



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде

Одељење за признавање и заштиту сорти пољопривредног биља

- Материјал намењен за интерну употребу -

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ЛИНИЈА
ОЗИМЕ ОБИЧНЕ ПШЕНИЦЕ, ОЗИМЕ ТВРДЕ
ПШЕНИЦЕ, ОЗИМОГ ДВОРЕДОГ СТОЧНОГ ЈЕЧМА,
ОЗИМОГ ДВОРЕДОГ ПИВАРСКОГ ЈЕЧМА, ОЗИМОГ
ВИШЕРЕДОГ ЈЕЧМА И ОЗИМОГ ТРИТИКАЛЕА У
ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И ЛАБОРАТОРИЈИ У ПЕРИОДУ
2004/05. – 2005.06. ГОДИНЕ**

И

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ЛИНИЈА
ЈАРЕ ОБИЧНЕ ПШЕНИЦЕ, ЈАРЕ ТВРДЕ ПШЕНИЦЕ,
ЈАРОГ ТРИТИКАЛЕА И ЈАРОГ ДВОРЕДОГ ЈЕЧМА
У ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И ЛАБОРАТОРИЈИ
У ПЕРИОДУ 2005-2006. ГОДИНЕ**

У Београду, септембра 2006. године

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

У огледној мрежи сортних микроогледа завршено је испитивање 34 линије озиме обичне пшенице, 3 линије озиме тврде пшенице, 3 линије озимог дворедог сточног јечма, 10 линија озимог дворедог пиварског јечма, 3 линије озимог вишередог јечма, 4 линије озимог тритикалеа, 1 линија јаре обичне пшенице, 1 линија јаре тврде пшенице, 2 линије јарог тритикалеа и 3 линије јарог дворедог јечма.

Испитивања су обављена у периоду од 2004. до 2006. године.

Стандардне сорте са којима су линије упоређиване су биле: за озиму обичну пшеницу Победа, за озиму тврду пшеницу Житка, за озими двореди сточни јечам Новосадски 529, за озими двореди пиварски јечам Новосадски 293, за озими вишереји јечам Новосадски 313, за озими тритикале Кг-20, за јару обичну пшеницу Венера, за јару тврду пшеницу Дурумко, за јари тритикале Златар и за јари двореди јечам Виктор.

Испитиване линије заведене су у Регистар пријављених сорти под следећим бројевима:

ШИФРЕ ЗА ОЗИМЕ СОРТЕ (2004/05. - 2005/06.)

ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	265/04	SOISSONS	3	Florimond Desperez	0	
	320-09-2782/2004-06					
	01.09.2004.					
2	266/04	ISENGRAIN	3	Florimond Desperez	0	
	320-09-2783/2004-06					
	01.09.2004.					
3	286/04	NS3-2080/2	2	N.Mladenov, N.Hristov T.Misic, R.Jevtić Z.Jerkovic	1	БАРБАРА
	320-09-2914/2004-06					
	17.09.2004.					
4	285/04	NS3-2071/1	2	N.Mladenov, T.Misic, N.Hristov, R.Jevtić Z.Jerkovic.	0	
	320-09-2913/2004-06					
	17.09.2004.					
5	267/04	NS3-3223	2	N.Mladenov, N.Hristov T.Misic, R.Jevtić Z.Jerkovic	1	ДАМА
	320-09-2895/2004-06					
	17.09.2004.					
6	275/04	NS3-4561	2	Н.Младенов, Н.Христов Тодор Мишић	1	СРМА
	320-09-2903/2004-06					
	17.09.2004.					

7	276/04	NS3-2608/2-2	2	Н.Младенов, Н.Христов Тодор Мишић	1	АНГЕЛИНА
	320-09-2904/2004-06					
	17.09.2004.					
8	278/04	NS 40S/00	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	1	НС 40С
	320-09-2906/2004-06					
	17.09.2004.					
9	279/04	NS 252/02	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	1	ТЕОДОРА
	320-09-2907/2004-06					
	17.09.2004.					
10	281/04	NS 103/02	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	0	
	320-09-2909/2004-06					
	17.09.2004.					
11	282/04	NS 138/01	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	1	ЕТИДА
	320-09-2910/2004-06					
	17.09.2004.					
12	283/04	NS 100/01	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	0	
	320-09-2911/2004-06					
	17.09.2004.					
13	284/04	NS3-4003	2	Новица Младенов Никола Христов	0	
	320-09-2912/2004-06					
	17.09.2004.					
14	287/04	Bc Antea	4	Bc Institut, Zagreb Hrvatska	0	
	320-09-2924/2004-06					
	20.09.2004.					
15	289/04	Kg.56/1-1	1	Миливоје Миловановић	0	
	320-09-2927/2004-06					
	20.09.2004.					
16	297/04	PKB-24/97	5	Ненад Ђурић, Весна Тркуља и Златомир Јерић	0	
	320-09-2942/2004-06					
	21.09.2004.					
17	298/04	PKB-195/1	5	Ненад Ђурић, Весна Тркуља и Златомир Јерић	0	
	320-09-2943/2004-06					
	21.09.2004.					
18	300/04	PKB-194/2	5	Ненад Ђурић, Весна Тркуља и Златомир Јерић	0	
	320-09-2945/2004-06					
	21.09.2004.					
19	301/04	PKB-1036-3/98	5	Ненад Ђурић, Весна Тркуља и Златомир Јерић	0	
	320-09-2946/2004-06					
	21.09.2004.					
20	302/04	PKB-195-1/2	5	Ненад Ђурић, Весна Тркуља и Златомир Јерић	0	
	320-09-2947/2004-06					
	21.09.2004.					
21	315/04	BL 101-4	6	С.Николић, Д.Мандић М.Ножинић и Г. Ђурашиновић	0	
	320-09-2981/2004-06					
	23.09.2004.					
22	325/04	EDISON	7	Satzucht Edelhof Austria	0	
	320-09-2962/2004-06					
	22.09.2004.					

23	326/04	LUDWIG	7	Probsdorfer saatzucht Austria	0	
	320-09-2961/2004-06					
	22.09.2004.					
24	328/04	EUROFIT	7	Satzucht Edelhof Austria	1	EUROFIT
	320-09-2964/2004-06					
	22.09.2004.					
25	330/04	Mv Toborzo	8	ARI Martonvasar Madjarska	0	
	320-09-3130/2004-06					
	30.09.2004.					
26	332/04	Mv Suba	8	ARI Martonvasar Madjarska	1	Mv Suba
	320-09-3132/2004-06					
	30.09.2004.					
27	333/04	Mv Walzer	8	ARI Martonvasar Madjarska	0	
	320-09-3133/2004-06					
	30.09.2004.					
28	311/04	ZA-105/I	9	Д.Додиг, С.Станковић Ж.Стојановић, С.Мили- ћевић Никодијевић	0	
	320-09-2958/2004-06					
	22.09.2004.					
29	331/04	GK Kalasz	8	GK Intezet, Szeged	0	
	320-09-3131/2004-06					
	30.09.2004.					
30	320/04	MONIKA	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2987/2004-06					
	23.09.2004.					
31	321/04	ALKA	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2988/2004-06					
	23.09.2004.					
32	322/04	Osk. 161/03	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2989/2004-06					
	23.09.2004.					
33	323/04	Osk.251/02	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2990/2004-06					
	23.09.2004.					
34	324/04	Osk. 129/02	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2991/2004-06					
	23.09.2004.					

ОЗИМА ТВРДА ПШЕНИЦА

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Прија- вилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	273/04	NSD 11/00	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	0	
	320-09-2901/2004-06					
	17.09.2004.					
2	327/04	SUPERDUR	7	Probsdorfer saatzucht Austria	1	SUPERDUR
	320-09-2960/2004-06					
	22.09.2004.					

3	307/04	ZA-48-40A	9	Д.Додиг, С.Станковић Ж.Стојановић, С.Милић Невић Никодијевић	0	
	320-09-2954/2004-06					
	22.09.2004.					

ОЗИМИ ДВОРЕДИ СТОЧНИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	292/04	Kg. 67/109-01	1	Д.Урошевић, Д.Максимовић, Д.Мићановић, В.Зечевић.	0	
	320-09-2931/2004-06					
	20.09.2004.					
2	318/04	GVOZD	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2985/2004-06					
	23.09.2004.					
3	319/04	ZLATKO	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2986/2004-06					
	23.09.2004.					

ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	264/04	CARRERO	11	SAATEN-UNION, Germany	0	
	320-09-2727/2004-06					
	30.08.2004.					
2	262/04	BOREALE	11	Secobra resherches France	1	BOREALE
	320-09-2728/2004-06					
	30.08.2004.					
3	263/04	NECTARIA	11	Secobra resherches France	1	NECTARIA
	320-09-2729/2004-06					
	30.08.2004.					
4	261/04	MASCARA	11	Secobra resherches France	1	MASCARA
	320-09-2730/2004-06					
	30.08.2004.					
5	271/04	Novosadski 589	2	Ново Пржуљ В. Момчиловић	1	Новосадки 589
	320-09-2899/2004-06					
	17.09.2004.					
6	272/04	Novosadski 587	2	Ново Пржуљ В. Момчиловић	0	
	320-09-2900/2004-06					
	17.09.2004.					
7	304/04	ZA-41	9	Д.Додиг, С.Станковић С.Милићневић-Никодијевић, Ж.Стојановић	0	
	320-09-2951/2004-06					
	22.09.2004.					
8	305/04	ZA-86/I	9	Дејан Додиг С.Станковић, С.Милићневић-Никодијевић.	0	
	320-09-2952/2004-06					
	22.09.2004.					

