10559
Сомбор	06/07.	8568	8516
	07/08.	7912	7520
	ξ	8240	8018
Зајечар	06/07.	5652	6788
	07/08.	7244	7600
	ξ	6448	7194
ξ	06/07.	7483	8025
	07/08.	8061	8092
ξ (06/07-07/08.)		7772 [°]	8059
d	0.05	331	
	0.01	408	
Cv		9.10	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	Гранд
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	72.10	71.70
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	75.25	-
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.9	29.9
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	42.9	16.4
	б) % на решету 2.5 mm	29.0	27.9
5	I класа (%)	71.9	44.3
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	10.7	10.7
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	14.4	12.1
8	Садржај масти (% на с.м.)	2.1	2.1
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	5.8	5.2
10	Енергија клијања 3 дана (%)	57	81
11	Клијавост 5 дана (%)	86	93

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ГРАНД

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	80	100

Отпорност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2006/07.	0	0
	2007/08.	0	0
	ξ	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 3**
 Стандард: **Гранд**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	26.4.	5	93.6	106.7	1	1
	2007/08	3.5.	5	112	102.1	9	9
	ξ	-	5	102.8	104.4	5	5
Крагујевац	2006/07	27.4.	5	88.4	88.8	1	1
	2007/08	4.5.	1	90.8	97.2	1	1
	ξ	-	3	89.6	93	1	1
Зајечар	2006/07	29.4.	3	76.2	92.6	1	1
	2007/08	3.5.	3	101.2	106.1	1	2
	ξ	-	3	88.7	99.35	1	1.5
Панчево	2006/07	30.4.	9	78	68	3	3
	2007/08	2.5.	4	115	109	1	1
	ξ	-	6.5	96.5	88.5	2	2
Сремска Митровица	2006/07	23.4.	7	110	108	1	1
	2007/08	28.4.	-3	103	107	1	1
	ξ	-	2	106.5	107.5	1	1
Сомбор	2006/07	26.4.	8	125	124	1	1
	2007/08	8.5.	0	84	95	6	5
	ξ	-	4	104.5	109.5	3.5	3
ξ	2006/07	-	6.17	95.20	98.02	1.3	1.3
	2007/08	-	1.7	101.0	102.7	3.2	3.2
ξ 2006/07.-2007/08.		-	3.9	98.1	100.4	2.3	2.3

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

Озими тритикале

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	КГ 20
Крагујевац	06/07.	4512	4056
	07/08.	7492	6368
	ξ	6002	5212
Нови Сад	06/07.	9184	8492
	07/08.	12096	9288
	ξ	10640	8890
Панчево	06/07.	6175	5932
	07/08.	11622	10140
	ξ	8898	8036
Сремска Митровица	06/07.	11301	10916
	07/08.	9714	7120
	ξ	10507	9018
Сомбор	06/07.	7656	7604
	07/08.	9876	7588
	ξ	8766	7596
Зајечар	06/07.	7088	6064
	07/08.	11536	9244
	ξ	9312	7654
ξ	06/07.	7653	7177
	07/08.	10389	8291
ξ (06/07-07/08.)		9021 ⁺⁺	7734
d	0.05	469	
	0.01	579	
Cv		12.97	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	КГ 20
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	11.1	12.1
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	78.00	76.00
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	31.1	66.4
	б) % на решету 2.5 mm	38.5	22.6
	ц) % на решету 2.2 mm	23.8	7.7
	д) % на решету 2.0 mm	5.4	2.2
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	28.5	36.7
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	10.9	13.7
6	Садржај пепела зрна (%)	1.90	2.18
7	Број падања по Хагбергу (s)	189	88

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: КГ 20

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	90	90

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> (пепелница)	<i>Pucc. recondita</i> (лисна рђа)	<i>Puccinia graminis</i> (стабљична рђа)
Линија	2006/07.	0	0	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	0
Стандард	2006/07.	0	0	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	КГ 20
Крагујевац	06/07.	4824	4056
	07/08.	7036	6368
	ξ	5930	5212
Нови Сад	06/07.	8684	8492
	07/08.	8784	9288
	ξ	8734	8890
Панчево	06/07.	7035	5932
	07/08.	8614	10140
	ξ	7825	8036
Сремска Митровица	06/07.	11233	10916
	07/08.	8952	7120
	ξ	10092	9018
Сомбор	06/07.	7292	7604
	07/08.	6988	7588
	ξ	7140	7596
Зајечар	06/07.	6932	6064
	07/08.	9600	9244
	ξ	8266	7654
ξ	06/07.	7667	7177
	07/08.	8329	8291
ξ (06/07-07/08.)		7998 [°]	7734
d	0.05	469	
	0.01	579	
Cv		12.97	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	КГ 20
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	10.9	12.1
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	79.50	76.00
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	35.7	66.4
	б) % на решету 2.5 mm	34.7	22.6
	ц) % на решету 2.2 mm	21.3	7.7
	д) % на решету 2.0 mm	6.3	2.2
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27.3	36.7
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	13.6	13.7
6	Садржај пепела зрна (%)	2.05	2.18
7	Број падања по Хагбергу (s)	118	88

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: КГ 20

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	90

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> (пепелница)	<i>Pucc. recondita</i> (лисна рђа)	<i>Puccinia graminis</i> (стабљична рђа)
Линија	2006/07.	0	0	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	0
Стандард	2006/07.	0	0	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	0

Линија: **ЛИНИЈА 2**
 Стандард: **КГ 20**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2006/07	5.5.	24	127.6	117.3	6	6
	2007/08	9.5.	11	119	113	7	1
	ξ	-	17.5	123.3	115.15	6.5	3.5
Крагујевац	2006/07	7.5.	11	104.4	92.2	1	1
	2007/08	13.5.	11	116.6	108	1	1
	ξ	-	11	110.5	100.1	1	1
Зајечар	2006/07	10.5.	11	105.3	94.6	1	1
	2007/08	8.5.	6	113.5	110.3	2	1
	ξ	-	8.5	109.4	102.45	1.5	1
Панчево	2006/07	8.5.	10	105	90	1	1
	2007/08	12.5.	9	122	115	7	1
	ξ	-	9.5	113.5	102.5	4	1
Сремска Митровица	2006/07	9.5.	19	110	115	1	1
	2007/08	10.5.	9	113	110	1	1
	ξ	-	14	111.5	112.5	1	1
Сомбор	2006/07	7.5.	13	132	123	1	1
	2007/08	15.5.	5	107	98	1	1
	ξ	-	9	119.5	110.5	1	1
ξ	2006/07	-	14.67	114.05	105.35	1.8	1.83
	2007/08	-	8.5	115.2	109.1	3.2	1.0
ξ 2006/07.-2007/08.		-	11.6	114.6	107.2	2.5	1.4

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	КГ 20
Крагујевац	06/07.	5040	4056
	07/08.	6864	6368
	ξ	5952	5212
Нови Сад	06/07.	9600	8492
	07/08.	9768	9288
	ξ	9684	8890
Панчево	06/07.	6685	5932
	07/08.	10149	10140
	ξ	8417	8036
Сремска Митровица	06/07.	10183	10916
	07/08.	7482	7120
	ξ	8833	9018
Сомбор	06/07.	7528	7604
	07/08.	7488	7588
	ξ	7508	7596
Зајечар	06/07.	7060	6064
	07/08.	10016	9244
	ξ	8538	7654
ξ	06/07.	7683	7177
	07/08.	8628	8291
ξ (06/07-07/08.)		8155 [°]	7734
d	0.05	469	
	0.01	579	
Cv		12.97	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	КГ 20
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	11.3	12.1
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	77.50	76.00
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	76.9	66.4
	б) % на решету 2.5 mm	16.7	22.6
	ц) % на решету 2.2 mm	4.1	7.7
	д) % на решету 2.0 mm	1.4	2.2
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	36.7	36.7
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	14.0	13.7
6	Садржај пепела зрна (%)	2.09	2.18
7	Број падања по Хагбергу (s)	82	88