9	316/04	BARUN	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	0	
	320-09-2983/2004-06					
	23.09.2004.					
10	317/04	Osk. 9.121/1-99	10	Пољопривредни институт, Осијек, Хрватска	1	БИНГО
	320-09-2984/2004-06					
	23.09.2004.					

ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	269/04	Novosadski 773	2	Ново Пржуљ В. Момчиловић	1	Novosadski 773
	320-09-2897/2004-06					
	17.09.2004.					
2	291/04	Kg. 32/33-01	1	Д.Урошевић, Д. Максимовић, Д. Мићановић, В. Зечевић.	0	
	320-09-2930/2004-06					
	20.09.2004.					
3	306/04	ZA-168/II	9	Дејан Додиг С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.	0	
	320-09-2953/2004-06					
	22.09.2004.					

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	277/04	NST 36/00	2	Србислав Денчић Борислав Кобиљски	1	ОБЕЛИСК
	320-09-2905/2004-06					
	17.09.2004.					
2	293/04	Kg. Tr. 360/1-2	1	Миливоје Миловановић	0	
	320-09-2932/2004-06					
	20.09.2004.					
3	314/04	BL/T/21	6	С.Николић, Д.Мандић М.Ножинић и Г. Ђурашиновић	1	ОСКАР
	320-09-2980/2004-06					
	23.09.2004.					
4	309/04	ZA-43/00	9	Дејан Додиг С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.	1	БОЛЕРО
	320-09-2956/2004-06					
	22.09.2004.					

ШИФРЕ ЗА JAPE СОРТЕ (2005. - 2006.године)

ЈАРА ОБИЧНА ПШЕНИЦА

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	73/05	ЗА-W-19	9	Дејан Додиг	0	
	320-09-96/2005-06			С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.		
	19.01.2005.					

ЈАРА ТВРДА ПШЕНИЦА

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	76/05	3А-д-45/00	9	Дејан Додиг	1	ТИМДУР
	320-09-95/2005-06			С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.		
	19.01.2005.					

ЈАРИ ТРИТИКАЛЕ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	83/05	3А-3/І	9	Дејан Додиг	1	БИСЕР
	320-09-94/2005-06			С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.		
	19.01.2005.					
2	84/05	3А-44/І	9	Дејан Додиг	1	НЕПТУН
	320-09-97/2005-06			С.Станковић, С.Милићевић-Никодијевић.		
	19.01.2005.					

ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ

Редни број	Регистаски, деловодни број и датум пријаве	Радни назив сорте	Пријавилац	Селекционер, власник стране сорте	Одлука комисије	Комерцијално име
1	80/05	MARNIE	7	Saatzucht Josef Breun Nemačka	0	
	320-09-93/2005-06					
	19.01.2005.					
2	79/05	HC 490	2	Ново Пржуљ В. Момчиловић	0	
	320-09-180/2005-06					
	28.01.2005.					
3	78/05	HC 488	2	Ново Пржуљ В. Момчиловић	1	Новосадски и 488
	320-09-181/2005-06					
	28.01.2005.					

Шифре пријавилаца:

- 1 Центар за стрна жита, Крагујевац
- 2 Научни институт за ратарство и повртарство, Нови Сад
- 3 Агробаза, Нови Сад
- 4 БВ Комерц, Нови Сад
- 5 Институт ПКБ Агроекономик, Падинска Скела
- 6 Пољопривредни институт, Бањалука
- 7 Пољоопскрба, Сомбор
- 8 Eko Seed, Суботица
- 9 Центар за пољопривредна и технолошка истраживања, Зајечар
- 10 Хибрид, Београд
- 11 Maltinex, Бачка Паланка

Одлука Комисије:

- 1 Предлаже се за признавање
- 0 Не предлаже се за признавање

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 полегању у пољским условима користи се скала од 1-9 и то:

- 1 = усев без полегања
- 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 Технолошком факултету 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 талогача очитана после одређеног времена представљала је седиментациону вредност.

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

9. Лабораторијско 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 Hapkozyju (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 900 минута (слаба брашна).

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

Оцењени су следећи параметри: принос хлеба, принос запремине хлеба, особине средине хлеба (еластичност, равномерност пора и финоћа структуре зидова пора). Оцена је обављена 24 часа након печења. Особине средине хлеба: еластичност и финоћа структуре зидова пора се бодују. Збир бодова даје вредности број средине хлеба. Вредносни број средине хлеба се креће од 0 (изразито лош) до 7 (одличан).

Озима тврда пшеница

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Оцењени су следећи елементи фаринограма:

- фаза образовања мрвица: то је време до тренутка када крива пређе линију 100 FJ;

- толеранција при максималној конзистенцији: то је време за које фаринографска крива покрива линију максималне конзистенције;
- ширина криве 5 минута након достигнутог максимума у mm.

Озими двореди и вишеређи јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Крагујевац.

1. 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.
2. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна јечма.
3. 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).
4. Енергија клијања је утврђена бројањем исклијалих зрна након 3, односно 5 дана у узорцима од 100 зрна.
5. 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).
6. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.
7. 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 Крагујевац.

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. Укупан редукујући шећер у зрну изражен је као малтоза.
5. Садржај сирових протеина утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (Макро-Кјелдахл) од 1978. године, с тим што су коришћени

аутоматски уређаји система KJELTEC - Шведска, $\phi = 5 \times 7$, а резултат је изражен на суву материју.

6. 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.

7. 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.

8. За одређивање амилограма примењује се метода описана у упутству произвођача апарата – амилографа.

Оцењују се следећи параметри:

- максимални вискозитет и
- температура клајстеризације у максимуму.

За добијање мељива за анализе под редним бројевима 7 и 8 користи се лабораторијски млин – чекићар, са уграђеним ситом од 1 mm. Хомогено мељиво представља честице мање од 1 mm свих делова зрна.

Јари двореди јечам

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

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

3. 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).

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

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

6. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.

7. Микросладовано је 500 g 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.

Јара обична пшеница

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

2. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна јаре пшенице, а резултат је изражен на суву материју на основу садржаја влаге одређеног по ЈУС-у Е.Б8.028 од 1978. године.

3. Стаклавост зрна је оцењена на основу изгледа пресека 5 x 50 зрна пшенице. Укупна стаклавост представља збир укупног броја стаклавих и тричетврт стаклавих зрна са половином броја полустаклавих зрна.

4. Одређивање крупноће зрна утврђена је на тај начин што је 100 г очишћене јаре пшенице просејавано кроз слаг решета покретаних електромотором. Остатак зрна на поједином решету је измерен и изражен као процентуални удео сваке фракције - крупноће зрна (2,8 - 2,0).

5. Лабораторијско млевење и одређивање укупног избрашњавања вршено је на лабораторијском млевеном аутомату МЛУ 202 фирме Бухлер, Швајцарска.

6. Одређивање садржаја сирових протеина утврђено је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (Макро-Kjeldah) од 1978. године, с тим што су коришћени аутоматски уређаји система KJELTE - Шведска, $\phi = 5 \times 7$, а резултат је изражен на суву материју.

7. Одређивање седиментационе вредности јаре пшенице вршено је по југословенској стандардној методи ЈУС Е.Б8.030 од 1978. године (метода по Zeleniju). Пшеница је уситњена, а добијено брашно је суспендирано у раствору млечне киселине. Запремина талога представљала је седиментациону вредност.

8. Код одређивања фаринограма коришћено је 60-процентно лабораторијско брашно. Одређивање је делимично усклађено са међународном стандардном методом ИСС 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 Напкосзјуи (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.

Јага тврда пшеница

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. За одређивање фаринограма крупице (смоле) коришћено је 50 g крупице, добијене по поступку описаном под тачком 9, која се замеси са 31,5% воде у челичној

фаринограф месилици са полугом подешеном за 300-грамску месилицу. Мешање се наставља 6 минута после постизања максималне конзистенције.

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

Оцењени су следећи елементи фаринограма:

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

Јари тритикале

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

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

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

4. Укупан редукујући шећер у зрну изражен је као малтоза.

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

6. 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 г.

7. За одређивање броја падања по Hagberg-Peternu, активност алфа-амилазе у зрну тритикалеа утврђује се по међународној стандардној методи ICC – 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 г брашна/25 мл воде.

8. За одређивање амилограма примењује се метода описана у упутству произвођача апарата – амилографа.

Оцењују се следећи параметри:

- максимални вискозитет и

- температура клајстеризације у максимуму.

9. За добијање мељива за анализе под редним бројевима 7 и 8 користи се лабораторијски млин – чекићар, са уграђеним ситом од 1 mm. Хомогено мељиво представља честице мање од 1 mm свих делова зрна.

II РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА

Озима обична пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Победа
Бањалука	04/05.	7648	4412
Крагујевац	05/06.	6136	6172
Нови Сад	04/05.	6581	8479
	05/06.	7430	9713
	ξ	7006	9096
Панчево	04/05.	7600	8120
	05/06.	5320	7220
	ξ	6460	7670
Сремска Митровица	04/05.	8020	8446
	05/06.	8804	11332
	ξ	8412	9889
Сомбор	04/05.	7100	6820
	05/06.	9120	8220
	ξ	8110	7520
Зајечар	04/05.	9792	10124
	05/06.	6504	7016
	ξ	8148	8570
ξ	04/05.	7790	7733
	05/06.	7219	8279
ξ 04/05-05/06.		7505 ⁺⁺	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	13.8	13.9	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	77.45	75.25	76.4	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32	30.2	31.1	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	35	10.5	22.8	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	6.4	31.6	19.0	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	34.5	35.2	34.9	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	44.9	23.1	34.0	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	11	7.2	9.1	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.2	12.5	11.9	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	35	39	37	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.7	13.3	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	23	26	25	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	8	9	9	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70	70	70.00	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.5	76.8	76.65	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	373	137	255	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 1			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54.9	56.5	55.7	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	1	1	1	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	15	50	33	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	77.1	68.3	72.7	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	113	103	108	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	350	190	270	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	157	172	165	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	2.23	1.1	1.67	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.2	133.6	134.4	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	497	647	572	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	3.6	4.5	4.05	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава +	добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	прилични и рав.	прилични рав.		прилични и рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	мало грубе+	скоро фине-		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	4	50
	ξ	2	30
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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	2004/05	19.5.	2	80	91	1	1
	2005/06	18.5.	2	85	101	1	5
	ξ	-	2	82.5	96	1	3
Крагујевац	2004/05	23.5.	2	77.8	93.6	1	1
	2005/06	21.5.	3	73.2	87	1	1
	ξ	-	2.5	75.5	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	82.5	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	62	71	1	1
	ξ	-	0	72.25	86.5	1	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	84	95	1	1
	2005/06	21.5.	4	64	77	1	1
	ξ	-	2.5	74	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	80	95	1	1
	2005/06	22.5.	4	77	90	1	1
	ξ	-	4	78.5	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	80	87	-	-
	2005/06	18.5.	-1	85	94	1	7
	ξ	-	-0.5	82.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	1.33	80.72	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	2.2	74.4	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.8	77.5	90.3	1.0	2.1

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
Бањалука	04/05.	6976	4412
Крагујевац	05/06.	6344	6172
Нови Сад	04/05.	6815	8479
	05/06.	8537	9713
	ξ	7676	9096
Панчево	04/05.	7160	8120
	05/06.	4420	7220
	ξ	5790	7670
Сремска Митровица	04/05.	10106	8446
	05/06.	9582	11332
	ξ	9844	9889
Сомбор	04/05.	7180	6820
	05/06.	9720	8220
	ξ	8450	7520
Зајечар	04/05.	10008	10124
	05/06.	6516	7016
	ξ	8262	8570
ξ	04/05.	8041	7733
	05/06.	7520	8279
ξ 04/05-05/06.		7780 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.8	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	78.50	75.45	76.98	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31.1	33.8	32.45	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	30.75	10.00	20.38	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	25.5	45.3	35.4	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	43	29.8	36.4	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	25.2	16.3	20.75	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	5.2	4.8	5	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.3	12	11.7	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	36	34.5	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.4	13.8	13.6	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	22	25	23.50	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	8	8	8.00	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.3	69.7	69.00	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	75.2	76.8	76	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	384	183	284	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 2			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54.5	53.6	54.1	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	1.5	1.75	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	0.5	0.5	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	60	60	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	57.1	53.9	55.5	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B2	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	125	115	120	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	380	430	405	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	157	140	148.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	2.42	3.07	2.75	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.4	133.3	134.35	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	467	572	520	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	1.9	4.6	3.3	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадов ољава	добра		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	приличн о равном.	неравно мерне		приличн и рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	мало груба-	скоро фина+		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	15
	2005/06.	0	30
	ξ	0	22.5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА 2**
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	2004/05	19.5.	2	78	91	1	1
	2005/06	19.5.	3	83	101	1	5
	ξ	-	2.5	80.5	96	1	3
Крагујевац	2004/05	22.5.	1	76.6	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	73.2	87	1	1
	ξ	-	1	74.9	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	79.7	102	1	3
	2005/06	25.5.	4	58	71	1	1
	ξ	-	2	68.85	86.5	1	2
Панчево	2004/05	18.5.	2	76	95	1	1
	2005/06	19.5.	2	70	77	1	1
	ξ	-	2	73	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	82	95	1	1
	2005/06	20.5.	2	80	90	1	1
	ξ	-	3	81	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	77	87	-	-
	2005/06	19.5.	2	86	94	1	7
	ξ	-	1	81.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	1.5	78.22	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	2.3	75.0	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.9	76.6	90.3	1.0	2.1

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	Победа
Бањалука	04/05.	4804	4412
Крагујевац	05/06.	6448	6172
Нови Сад	04/05.	8817	8479
	05/06.	10112	9713
	ξ	9465	9096
Панчево	04/05.	7940	8120
	05/06.	8160	7220
	ξ	8050	7670
Сремска Митровица	04/05.	8624	8446
	05/06.	10222	11332
	ξ	9423	9889
Сомбор	04/05.	7672	6820
	05/06.	8320	8220
	ξ	7996	7520
Зајечар	04/05.	9908	10124
	05/06.	6568	7016
	ξ	8238	8570
ξ	04/05.	7961	7733
	05/06.	8305	8279
ξ 04/05-05/06.		8133 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.9	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	84.50	78.50	81.50	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	47.7	42	44.85	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	35.75	15.75	25.75	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	71.2	66.6	68.9	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	23.4	21.6	22.5	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	4.4	8.1	6.25	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	0.8	2.4	1.6	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	13.2	13.9	13.6	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	50	44	47	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.7	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	32	31	31.50	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	11	10	9.00	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.7	70.9	69.72	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.4	78.9	79.15	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	403	204	304	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 3			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.8	59.7	60.8	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	7.5	2	4.75	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	4	1.5	2.75	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	50	30	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	94.2	70.5	82.35	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	114	112	113	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	390	370	380	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	153	155	154	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	2.55	2.39	2.47	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.2	135	136.6	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	617	652	635	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	7	6	6.5	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлич-на	врло добра		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерне	неравно мерне		прилични рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	сунђе-расте	фине		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	20
	ξ	0	15
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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	2004/05	16.5.	-1	91	91	1	1
	2005/06	16.5.	0	100	101	5	5
	ξ	-	-0.5	95.5	96	3	3
Крагујевац	2004/05	19.5.	-2	88.2	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	89.6	87	1	1
	ξ	-	-1	88.9	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	93.5	102	2	3
	2005/06	22.5.	1	71	71	1	1
	ξ	-	0	82.25	86.5	1.5	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	90	95	1	1
	2005/06	17.5.	0	80	77	1	1
	ξ	-	0.5	85	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	98	95	1	1
	2005/06	19.5.	1	92	90	1	1
	ξ	-	1	95	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	26.5.	2	83	87	-	-
	2005/06	16.5.	-1	102	94	5	7
	ξ	-	0.5	92.5	90.5	5	7
ξ	2004/05	-	0	90.62	93.93	1.2	1.4
	2005/06	-	0.2	89.1	86.7	2.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.1	89.9	90.3	1.8	2.1

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
Бањалука	04/05.	5300	4412
Крагујевац	05/06.	6320	6172
Нови Сад	04/05.	8720	8479
	05/06.	9798	9713
	ξ	9259	9096
Панчево	04/05.	7460	8120
	05/06.	6660	7220
	ξ	7060	7670
Сремска Митровица	04/05.	8028	8446
	05/06.	9506	11332
	ξ	8767	9889
Сомбор	04/05.	6600	6820
	05/06.	7660	8220
	ξ	7130	7520
Зајечар	04/05.	10268	10124
	05/06.	6128	7016
	ξ	8198	8570
ξ	04/05.	7729	7733
	05/06.	7679	8279
ξ 04/05-05/06.		7704	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

+ 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	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	14.4	14.0	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.7	76.05	79.38	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	43.2	39.6	41.4	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	30	15	22.5	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.2	55.5	58.35	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	31.7	27.7	29.7	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	6.3	11.5	8.9	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	0.6	3.1	1.85	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.3	12.5	11.9	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	35	34	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	14	13.7	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	24	26	25.00	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	9	9.00	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66.5	66.1	66.30	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.3	76.1	76.7	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	306	185	246	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 4			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.4	59.3	60.9	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	1	1	1	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	55	47.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	65	60.8	62.9	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	120	127	123.5	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	480	360	420.0	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	140	157	148.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	3.43	2.29	2.86	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139.4	135.5	137.45	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	615	637	626	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	6	4.6	5.3	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	добра+		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерна	приличн о равном.		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	фине	скоро фина-		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	10	10
	2005/06.	0	20
	ξ	5	15
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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	2004/05	14.5.	-3	87	91	1	1
	2005/06	13.5.	-3	100	101	5	5
	ξ	-	-3	93.5	96	3	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	3	91.2	93.6	1	1
	2005/06	15.5.	-3	86.4	87	1	1
	ξ	-	0	88.8	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	23.5.	-3	95.2	102	1	3
	2005/06	19.5.	-2	70	71	1	1
	ξ	-	-2.5	82.6	86.5	1	2
Панчево	2004/05	15.5.	-1	90	95	1	1
	2005/06	17.5.	0	81	77	1	1
	ξ	-	-0.5	85.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	100	95	1	1
	2005/06	17.5.	-1	98	90	1	1
	ξ	-	0	99	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	22.5.	-2	88	87	-	-
	2005/06	13.5.	-4	95	94	5	7
	ξ	-	-3	91.5	90.5	5	7
ξ	2004/05	-	-0.83	91.90	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	-2.2	88.4	86.7	2.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.5	90.2	90.3	1.7	2.1