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: КГ 20

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2007/08.	100	90

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> (пепелница)	<i>Pucc. recondita</i> (лисна рђа)	<i>Puccinia graminis</i> (стабљична рђа)
Линија	2006/07.	0	4	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	2	0
Стандард	2006/07.	0	0	0
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	0

Озима раж

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Раша
Крагујевац	06/07.	4564	4736
	07/08.	4696	4860
	ξ	4630	4798
Нови Сад	06/07.	6496	7020
	07/08.	9076	7688
	ξ	7786	7354
Панчево	06/07.	5761	5585
	07/08.	7866	7322
	ξ	6813	6453
Сремска Митровица	06/07.	9535	8205
	07/08.	6616	5542
	ξ	8076	6873
Сомбор	06/07.	7200	6160
	07/08.	3644	2852
	ξ	5422	4506
Зајечар	06/07.	6824	5688
	07/08.	6344	5636
	ξ	6584	5662
ξ	06/07.	6730	6232
	07/08.	6374	5650
ξ (06/07-07/08.)		6552 ⁺⁺	5941
d	0.05	241	
	0.01	319	
Cv		10.65	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Раша
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	10.78	10.68
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	78.45	79.25
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	1.6	2.1
	б) % на решету 2.5 mm	12.6	15.9
	ц) % на решету 2.2 mm	34.8	38.3
	д) % на решету 2.0 mm	30	28
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	22.5	24.6
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	13.58	14.27
6	Садржај пепела зрна (%)	2.21	2.08
7	Број падања по Хагбергу (s)	331	299
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	610	500

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: РАША

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2006/2007.	100	60
	2007/2008.	100	90
	ξ	100	75

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> (пепелница)	<i>Pucc. recondita</i> (лисна рђа)	<i>Puccinia graminis</i> (стабљична рђа)
Линија	2006/07.	0	0	10
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	5
Стандард	2006/07.	0	0	5
	2007/08.	0	0	0
	ξ	0	0	2.5

Јари двореди голозрни јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Голијат
Крагујевац	2007	4168	2428
	2008	6490	5752
	ξ	5329	4090
Нови Сад	2007	1612	508
	2008	6540	7660
	ξ	4076	4084
Панчево	2007	1631	2048
	2008	4892	4206
	ξ	3261	3127
Сремска Митровица	2007	2697	2484
	2008	6302	6694
	ξ	4500	4589
Сомбор	2007	2696	576
	2008	6824	5636
	ξ	4760	3106
Зајечар	2007	3628	1361
	2008	7560	6400
	ξ	5594	3880
ξ	2007	2739	1567
	2008	6435	6058
ξ	2007-2008.	4587 ⁺⁺	3813
d	0.05	224	
	0.01	297	
Cv		14.73	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Голијат
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Обувена зрна (%)	5.1	6.2
2	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	76.10	75.05
3	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	-	-
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	25.3	25.7
5	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	0.1	0.7
	б) % на решету 2.5 mm	8.2	7.2
6	I класа (%)	8.3	7.9
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	11.4	10.8
8	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	17.3	19.4
9	Садржај масти (% на с.м.)	2.1	2.1
10	Садржај целулозе (% на с.м.)	2.0	2.9
11	Енергија клијања 3 дана (%)	89	81
12	Клијавост 5 дана (%)	90	90