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
Бањалука	04/05.	6060	4412
Крагујевац	05/06.	6352	6172
Нови Сад	04/05.	9046	8479
	05/06.	10293	9713
	ξ	9669	9096
Панчево	04/05.	8300	8120
	05/06.	7180	7220
	ξ	7740	7670
Сремска Митровица	04/05.	9143	8446
	05/06.	10120	11332
	ξ	9632	9889
Сомбор	04/05.	7040	6820
	05/06.	9120	8220
	ξ	8080	7520
Зајечар	04/05.	9996	10124
	05/06.	7132	7016
	ξ	8564	8570
ξ	04/05.	8264	7733
	05/06.	8366	8279
ξ 04/05-05/06.		8315 ⁺	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 5			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	14.4	14.2	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.9	76.85	79.88	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	45.9	40.0	42.95	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	55.75	20.75	38.25	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	75	65.3	70.15	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	19.5	21.6	20.55	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	4.3	8.7	6.5	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	0.9	3.2	2.05	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.8	12.8	12.3	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	34	32	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	14.1	13.7	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	25	26	25.50	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	8	9	8.50	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69	67.3	68.15	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.3	76.9	77.6	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	225	199	212	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 5			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.3	58.7	60.5	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	5.5	2	3.8	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	2	3.5	2.8	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	40	40	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	77.1	73.1	75.1	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	49	57	53	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	200	210	205	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	139	149	144	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.44	1.41	1.43	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.2	133.6	135.4	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	602	635	619	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	5.6	4.7	5.15	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	добра+		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	приличн о равном ерне	неравно мерна		приличн и рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	скоро фине	скоро фине		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 5
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	5
	2005/06.	0	5
	ξ	0	5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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	2004/05	17.5.	0	88	91	1	1
	2005/06	18.5.	2	98	101	1	5
	ξ	-	1	93	96	1	3
Крагујевац	2004/05	22.5.	1	90.4	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	85	87	1	1
	ξ	-	1	87.7	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	97	102	3	3
	2005/06	22.5.	1	68	71	1	1
	ξ	-	0.5	82.5	86.5	2	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	91	95	1	1
	2005/06	19.5.	2	66	77	1	1
	ξ	-	1.5	78.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	96	95	1	1
	2005/06	18.5.	0	90	90	1	1
	ξ	-	0.5	93	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	1	93	87	-	-
	2005/06	17.5.	0	96	94	3	7
	ξ	-	0.5	94.5	90.5	3	7
ξ	2004/05	-	0.67	92.57	93.93	1.4	1.4
	2005/06	-	1.0	83.8	86.7	1.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.8	88.2	90.3	1.4	2.1

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
Бањалука	04/05.	5932	4412
Крагујевац	05/06.	6080	6172
Нови Сад	04/05.	9340	8479
	05/06.	10484	9713
	ξ	9912	9096
Панчево	04/05.	8840	8120
	05/06.	6700	7220
	ξ	7770	7670
Сремска Митровица	04/05.	7766	8446
	05/06.	9736	11332
	ξ	8751	9889
Сомбор	04/05.	8448	6820
	05/06.	8580	8220
	ξ	8514	7520
Зајечар	04/05.	9912	10124
	05/06.	6928	7016
	ξ	8420	8570
ξ	04/05.	8373	7733
	05/06.	8085	8279
ξ 04/05-05/06.		8229 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 6			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.5	14	78.18	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.50	73.85	78.175	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	47	40.4	43.7	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	75.25	20.50	47.88	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	65.7	65.6	65.65	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	24.3	22.8	23.55	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	8.2	7.3	7.75	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.2	3.1	2.15	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.9	13.8	13.4	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	35	43	39	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.3	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	33	29	31.00	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	12	10	11.00	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71.4	70.3	70.85	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80	77.9	78.95	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	128	64	96	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 6			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.6	59.2	60.4	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	5.5	2	3.75	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	1.5	2	1.75	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	85	150	117.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	63.5	41.1	52.3	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	C1	B2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	72	69	71	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	210	210	210	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	157	165	161	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.34	1.27	1.31	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.3	133.4	134.35	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	701	605	653	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	7.5	2.5	5.0	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлична	незадовољава		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерне	прилично равномерне		прилични и рав.	прилични и рав.	
	ц) структура зидова пора	вунасте	скоро фина		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 6
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	20
	2005/06.	0	10
	ξ	0	15
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 6
Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина бильке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	18.5.	1	91	91	1	1
	2005/06	16.5.	0	97	101	3	5
	ξ	-	0.5	94	96	2	3
Крагујевац	2004/05	21.5.	0	94.4	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	85.6	87	1	1
	ξ	-	0	90	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	91.6	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	68	71	1	1
	ξ	-	0.5	79.8	86.5	1	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	86	95	1	1
	2005/06	20.5.	3	75	77	1	1
	ξ	-	2	80.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	100	95	1	1
	2005/06	21.5.	3	88	90	1	1
	ξ	-	3.5	94	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	90	87	-	-
	2005/06	17.5.	0	95	94	1	7
	ξ	-	0	92.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	1	92.17	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	1.2	84.8	86.7	1.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.1	88.5	90.3	1.2	2.1

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 7	Победа
Бањалука	04/05.	6140	4412
Крагујевац	05/06.	6880	6172
Нови Сад	04/05.	8864	8479
	05/06.	10496	9713
	ξ	9680	9096
Панчево	04/05.	8000	8120
	05/06.	6500	7220
	ξ	7250	7670
Сремска Митровица	04/05.	9382	8446
	05/06.	9758	11332
	ξ	9570	9889
Сомбор	04/05.	7320	6820
	05/06.	9540	8220
	ξ	8430	7520
Зајечар	04/05.	10236	10124
	05/06.	6440	7016
	ξ	8338	8570
ξ	04/05.	8324	7733
	05/06.	8269	8279
ξ 04/05-05/06.		8296 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	14.1	13.9	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.5	78.25	80.38	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	46	43.4	44.7	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	50.3	25.0	37.6	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	67.6	58.4	63	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	23	25.3	24.15	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	7.5	9.2	8.35	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.5	5.7	3.6	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.2	13.2	12.7	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	37	35.5	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.5	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	26	27	26.5	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	9	9.0	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.9	69.6	69.3	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.4	77.8	78.1	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	286	174	230	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 7			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.6	60.3	61.0	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2	2.25	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	10	6.5	8.25	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	0	25	12.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	100	80.8	90.4	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	88	83	86	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	380	310	345	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	131	142	136.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	2.9	2.18	2.54	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.6	135.6	136.6	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	640	688	664	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	6.5	6	6.3	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлич-на	вр. добра		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	приличн о равном ерне	неравном ерне		прилични рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	фине	фине		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 7
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	0
	2005/06.	0	5
	ξ	0	2.5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билјке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	19.5.	2	87	91	1	1
	2005/06	17.5.	1	94	101	1	5
	ξ	-	1.5	90.5	96	1	3
Крагујевац	2004/05	23.5.	2	85.4	93.6	1	1
	2005/06	20.5.	2	89	87	1	1
	ξ	-	2	87.2	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	27.5	1	89.4	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	65	71	1	1
	ξ	-	1	77.2	86.5	1	2
Панчево	2004/05	18.5.	2	82	95	1	1
	2005/06	20.5.	3	78	77	1	1
	ξ	-	2.5	80	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	94	95	1	1
	2005/06	21.5.	3	90	90	1	1
	ξ	-	2	92	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	26.5.	2	88	87	-	-
	2005/06	20.5.	3	105	94	1	7
	ξ	-	2.5	96.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	1.67	87.63	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	2.2	86.8	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.9	87.2	90.3	1.0	2.1

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
Бањалука	04/05.	7636	4412
Крагујевац	05/06.	5700	6172
Нови Сад	04/05.	10286	8479
	05/06.	11248	9713
	ξ	10767	9096
Панчево	04/05.	9460	8120
	05/06.	8760	7220
	ξ	9110	7670
Сремска Митровица	04/05.	11299	8446
	05/06.	11261	11332
	ξ	11280	9889
Сомбор	04/05.	9060	6820
	05/06.	10400	8220
	ξ	9730	7520
Зајечар	04/05.	9920	10124
	05/06.	6840	7016
	ξ	8380	8570
ξ	04/05.	9610	7733
	05/06.	9035	8279
ξ 04/05-05/06.		9322 ⁺⁺	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 8			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	14.1	14.0	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.1	75.1	78.1	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	42.8	37.8	40.3	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	45.75	20	32.88	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	72.2	63.1	67.65	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	19.5	22.4	20.95	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	7.1	8.2	7.65	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1	3.9	2.45	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.7	12.7	12.2	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	50	45	47.5	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.5	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	24	24	24.00	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	8	8.50	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.3	69.1	69.20	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.7	76.6	77.15	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	238	118	178	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 8			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.3	58.3	58.8	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	1.5	2	1.75	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	0.5	0.5	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	85	90	88	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	48.4	48.6	48.5	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B2	B2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	166	135	151	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	570	430	500	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	150	154	152	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	3.8	2.79	3.30	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.5	133.8	135.7	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	542	605	573.5	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	3.1	4.1	3.6	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерне	приличн о равномерне		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	мало груба+	мало груба+		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 8
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	0
	2005/06.	2	0
	ξ	1	0
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина бильке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	17.5.	0	86	91	1	1
	2005/06	16.5.	0	94	101	3	5
	ξ	-	0	90	96	2	3
Крагујевац	2004/05	23.5.	2	85	93.6	1	1
	2005/06	21.5.	3	79.4	87	1	1
	ξ	-	2.5	82.2	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	86	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	66	71	1	1
	ξ	-	0	76	86.5	1	2
Панчево	2004/05	16.5.	0	86	95	1	1
	2005/06	20.5.	3	70	77	1	1
	ξ	-	1.5	78	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	3.5.	0	90	95	1	1
	2005/06	18.5.	0	82	90	1	1
	ξ	-	0	86	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	87	87	-	-
	2005/06	18.5.	1	108	94	1	7
	ξ	-	0.5	97.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	0.17	86.67	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	1.3	83.2	86.7	1.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.8	85.0	90.3	1.2	2.1