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ГОЛИЈАТ

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0

Јари оvas

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Славуј
Крагујевац	2007	4952	4260
	2008	4068	4460
	ξ	4510	4360
Нови Сад	2007	5568	2268
	2008	8340	7360
	ξ	6954	4814
Панчево	2007	3987	2802
	2008	7086	6856
	ξ	5536	4829
Сремска Митровица	2007	3804	3920
	2008	8224	9254
	ξ	6014	6587
Сомбор	2007	2860	2024
	2008	5608	5736
	ξ	4234	3880
Зајечар	2007	4908	2792
	2008	8000	7136
	ξ	6454	4964
ξ	2007	4347	3011
	2008	6888	6800
ξ	2007-2008.	5617 ^{**}	4906
d	0.05	175	
	0.01	232	
Cv		9.2	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Славуј
ХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај суве материје (%)	91.92	90.5
2	Садржај органских материја (% на с.м.)	88.64	87.17
3	Садржај Безазотних екстрактивних материја (БЕМ) (% на с.м.)	66.9	69.4
4	Садржај сирових протеина (% на с.м.)	16.18	16.16
5	Садржај сирове масти (% на с.м.)	4.67	3.69
6	Садржај сирове целулозе (% на с.м.)	9.01	7.42
7	Садржај пепела (% на с.м.)	3.28	3.32

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: СЛАВУЈ

Толерантност према болести рђе у стадијуму
одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 3.

Линија	Година	<i>Puccinia graminis</i> <i>avenae</i> (стабљична рђа)	<i>Puccinia coronata</i> <i>avenae</i> (норанџаста рђа)
Линија	2007	10	5
	2008	0	0
	ξ	5	2.5
Стандард	2007	10	0
	2008	0	0
	ξ	5	0

Линија: **ЛИНИЈА 1**
 Стандард: **Славуј**

Датум метлања , висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Метлање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2007	21.5.	-1	71	82	1	1
	2008	23.5.	-3	108.7	108.4	1	3
	ξ	-	-2	89.85	95.2	1	2
Крагујевац	2007	21.5.	-2	95.2	108.2	1	3
	2008	22.5.	-5	85.6	90.8	1	1
	ξ	-	-3.5	90.4	99.5	1	2
Зајечар	2007	26.5.	-2	95.1	105	1	1
	2008	23.5.	-5	115.9	119.3	1	2
	ξ	-	-3.5	105.5	112.15	1	1.5
Панчево	2007	22.5.	1	75	84	1	1
	2008	19.5.	-4	85	95	1	1
	ξ	-	-1.5	80	89.5	1	1
Сремска Митровица	2007	23.5.	2	78	75	1	1
	2008	27.5.	3	82	99	1	1
	ξ	-	2.5	80	87	1	1
Сомбор	2007	5.6.	0	62	81	1	1
	2008	25.5.	-4	93	96	1	1
	ξ	-	-2	77.5	88.5	1	1
ξ	2007	-	-0.33	79.38	89.20	1.0	1.33
	2008	-	-3.0	95.0	101.4	1.0	1.5
ξ 2007.-2008.		-	-1.7	87.2	95.3	1.0	1.4

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

Јари двореди јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Виктор
Крагујевац	2007	4580	4004
	2008	6112	6456
	ξ	5346	5230
Нови Сад	2007	2984	4024
	2008	8870	9052
	ξ	5927	6538
Панчево	2007	3557	3521
	2008	6207	6706
	ξ	4882	5113
Сремска Митровица	2007	5429	5383
	2008	8532	9232
	ξ	6980	7308
Сомбор	2007	3824	2932
	2008	7424	7768
	ξ	5624	5350
Зајечар	2007	4292	4412
	2008	6996	7652
	ξ	5644	6032
ξ	2007	4111	4046
	2008	7357	7811
ξ	2007-2008.	5734 ^o	5928
d	0.05	216	
	0.01	267	
Cv		7.89	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	67.05	64.35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75.70	72.95
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	28.7	27.4
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	5.3	15.8
	изнад 2,5 mm (%)	31.1	22.3
5	I класа (%)	36.4	38.1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.3	12.6
7	Беланчевине (%/S.M.)	14.6	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	90	90
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	96
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	80.31	79.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	36.46	38.15
12	Влага II мочеха (%)	49.95	45.04
13	Влага III мочеха (%)	49.89	52.09
14	Влага зеленог слада (%)	51.69	52.61
15	Влага слада (%)	3.86	3.95
16	Губици укупно (%/S.M.)	17.15	13.59
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	11.15	10.33
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6.00	3.26
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	75.00	73.98
20	Време ошећерења (min)	do 10	do 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	8.5	6.0
23	Филтрирање сладовине (min)	16	20
24	pH сладовине	5.56	5.72
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	128.10	108.99
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.549	1.713
27	Екстракт груби (%/S.M.)	74.38	71.93
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	0.62	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	59.47	44.42
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	58.88	58.35