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
Бањалука	04/05.	5600	4412
Крагујевац	05/06.	6216	6172
Нови Сад	04/05.	8781	8479
	05/06.	9802	9713
	ξ	9292	9096
Панчево	04/05.	8380	8120
	05/06.	7500	7220
	ξ	7940	7670
Сремска Митровица	04/05.	9077	8446
	05/06.	10236	11332
	ξ	9657	9889
Сомбор	04/05.	6820	6820
	05/06.	7040	8220
	ξ	6930	7520
Зајечар	04/05.	9792	10124
	05/06.	7116	7016
	ξ	8454	8570
ξ	04/05.	8075	7733
	05/06.	7985	8279
ξ 04/05-05/06.		8030 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.5	14	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.7	74.7	78.2	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	55.5	41.7	48.6	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	35.75	15.5	25.63	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	85.8	68.9	77.35	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	11	18.6	14.8	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	2.4	7.6	5	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	0.5	3.4	1.95	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.5	14	13.8	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	46	41	43.5	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13	13.5	13.3	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	31	29	30	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69	67.9	68.45	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.5	77.8	78.15	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	260	99	180	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 9			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	64.4	61.1	62.8	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	10.5	2.5	6.5	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	2.5	8.5	5.5	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	5	10	7.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	96.1	88.8	92.45	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A1	A1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	135	84	110	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	360	210	285	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	164	176	170	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	2.19	1.19	1.69	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.6	133.8	136.2	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	737	826	782	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	7.5	7	7.3	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлич-на	скоро одлич-на		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерне	неравно мерне		прилични рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	вунасте	вунасте		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 9
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билјке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	15.5.	-2	93	91	3	1
	2005/06	15.5.	-1	106	101	5	5
	ξ	-	-1.5	99.5	96	4	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-3	95.8	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	80.8	87	1	1
	ξ	-	-1.5	88.3	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	24.5.	-2	97.7	102	3	3
	2005/06	19.5.	-2	79	71	1	1
	ξ	-	-2	88.35	86.5	2	2
Панчево	2004/05	15.5.	-1	90	95	1	1
	2005/06	19.5.	2	71	77	1	1
	ξ	-	0.5	80.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	97	95	1	1
	2005/06	18.5.	0	85	90	1	1
	ξ	-	0.5	91	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	23.5.	-1	95	87	-	-
	2005/06	16.5.	-1	95	94	7	7
	ξ	-	-1	95	90.5	7	7
ξ	2004/05	-	-1.33	94.75	93.93	1.8	1.4
	2005/06	-	-0.3	86.1	86.7	2.7	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-0.8	90.4	90.3	2.3	2.1

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 10	Победа
Бањалука	04/05.	5680	4412
Крагујевац	05/06.	5336	6172
Нови Сад	04/05.	8940	8479
	05/06.	10198	9713
	ξ	9569	9096
Панчево	04/05.	8920	8120
	05/06.	7480	7220
	ξ	8200	7670
Сремска Митровица	04/05.	8377	8446
	05/06.	9396	11332
	ξ	8887	9889
Сомбор	04/05.	6900	6820
	05/06.	6740	8220
	ξ	6820	7520
Зајечар	04/05.	9148	10124
	05/06.	6332	7016
	ξ	7740	8570
ξ	04/05.	7994	7733
	05/06.	7580	8279
ξ 04/05-05/06.		7787 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 10			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	14.1	14.0	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.3	78.7	81.00	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41	40.2	40.6	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	35.25	25	30.13	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	57.1	62.6	59.85	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	29	24.7	26.85	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	11.2	8.3	9.75	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	2.3	2.6	2.45	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.2	12.9	12.6	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	49	48	48.5	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.4	13.9	13.7	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	30	35	33	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11.00	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71.4	69.7	70.55	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.8	77.8	78.8	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	253	107	180	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 10			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63.3	60.7	62.0	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	4.5	2.5	3.5	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	2.5	2.5	2.5	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	75	52.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	81.3	62.2	71.8	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	88	70	79	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	200	190	195	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	186	188	187	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	107	1.01	54.01	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.7	132.3	135.5	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	660	690	675	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	6.5	4.7	5.6	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлична	добра+		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерна	приличн по равном ерна		приличн и рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	фине-	скоро фина		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 10
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	5
	ξ	0	7.5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 10
Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билјке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	13.5.	-4	84	91	1	1
	2005/06	11.5.	-5	90	101	5	5
	ξ	-	-4.5	87	96	3	3
Крагујевац	2004/05	17.5.	-4	84.8	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	85.6	87	1	1
	ξ	-	-2	85.2	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	22.5.	-4	84.6	102	1	3
	2005/06	18.5.	-3	64	71	1	1
	ξ	-	-3.5	74.3	86.5	1	2
Панчево	2004/05	14.5.	-2	90	95	1	1
	2005/06	18.5.	1	71	77	1	1
	ξ	-	-0.5	80.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	3.5.	0	83	95	1	1
	2005/06	17.5.	-1	90	90	1	1
	ξ	-	-0.5	86.5	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	23.5.	-1	90	87	-	-
	2005/06	13.5.	-4	105	94	1	7
	ξ	-	-2.5	97.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	-2.5	86.07	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	-2.0	84.3	86.7	1.7	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-2.3	85.2	90.3	1.4	2.1

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 11	Победа
Бањалука	04/05.	5548	4412
Крагујевац	05/06.	6204	6172
Нови Сад	04/05.	8820	8479
	05/06.	9890	9713
	ξ	9355	9096
Панчево	04/05.	8200	8120
	05/06.	7520	7220
	ξ	7860	7670
Сремска Митровица	04/05.	8509	8446
	05/06.	9187	11332
	ξ	8848	9889
Сомбор	04/05.	6720	6820
	05/06.	9900	8220
	ξ	8310	7520
Зајечар	04/05.	9124	10124
	05/06.	7280	7016
	ξ	8202	8570
ξ	04/05.	7820	7733
	05/06.	8330	8279
ξ 04/05-05/06.		8075 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 11			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.9	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.90	77.25	80.58	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	47.1	40.6	43.9	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	75.5	40.5	58	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	70.6	66.9	68.8	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	21.9	17.9	19.9	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	6	8.6	7.3	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.2	5	3.1	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.5	13.7	13.1	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	53	49	51	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.7	13.6	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	31	30	31	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	11	10	11	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.80	69	68.90	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.30	78.2	78.75	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	231	138	185	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 11			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60	59.6	59.8	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	3	2.5	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	3	2.5	2.8	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	50	40	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	76.4	68.5	72.45	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1		B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	81	79	80	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	260	250	255	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	164	166	165	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.58	1.51	1.55	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.6	134.7	136.2	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	610	645	627.5	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	5.9	4.8	5.4	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр.доб-ра+	добра+		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил равномерна	Прил. равном.		Прил. равном.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина+		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 11
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	5
	2005/06.	0	8
	ξ	0	6.5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 11
Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	17.5.	0	87	91	1	1
	2005/06	16.5.	0	94	101	5	5
	ξ	-	0	90.5	96	3	3
Крагујевац	2004/05	20.5.	-1	91.2	93.6	1	1
	2005/06	20.5.	2	82	87	1	1
	ξ	-	0.5	86.6	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	90	102	3	3
	2005/06	20.5.	-1	71	71	1	1
	ξ	-	-0.5	80.5	86.5	2	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	91	95	1	1
	2005/06	21.5.	4	79	77	1	1
	ξ	-	2.5	85	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	92	95	1	1
	2005/06	21.5.	3	88	90	1	1
	ξ	-	3.5	90	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	1	90	87	-	-
	2005/06	17.5.	0	93	94	1	7
	ξ	-	0.5	91.5	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	0.83	90.20	93.93	1.4	1.4
	2005/06	-	1.3	84.5	86.7	1.7	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.1	87.4	90.3	1.5	2.1

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 12	Победа
Бањалука	04/05.	5504	4412
Крагујевац	05/06.	6308	6172
Нови Сад	04/05.	8904	8479
	05/06.	9798	9713
	ξ	9351	9096
Панчево	04/05.	7460	8120
	05/06.	8080	7220
	ξ	7770	7670
Сремска Митровица	04/05.	8598	8446
	05/06.	9407	11332
	ξ	9003	9889
Сомбор	04/05.	7220	6820
	05/06.	8400	8220
	ξ	7810	7520
Зајечар	04/05.	9044	10124
	05/06.	6904	7016
	ξ	7974	8570
ξ	04/05.	7788	7733
	05/06.	8150	8279
ξ 04/05-05/06.		7969 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 12			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	14	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/хл)	82.3	78.05	80.18	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	42.7	39.6	41.15	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	60.25	30	45.13	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	41.4	63	52.2	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	44.2	23.7	33.95	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	12.6	8.6	10.6	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.3	3.2	2.3	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.9	13.2	12.6	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	43	39	41	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.5	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	26	31	29	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.7	66	67.35	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.3	78.5	78.9	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	279	177	228	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 12			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.1	62.5	61.8	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	1	0.75	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	55	42.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	69.9	60.2	65.05	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	126	118	122	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	470	430	450	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	143	150	146.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	3.29	2.87	3.08	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140.8	137.7	139.3	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	492	640	566	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	4	3.9	4.0	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра-		одлич-на	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	неравно мерна		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба+		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 12
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	10	10
	2005/06.	0	10
	ξ	5	10
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 12
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	2004/05	14.5.	-4	91	91	1	1
	2005/06	15.5.	-1	96	101	5	5
	ξ	-	-2.5	93.5	96	3	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-3	88.2	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	85.6	87	1	1
	ξ	-	-1.5	86.9	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	24.5.	-2	90.6	102	2	3
	2005/06	19.5.	-2	75	71	1	1
	ξ	-	-2	82.8	86.5	1.5	2
Панчево	2004/05	15.5.	-1	84	95	1	1
	2005/06	18.5.	1	86	77	1	1
	ξ	-	0	85	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	3.5.	0	96	95	1	1
	2005/06	17.5.	-1	85	90	1	1
	ξ	-	-0.5	90.5	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	88	87	-	-
	2005/06	14.5.	-3	98	94	1	7
	ξ	-	-1.5	93	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	-1.67	89.63	93.93	1.2	1.4
	2005/06	-	-1.0	87.6	86.7	1.7	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.3	88.6	90.3	1.5	2.1