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ВИКТОР

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Виктор
Крагујевац	2007	4768	4004
	2008	6780	6456
	ξ	5774	5230
Нови Сад	2007	4285	4024
	2008	9872	9052
	ξ	7078	6538
Панчево	2007	3027	3521
	2008	6750	6706
	ξ	4889	5113
Сремска Митровица	2007	5210	5383
	2008	10158	9232
	ξ	7684	7308
Сомбор	2007	3092	2932
	2008	8200	7768
	ξ	5646	5350
Зајечар	2007	4548	4412
	2008	9100	7652
	ξ	6824	6032
ξ	2007	4155	4046
	2008	8477	7811
ξ	2007-2008.	6316 ⁺⁺	5928
d	0.05	216	
	0.01	267	
Cv		7.89	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	64.95	64.35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	73.15	72.95
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	26.3	27.4
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	1.2	15.8
	изнад 2,5 mm (%)	15.3	22.3
5	I класа (%)	16.5	38.1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.4	12.6
7	Беланчевине (%/S.M.)	14.9	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	87	90
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	96
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	78.25	79.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	40.01	38.15
12	Влага II мочеха (%)	45.90	45.04
13	Влага III мочеха (%)	51.65	52.09
14	Влага зеленог слада (%)	53.16	52.61
15	Влага слада (%)	3.81	3.95
16	Губици укупно (%/S.M.)	18.84	13.59
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	10.34	10.33
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	8.51	3.26
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	75.62	73.98
20	Време ошећерења (min)	do 10	do 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	4.5	6.0
23	Филтрирање сладовине (min)	13	20
24	pH сладовине	5.69	5.72
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	97.65	108.99
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.580	1.713
27	Екстракт груби (%/S.M.)	72.00	71.93
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.47	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	37.44	44.42
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	55.01	58.35

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ВИКТОР

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Виктор
Крагујевац	2007	5100	4004
	2008	6680	6456
	ξ	5890	5230
Нови Сад	2007	6616	4024
	2008	9708	9052
	ξ	8162	6538
Панчево	2007	4204	3521
	2008	6453	6706
	ξ	5329	5113
Сремска Митровица	2007	7044	5383
	2008	10368	9232
	ξ	8706	7308
Сомбор	2007	4500	2932
	2008	8628	7768
	ξ	6564	5350
Зајечар	2007	6372	4412
	2008	7928	7652
	ξ	7150	6032
ξ	2007	5639	4046
	2008	8294	7811
ξ	2007-2008.	6967⁺⁺	5928
d	0.05	216	
	0.01	267	
Cv		7.89	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	71.90	64.35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74.85	72.95
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	32.7	27.4
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	37.5	15.8
	изнад 2,5 mm (%)	36.8	22.3
5	I класа (%)	74.3	38.1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.5	12.6
7	Беланчевине (%/S.M.)	13.3	14.3
8	Енергија клијања 3 дана (%)	96	90
9	Енергија клијања 5 дана (%)	98	96
10	Екстракт по VISHOPU (%/S.M.)	80.04	79.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочеха (%)	35.54	38.15
12	Влага II мочеха (%)	43.95	45.04
13	Влага III мочеха (%)	49.71	52.09
14	Влага зеленог слада (%)	50.27	52.61
15	Влага слада (%)	4.42	3.95
16	Губици укупно (%/S.M.)	17.34	13.59
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	9.53	10.33
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	7.81	3.26
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.24	73.98
20	Време ошећерења (min)	10-15	do 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (ЕВС јединица)	5.0	6.0
23	Филтрирање сладовине (min)	10	20
24	pH сладовине	5.59	5.72
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	97.65	108.99
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.586	1.713
27	Екстракт груби (%/S.M.)	77.12	71.93
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2.12	2.04
29	KOLBACH-ов број (%)	40.33	44.42
30	HARTONG – VZ 45°C (%)	55.32	58.35