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 13	Победа
Бањалука	04/05.	6128	4412
Крагујевац	05/06.	6212	6172
Нови Сад	04/05.	7724	8479
	05/06.	10551	9713
	ξ	9138	9096
Панчево	04/05.	8020	8120
	05/06.	7800	7220
	ξ	7910	7670
Сремска Митровица	04/05.	9634	8446
	05/06.	11120	11332
	ξ	10377	9889
Сомбор	04/05.	6840	6820
	05/06.	8220	8220
	ξ	7530	7520
Зајечар	04/05.	9448	10124
	05/06.	6840	7016
	ξ	8144	8570
ξ	04/05.	7966	7733
	05/06.	8457	8279
ξ 04/05-05/06.		8211 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 13			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	14.1	13.9	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.7	74.05	77.88	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	44	38.4	41.2	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	25	20.5	22.75	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	59.5	58.2	58.85	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	29.2	26	27.6	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	9	10.2	9.6	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.4	3.7	2.55	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.7	12.3	12	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	29	27	28	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	III	III	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.7	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	29	31	30	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71.60	70.3	70.95	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.60	77.5	78.55	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	205	154	180	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 13			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58.5	58.1	58.3	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	4	2	3	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	1.5	1	1.25	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	70	62.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	78.5	64.2	71.4	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	57	56	56.5	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	150	200	175	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	171	156	163.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	0.88	1.28	1.08	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	133.8	131.6	132.7	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	592	672	632	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4	4.3	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	Прил. равномерна		приличн и рав.	приличн и рав.	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	мало груба-		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 13
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	10
	ξ	0	10
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 13
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	2004/05	14.5.	-3	76	91	1	1
	2005/06	14.5.	-2	84	101	5	5
	ξ	-	-2.5	80	96	3	3
Крагујевац	2004/05	17.5.	-4	76.6	93.6	1	1
	2005/06	16.5.	-2	83	87	1	1
	ξ	-	-3	79.8	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	23.5.	-3	77.9	102	3	3
	2005/06	17.5.	-4	65	71	1	1
	ξ	-	-3.5	71.45	86.5	2	2
Панчево	2004/05	16.5.	0	75	95	1	1
	2005/06	17.5.	0	76	77	1	1
	ξ	-	0	75.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	3.5.	0	80	95	1	1
	2005/06	17.5.	-1	90	90	1	1
	ξ	-	-0.5	85	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	0	76	87	-	-
	2005/06	13.5.	-4	100	94	3	7
	ξ	-	-2	88	90.5	3	7
ξ	2004/05	-	-1.67	76.92	93.93	1.4	1.4
	2005/06	-	-2.2	83.0	86.7	2.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.9	80.0	90.3	1.7	2.1

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 14	Победа
Бањалука	04/05.	6816	4412
Крагујевац	05/06.	5688	6172
Нови Сад	04/05.	8166	8479
	05/06.	9138	9713
	ξ	8652	9096
Панчево	04/05.	8240	8120
	05/06.	7100	7220
	ξ	7670	7670
Сремска Митровица	04/05.	9659	8446
	05/06.	10207	11332
	ξ	9933	9889
Сомбор	04/05.	7472	6820
	05/06.	9500	8220
	ξ	8486	7520
Зајечар	04/05.	8768	10124
	05/06.	6172	7016
	ξ	7470	8570
ξ	04/05.	8187	7733
	05/06.	7967	8279
ξ 04/05-05/06.		8077 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 14			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.8	13.8	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	80.5	74.45	77.48	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40.3	36.6	38.45	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	70.50	25	47.75	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.1	62.9	62	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	27.7	20.5	24.1	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	8.8	10.1	9.45	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	1.7	5.1	3.4	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.8	12.8	12.3	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	50	41	46	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.8	13.5	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	29	26	28	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	10	9	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.2	68.9	69.05	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.5	77.7	78.1	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	310	77	194	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 14			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.1	57.3	58.2	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2	2.25	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	4.5	1	2.75	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	115	87.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	69.6	50.2	59.9	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B2	B1	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	114	99	106.5	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	260	230	245	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	184	187	185.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.41	1.23	1.32	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.7	131.3	134	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	611	717	664	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	5.9	5.7	5.8	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	врло добра		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	неравномерна		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	фина-	фина-		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 14
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	40	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		70	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 14
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	2004/05	19.5.	2	77	91	1	1
	2005/06	17.5.	1	83	101	3	5
	ξ	-	1.5	80	96	2	3
Крагујевац	2004/05	22.5.	1	77.8	93.6	1	1
	2005/06	22.5.	4	75.2	87	1	1
	ξ	-	2.5	76.5	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	27.5.	1	80.8	102	1	3
	2005/06	23.5.	2	52	71	1	1
	ξ	-	1.5	66.4	86.5	1	2
Панчево	2004/05	19.5.	3	75	95	1	1
	2005/06	20.5.	3	66	77	1	1
	ξ	-	3	70.5	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	80	95	1	1
	2005/06	22.5.	4	67	90	1	1
	ξ	-	4	73.5	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	26.5.	2	80	87	-	-
	2005/06	20.5.	3	84	94	1	7
	ξ	-	2.5	82	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	2.17	78.43	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	2.8	71.2	86.7	1.3	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	2.5	74.8	90.3	1.2	2.1

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 15	Победа
Бањалука	04/05.	7164	4412
Крагујевац	05/06.	6596	6172
Нови Сад	04/05.	8521	8479
	05/06.	9810	9713
	ξ	9165	9096
Панчево	04/05.	8000	8120
	05/06.	6940	7220
	ξ	7470	7670
Сремска Митровица	04/05.	7818	8446
	05/06.	10576	11332
	ξ	9197	9889
Сомбор	04/05.	7420	6820
	05/06.	9760	8220
	ξ	8590	7520
Зајечар	04/05.	9712	10124
	05/06.	6552	7016
	ξ	8132	8570
ξ	04/05.	8106	7733
	05/06.	8372	8279
ξ 04/05-05/06.		8239 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 15			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	13.9	13.9	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.1	76.45	78.78	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.8	36.4	37.6	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	25.0	10.5	17.8	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	44.4	49.4	46.9	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	33.3	27.7	30.5	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	17.5	16	16.8	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	3.8	5.5	4.7	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	13.1	13.5	13.3	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	27	35	31	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.1	13.5	13.3	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	29	30	30	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	10	10	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	59.1	62.3	60.7	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	74.8	75.3	75.1	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	352	203	278	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 15			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	53.6	55.1	54.4	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	8	2	5	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	45	32.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	86.9	64.7	75.8	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	94	115	104.5	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	220	315	267.5	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	181	165	173	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.21	1.91	1.56	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.6	131.6	133.6	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	467	626	547	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	0.6	3	1.8	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	задовољава		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	неравно мерна	неравно мерна		прилични рав.	прилични и рав.	
	ц) структура зидова пора	груба+	мало груба		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 15
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	0
	2005/06.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 15
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	2004/05	18.5.	1	83	91	1	1
	2005/06	16.5.	0	94	101	1	5
	ξ	-	0.5	88.5	96	1	3
Крагујевац	2004/05	23.5.	2	81.4	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	71.2	87	1	1
	ξ	-	1.5	76.3	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	84	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	60	71	1	1
	ξ	-	0	72	86.5	1	2
Панчево	2004/05	19.5.	3	80	95	1	1
	2005/06	21.5.	4	72	77	1	1
	ξ	-	3.5	76	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	4.5.	1	79	95	1	1
	2005/06	21.5.	3	75	90	1	1
	ξ	-	2	77	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	26.5.	2	82	87	-	-
	2005/06	18.5.	1	108	94	1	7
	ξ	-	1.5	95	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	1.33	81.57	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	1.7	80.0	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.5	80.8	90.3	1.0	2.1

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 16	Победа
Бањалука	04/05.	5616	4412
Крагујевац	05/06.	5912	6172
Нови Сад	04/05.	9110	8479
	05/06.	8994	9713
	ξ	9052	9096
Панчево	04/05.	8440	8120
	05/06.	6440	7220
	ξ	7440	7670
Сремска Митровица	04/05.	7969	8446
	05/06.	8053	11332
	ξ	8011	9889
Сомбор	04/05.	7840	6820
	05/06.	8960	8220
	ξ	8400	7520
Зајечар	04/05.	9456	10124
	05/06.	7136	7016
	ξ	8296	8570
ξ	04/05.	8072	7733
	05/06.	7583	8279
ξ 04/05-05/06.		7827 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 16			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	14	13.9	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.3	77.45	80.38	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	42.5	38.9	40.7	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	55.75	20.75	38.25	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	38.5	48.9	43.7	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	43.0	33.1	38.1	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	14.0	11.5	12.8	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	3	4.2	3.6	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.6	12.3	12.0	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	36	34	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.7	13.7	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	26	28	27	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	9	9	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.2	69.1	69.7	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.6	77.1	77.9	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	271	238	255	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 16			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58.8	59	58.9	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2	2.3	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	9.5	1	5.3	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	40	25	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	92.1	67.8	80.0	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	B1	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	76	81	78.5	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	230	250	240.0	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	160	157	158.5	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1.44	1.59	1.52	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.7	134.4	135.6	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	581	624	603	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	6.2	4.7	5.5	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра+		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	Прил. равномерна		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	фина	скоро фина		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 16
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	50	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		75	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	12
	2005/06.	4	10
	ξ	2	11
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 16
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	2004/05	15.5.	-2	88	91	1	1
	2005/06	12.5.	-4	83	101	1	5
	ξ	-	-3	85.5	96	1	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-3	79	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	70	87	1	1
	ξ	-	-1.5	74.5	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	20.5.	-6	80.2	102	1	3
	2005/06	17.5.	-4	62	71	1	1
	ξ	-	-5	71.1	86.5	1	2
Панчево	2004/05	17.5.	1	90	95	1	1
	2005/06	20.5.	3	58	77	1	1
	ξ	-	2	74	86	1	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	92	95	1	1
	2005/06	16.5.	-2	64	90	1	1
	ξ	-	1	78	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	1	87	87	-	-
	2005/06	13.5.	-4	85	94	1	7
	ξ	-	-1.5	86	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	-0.83	86.03	93.93	1.0	1.4
	2005/06	-	-1.8	70.3	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.3	78.2	90.3	1.0	2.1

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 17	Победа
Бањалука	04/05.	5980	4412
Крагујевац	05/06.	5052	6172
Нови Сад	04/05.	9448	8479
	05/06.	9200	9713
	ξ	9324	9096
Панчево	04/05.	8700	8120
	05/06.	6780	7220
	ξ	7740	7670
Сремска Митровица	04/05.	8777	8446
	05/06.	9035	11332
	ξ	8906	9889
Сомбор	04/05.	6940	6820
	05/06.	9700	8220
	ξ	8320	7520
Зајечар	04/05.	10252	10124
	05/06.	6520	7016
	ξ	8386	8570
ξ	04/05.	8349	7733
	05/06.	7714	8279
ξ 04/05-05/06.		8032 [°]	8006
d	0.05	291	
	0.01	338	
Cv		6.63	

⁺ 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 17			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	14.4	14.2	13.9	14.3	14.1
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.7	77.5	79.6	81.9	76.65	79.28
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.2	38.4	38.3	46.7	38.8	42.75
4	Стаклавост зрна (%)	55	25	40	45.25	15.00	30.13
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	36.7	42.8	39.8	69	65.3	67.15
	б) % на решету 2.5 mm	44.8	35.5	40.2	26.1	22.8	24.45
	ц) % на решету 2.2 mm	14.7	14.1	14.4	4.3	7.5	5.9
	д) % на решету 2.0 mm	2.8	5.5	4.2	0.5	3	1.75
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.2	12.9	12.6	13	13.5	13.3
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	35	39	37	50	49	50
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	14.1	68.9	14.2	13.6	13.90
10	Садржај влажног глутена (%)	28	32	30	31	31	31.00
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	11	11.00
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.9	68.8	68.9	72.1	72.3	72.20
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.6	78.9	78.3	79.9	78.7	79.3
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	279	198	239	305	134	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 17			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.2	58	17.5	58.7	60.1	59.4
17	Време развоја теста (мин)	8	2.5	5.25	1.5	3	2
18	Стабилитет теста (мин)	4	2.5	3.25	1	4.5	3
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	25	17.5	60	40	50
20	Фаринограмски квалитетни број	84.7	77.4	81.05	60	72.8	66.4
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	B1	A2	B1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	69	75	72	95	76	86
23	Отпор растезања (Ej)	175	210	193	270	220	245.00
24	Растегљивост (mm)	175	169	172	165	172	168.50
25	Односни број (o/r)	1	1.24	1.12	1.64	1.28	1.46
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.8	132.1	134.95	136.2	135.5	135.85
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	525	700	613	636	644	640
28	Вредносни број средине хлеба	3.2	5.7	4.5	6.5	5.9	6.2
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава+	врло добра+		одлична	врло добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	Прил. равномерна		прилични рав.	прилични рав.	
	ц) структура зидова пора	мало груба	скоро фина-		фине	фине-	

Линија: ЛИНИЈА 17
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2004/05.	0	8
	2005/06.	4	50
	ξ	2	29

Линија: **ЛИНИЈА** 17
Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билјке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	16.5.	-1	87	91	1	1
	2005/06	20.5.	4	85	101	1	5
	ξ	-	1.5	86	96	1	3
Крагујевац	2004/05	21.5.	0	85.8	93.6	1	1
	2005/06	23.5.	5	72.4	87	1	1
	ξ	-	2.5	79.1	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	88.8	102	1	3
	2005/06	22.5.	1	62	71	1	1
	ξ	-	0	75.4	86.5	1	2
Панчево	2004/05	18.5.	2	85	95	3	1
	2005/06	22.5.	5	60	77	1	1
	ξ	-	3.5	72.5	86	2	1
Сремска Митровица	2004/05	7.5.	4	90	95	1	1
	2005/06	22.5.	4	78	90	1	1
	ξ	-	4	84	92.5	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	1	85	87	-	-
	2005/06	20.5.	3	91	94	1	7
	ξ	-	2	88	90.5	1	7
ξ	2004/05	-	0.83	86.93	93.93	1.4	1.4
	2005/06	-	3.7	74.7	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	2.3	80.8	90.3	1.2	2.1

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 18	Победа
Бањалука	04/05.	4480	4388
Крагујевац	05/06.	5144	6172
Нови Сад	04/05.	9626	9221
	05/06.	8923	9713
	ξ	9274	9467
Панчево	04/05.	8200	8060
	05/06.	6640	7220
	ξ	7420	7640
Сремска Митровица	04/05.	9203	8347
	05/06.	9053	11332
	ξ	9128	9839
Сомбор	04/05.	6900	6840
	05/06.	9400	8220
	ξ	8150	7530
Зајечар	04/05.	9612	10064
	05/06.	7412	7016
	ξ	8512	8540
ξ	04/05.	8004	7820
	05/06.	7762	8279
ξ 04/05-05/06.		7883 [°]	8049
d	0.05	230	
	0.01	290	
Cv		7.06	

⁺ 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 18			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	14	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	85.7	78.5	82.10	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41.3	37.9	39.6	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	55.0	35.75	45.38	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	67.5	60.1	63.8	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	21.7	24.3	23	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	7.6	9.3	8.45	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	2.1	4.1	3.1	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.8	12.5	12.2	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	40	39	39.5	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.7	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	24	26	25	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	8	8	8	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67.4	66.9	67.2	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.7	77.9	77.8	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	352	196	274	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 18			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.6	59.7	61.2	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	8.5	2	5.25	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	2	6.5	4.25	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	20	20	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	86.9	85.9	86.4	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A1	A1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	86	71	78.5	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	370	260	315	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	138	146	142	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.68	1.78	2.23	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.8	133.6	136.2	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	586	660	623	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	5.6	5.3	5.5	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	врло добра-		одлична	добра	
	б) равномерност пора	приличн по равномерна	неравно мерна		неравно омерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина+	скоро фина		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 18
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	20	5
	2005/06.	0	10
	ξ	10	7.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	4	50
	ξ	4.5	27.5

Линија: **ЛИНИЈА** 18
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	2004/05	21.5.	4	84	91	1	3
	2005/06	19.5.	3	84	101	1	5
	ξ	-	3.5	84	96	1	4
Крагујевац	2004/05	22.5.	2	77.8	93.6	1	1
	2005/06	22.5.	4	71.2	87	1	1
	ξ	-	3	74.5	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	29.5.	3	86.8	100.7	1	5
	2005/06	21.5.	0	67	71	1	1
	ξ	-	1.5	76.9	85.85	1	3
Панчево	2004/05	21.5.	4	85	86	1	1
	2005/06	22.5.	5	61	77	1	1
	ξ	-	4.5	73	81.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	22.5.	1	83	93	1	1
	2005/06	23.5.	5	75	90	1	1
	ξ	-	3	79	91.5	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	0	88	78	-	-
	2005/06	19.5.	2	94	94	1	7
	ξ	-	1	91	86	1	7
ξ	2004/05	-	2.33	84.10	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	3.2	75.4	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	2.8	79.7	88.5	1.0	2.5

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 19	Победа
Бањалука	04/05.	5516	4388
Крагујевац	05/06.	5632	6172
Нови Сад	04/05.	8392	9221
	05/06.	8548	9713
	ξ	8470	9467
Панчево	04/05.	8280	8060
	05/06.	5760	7220
	ξ	7020	7640
Сремска Митровица	04/05.	8507	8347
	05/06.	10358	11332
	ξ	9432	9839
Сомбор	04/05.	6840	6840
	05/06.	8380	8220
	ξ	7610	7530
Зајечар	04/05.	10936	10064
	05/06.	6148	7016
	ξ	8542	8540
ξ	04/05.	8078	7820
	05/06.	7471	8279
ξ 04/05-05/06.		7775	8049
d	0.05	230	
	0.01	290	
Cv		7.06	

+ 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 19			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	14.1	14.0	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	79.5	74.05	76.775	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33	35	34	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	55.25	25.5	40.375	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	24.7	30.6	27.65	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	43.9	38.5	41.2	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	23.6	20.1	21.85	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	5.5	8.2	6.85	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.3	12.8	12.1	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	37	35.5	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.6	13.6	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	22	27	25	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.10	68.5	68.30	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.00	76.7	76.35	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	338	237	288	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 19			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58.7	58.7	58.7	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	1.5	1.5	1.5	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	1	0.75	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	35	32.5	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	62.9	63.1	63	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	91	88	89.5	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	380	350	365	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	142	141	141.5	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.68	2.48	2.58	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138	133.1	135.55	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	485	632	559	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	3.9	4.5	4.2	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра-	добра		одлична	добра	
	б) равномерност пора	приличн по равномерна	приличн по равномерна		неравно омерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба+	скоро фина		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 19
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	10	15
	2005/06.	0	40
	ξ	5	27.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	4	50
	ξ	4.5	27.5