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ВИКТОР

Толерантност према болестима пепелнице и рђе у стадијуму одраслих биљака у условима вештачке инфекције у Крагујевцу

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2007	0	0
	2008	0	0
	ξ	0	0

**ШИФРА, РАДНИ НАЗИВ, ПОДНОСИЛАЦ ЗАХТЕВА, ПРЕДЛОГ КОМИСИЈЕ И
КОМЕРЦИЈАЛНО ИМЕ СОРТЕ**

ШИФРЕ ЗА ОЗИМЕ СОРТЕ (2006/07. - 2007/08.)

ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА Касна

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Опlemeњивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	384/06	НС3-5215/2	2	др Новица Младенов,	"+"	ГОРДАН А
	320-04-3230/2006-08			др Никола Христов, др Радивоје Јевтић и др Зоран Јерковић.		
	05.09.2006.					
2	387/06	НС3-5317	2	др Новица Младенов и	"-"	
	320-04-3233/2006-08			др Никола Христов		
	05.09.2006.					
3	391/06	НС 119/05	2	др Србислав Денчић	"-"	
	320-04-3237/2006-08			и др Борислав Кобиљски		
	05.09.2006.					
4	394/06	НС 138/05	2	др Србислав Денчић	"-"	
	320-04-3240/2006-08			и др Борислав Кобиљски		
	05.09.2006.					
5	395/06	НС 140/05	2	др Борислав Кобиљски	"-"	
	320-04-3241/2006-08			и др Србислав Денчић		
	05.09.2006.					
6	418/06	КГ-376/6	1	др Миливоје Миловановић	"-"	
	320-04-3429/2006-08			Владимир Перишић, дипл. инж.		
	25.09.2006.					
7	419/06		1			

	320-04-3430/2006-08 25.09.2006.	КГ-173/6		др Миливоје Миловановић	"_"	
8	420/06 320-04-3431/2006-08 25.09.2006.	КГ-1293/2	1	др Миланко Павловић, др Зорица Јестровић и Владимир Перишић, дипл. инж.	"_"	
9	421/06 320-04-3432/2006-08 23.09.2005.	КГ-9-2	1	др Миланко Павловић, Др Зорица Јестровић и Владимир Перишић, дипл.инж.	"_"	

ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА Рана

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	393/06 320-04-3239/2006-08 05.09.2006.	НС 136/05	2	др Борислав Кобилџски и др Србислав Денчић	"_"	
2	403/06 320-04-3282/2006-08 08.09.2006.	Azimut	3	Nickerson International Research France	"_"	

ОЗИМИ ДВОРЕДИ ГОЛОЗРНИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	475/07 320-04-4955/2007-08 31.08.2007.	БЛ-Х-41	4	др Драган Мандић, др Стојан Николић, мр Милош Ножинић и Горан Ђурашиновић, дипл. инж.	"_"	

ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	382/06	LP 2-345	5	Lochow-Petkus GmbH Немачка	"-"	WINTMALT
	320-04-3184/2006-08					
	30.08.2006.					
2	398/06	НС.500-0602	2	проф. др Ново Пржуљ и Војислава Момчиловић, дипл. биолог.	"-"	
	320-04-3244/2006-08					
	05.09.2006.					
3	399/06	НС.500-0601	2	проф. др Ново Пржуљ и Војислава Момчиловић, дипл. биолог.	"-"	
	320-04-3245/2006-08					
	05.09.2006.					
4	414/06	КГ 64/24-01	1	Урошевић Душан, дипл. инж, др Драгољуб Максимовић, др Даница Мићановић и др	"-"	
	320-04-3425/2006-08					
	05.09.2006.					

ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	383/06	84 339 DH 1	6	Secobra recherches, Francuska	"+"	CARTEL
	320-04-3220/2006-08					
	04.09.2006.					
2	396/06	НС.700-0601	2	проф. др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл. биолог.	"+"	ЦЕР
	320-04-3242/2006-08					
	05.09.2006.					
3	397/06	НС.700-0602	2	проф. др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић,	"+"	Линија иде у трећу годину ДУС
	320-04-3243/2006-08					

	05.09.2006.			дипл. биолог		ИСПИТИВАЊ а
--	-------------	--	--	--------------	--	----------------

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	402/06	Amarillo	5	Saatzucht Dr. Hege GbR Немачка	"+"	AMARILLO 105
	320-04-3251/2006-08					
	05.09.2006.					
2	416/06	Кг.Тр.339/4-3	1	Др Миливоје Миловановић	"-"	
	320-04-3427/2006-08					
	25.09.2006.					
3	417/06	КГ.Тр.110/3-2	1	Др Миливоје Миловановић, Владимир Перишић, дипл.инж. и мр Мирјана Сталетић	"+"	КГ Темпо
	320-04-3428/2006-08					
	25.09.2006.					

ОЗИМА РАЖ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач, власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	412/06 320-04-3370/2006-08 18.09.2006.	БЛ-Р-31	4	Др Драган Мандић, Др Стојан Николић, Мр Милош Ножинић и Горан Ђурашиновић, дипл.инж	"+"	Октавија

Шифре пријавилаца:

- 1 Центар за стрна жита, Крагујевац
- 2 Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад
- 3 Limagrain, NS
- 4 Пољопривредни институт, Бања Лука
- 5 Агросеме, Сремска Митровица
- 6 Сладара "Maltinex", Бачка Паланка
- 7 Институт за кукуруз "Земун Поље"

Одлука Комисије:

- "+" Предлаже се за признавање
 "- Не предлаже се за признавање

ШИФРЕ ЗА ЈАРЕ СОРТЕ (2007. - 2008.године)

ЈАРИ ДВОРЕДИ ГОЛОЗРНИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач , власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	44/07	ЗП-ГЈ/07-1	7	др Дејан Додиг	"+"	Аполон
	320-04-463/2007-08					
	23.01.2007					

ЈАРИ ОВАС

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач , власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	45/07	НСО.0701	2	Проф. др Ново Пржуљ и Војислава Момчиловић дипл. биолог	"+"	ДУНАВ
	320-04-496/2007-08					
	24.1.2007.					

ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Подносилац захтева	Оплемењивач , власник стране сорте	Одлука комисије	Име сорте
1	47/07	НС.400-0701	2	Проф. др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биол	"-"	
	320-04-494/2007-08					
	24.1.2007.					
2	46/07	НС.400-0702	2	Проф. др Ново Пржуљ Војислава Момчиловић, дипл.биол	"-"	
	320-04-495/2007-08					
	24.1.2007.					
3	48/07	2144	6	Secobra Rechearches, France	"+"	Thorgall
	320-04-4444/2006-08					
	4.12.2006.					

Шифре пријавилаца:

- 1 Центар за стрна жита, Крагујевац
- 2 Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад
- 3 Limagrain, NS
- 4 Пољопривредни институт, Бања Лука

- 5 Агросеме, Сремска Митровица
- 6 Сладара "Maltinex", Бачка Паланка
- 7 Институт за кукуруз "Земун Поље"

Одлука Комисије:

- "+" Предлаже се за признавање
- "-" Не предлаже се за признавање