Линија: **ЛИНИЈА 19**
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	2004/05	19.5.	2	77	91	1	3
	2005/06	16.5.	0	76	101	1	5
	ξ	-	1	76.5	96	1	4
Крагујевац	2004/05	20.5.	0	74.6	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	69.2	87	1	1
	ξ	-	0.5	71.9	90.3	1	1
Зајечар	2004/05	24.5.	-2	75	100.7	1	5
	2005/06	18.5.	-3	56	71	1	1
	ξ	-	-2.5	65.5	85.85	1	3
Панчево	2004/05	18.5.	1	80	86	1	1
	2005/06	20.5.	3	53	77	1	1
	ξ	-	2	66.5	81.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	21.5.	0	75	93	1	1
	2005/06	18.5.	0	75	90	1	1
	ξ	-	0	75	91.5	1	1
Сомбор	2004/05	23.5.	-2	75	78	-	-
	2005/06	15.5.	-2	80	94	1	7
	ξ	-	-2	77.5	86	1	7
ξ	2004/05	-	-0.17	76.10	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	-0.2	68.2	86.7	1.0	2.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-0.2	72.2	88.5	1.0	2.5

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 20	Победа
Бањалука	04/05.	5240	4388
Крагујевац	05/06.	6648	6744
Нови Сад	04/05.	9432	9221
	05/06.	9406	9466
	ξ	9419	9344
Панчево	04/05.	8360	8060
	05/06.	6540	8160
	ξ	7450	8110
Сремска Митровица	04/05.	9949	8347
	05/06.	9612	10681
	ξ	9780	9514
Сомбор	04/05.	6180	6840
	05/06.	9280	8960
	ξ	7730	7900
Зајечар	04/05.	9480	10064
	05/06.	8176	8520
	ξ	8828	9292
ξ	04/05.	8107	7820
	05/06.	8277	8755
ξ 04/05-05/06.		8192 ^o	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

⁺ 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 20			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	13.9	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.3	77.45	80.38	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41.2	37.7	39.45	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	75.25	20.5	47.88	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.7	57.3	59.5	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	25.9	27.5	26.7	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	8.5	9.4	8.95	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	2.6	4.1	3.35	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.8	12.7	12.3	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	40	41	41	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.9	13.8	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	26	31	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66.3	65.8	66.05	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.9	78.1	78	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	353	245	299	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 20			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.1	58.8	60.0	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2.5	2.5	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	8.5	5	6.75	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	20	20	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	90.3	82.2	86.25	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	82	72	77	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	370	255	312.5	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	128	154	141	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.89	1.65	2.27	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.9	133.7	135.8	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	560	646	603	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	5.6	4.4	5	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	добра		одлична	добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилична по равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина+	скоро фина-		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 20
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	90	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		95	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	5	8
	2005/06.	0	0
	ξ	2.5	4
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 20
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	2004/05	20.5.	3	79	91	1	3
	2005/06	15.5.	-1	96	97	1	3
	ξ	-	1	87.5	94	1	3
Крагујевац	2004/05	22.5.	2	78.6	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	84	88.2	1	1
	ξ	-	1.5	81.3	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	28.5.	2	83.5	100.7	1	5
	2005/06	19.5.	-1	77	75	1	1
	ξ	-	0.5	80.25	87.85	1	3
Панчево	2004/05	22.5.	5	71	86	1	1
	2005/06	19.5.	-1	79	73	1	1
	ξ	-	2	75	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	20.5.	-1	80	93	1	1
	2005/06	17.5.	-1	90	97	1	1
	ξ	-	-1	85	95	1	1
Сомбор	2004/05	25.5.	0	77	78	-	-
	2005/06	16.5.	-1	93	104	1	3
	ξ	-	-0.5	85	91	1	3
ξ	2004/05	-	1.83	78.18	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	-0.7	86.5	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.6	82.3	89.7	1.0	1.9

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 21	Победа
Бањалука	04/05.	6660	4388
Крагујевац	05/06.	6740	6744
Нови Сад	04/05.	7082	9221
	05/06.	8912	9466
	ξ	7997	9344
Панчево	04/05.	7560	8060
	05/06.	7040	8160
	ξ	7300	8110
Сремска Митровица	04/05.	8706	8347
	05/06.	10122	10681
	ξ	9414	9514
Сомбор	04/05.	5780	6840
	05/06.	8320	8960
	ξ	7050	7900
Зајечар	04/05.	10092	10064
	05/06.	7888	8520
	ξ	8990	9292
ξ	04/05.	7647	7820
	05/06.	8170	8755
ξ 04/05-05/06.		7909	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 21			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	13.9	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	76.85	73.65	75.25	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39.7	36.2	37.95	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	20.5	25.5	23	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	35.3	46.3	40.8	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	43.6	31.3	37.45	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	16.2	13.5	14.85	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	3.1	7	5.05	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.8	12.7	12.3	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	29	40	35	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	14	13.8	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	29	29	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.10	68.9	69.00	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.10	78.4	77.75	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	304	216	260	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 21			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60.2	58.5	59.4	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2.5	2.5	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	4	3.5	3.8	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	60	52.5	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	76	65.7	70.9	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	83	70	77	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	310	200	255	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	149	171	160	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.08	1.17	1.63	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.3	131.9	134.1	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	596	661	628.5	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	5.6	3	4.3	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	задовољава		одлична	добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилична по равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скорофина+	малогруба		фина	скорофина	

Линија: ЛИНИЈА 21
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	20
	2005/06.	0	20
	ξ	0	20
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА 21**
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	2004/05	17.5.	0	83	91	3	3
	2005/06	17.5.	1	93	97	5	3
	ξ	-	0.5	88	94	4	3
Крагујевац	2004/05	19.5.	-1	81.6	93.6	1	1
	2005/06	18.5.	0	88	88.2	1	1
	ξ	-	-0.5	84.8	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	81.2	100.7	3	5
	2005/06	20.5.	0	71	75	1	1
	ξ	-	0	76.1	87.85	2	3
Панчево	2004/05	19.5.	2	68	86	1	1
	2005/06	18.5.	-2	77	73	1	1
	ξ	-	0	72.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	20.5.	-1	78	93	1	1
	2005/06	14.5.	-4	87	97	1	1
	ξ	-	-2.5	82.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	-1	78	78	-	-
	2005/06	18.5.	1	87	104	1	3
	ξ	-	0	82.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	-0.17	78.30	90.38	1.8	2.2
	2005/06	-	-0.7	83.8	89.0	1.7	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-0.4	81.1	89.7	1.7	1.9

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 22	Победа
Бањалука	04/05.	5928	4388
Крагујевац	05/06.	5808	6744
Нови Сад	04/05.	7426	9221
	05/06.	7696	9466
	ξ	7561	9344
Панчево	04/05.	7200	8060
	05/06.	4860	8160
	ξ	6030	8110
Сремска Митровица	04/05.	8521	8347
	05/06.	8272	10681
	ξ	8397	9514
Сомбор	04/05.	7148	6840
	05/06.	9200	8960
	ξ	8174	7900
Зајечар	04/05.	8884	10064
	05/06.	7312	8520
	ξ	8098	9292
ξ	04/05.	7518	7820
	05/06.	7191	8755
ξ 04/05-05/06.		7355	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 22			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	13.7	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	80.3	74.65	77.48	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35.7	37	36.35	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	45.75	40.5	43.125	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	40.4	56.2	48.3	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	38.1	28.5	33.3	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	15.2	10.6	12.9	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	4.1	3	3.55	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12	14.2	13.1	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	40	59	50	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.6	13.55	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	29	32	31	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	10	11	11	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.20	68	68.1	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.30	78.2	77.25	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	303	219	261	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 22			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55.1	58	56.55	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2	2.5	2.25	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	1	1.5	1.25	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	45	45	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	64.2	66.2	65.2	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	141	128	135	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	450	325	388	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	153	176	165	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.94	1.85	2.40	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134.2	133.4	133.8	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	571	626	599	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	3.3	3.9	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		одлич-на	добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скорофина	мало груба+		фина	скорофина	

Линија: ЛИНИЈА 22
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	20	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		60	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	40
	ξ	0	25
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 22
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	2004/05	25.5.	8	94	91	1	3
	2005/06	24.5.	8	102	97	1	3
	ξ	-	8	98	94	1	3
Крагујевац	2004/05	23.5.	3	92	93.6	1	1
	2005/06	24.5.	6	89.4	88.2	1	1
	ξ	-	4.5	90.7	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	1.6.	6	101.8	100.7	1	5
	2005/06	27.5.	7	74	75	1	1
	ξ	-	6.5	87.9	87.85	1	3
Панчево	2004/05	22.5.	5	89	86	1	1
	2005/06	23.5.	3	86	73	1	1
	ξ	-	4	87.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	19.5.	-2	100	93	1	1
	2005/06	25.5.	7	94	97	1	1
	ξ	-	2.5	97	95	1	1
Сомбор	2004/05	27.5.	2	99	78	-	-
	2005/06	25.5.	8	110	104	1	3
	ξ	-	5	104.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	3.67	95.97	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	6.5	92.6	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	5.1	94.3	89.7	1.0	1.9

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 23	Победа
Бањалука	04/05.	4896	4388
Крагујевац	05/06.	5740	6744
Нови Сад	04/05.	8502	9221
	05/06.	9200	9466
	ξ	8851	9344
Панчево	04/05.	8000	8060
	05/06.	6260	8160
	ξ	7130	8110
Сремска Митровица	04/05.	9816	8347
	05/06.	9734	10681
	ξ	9775	9514
Сомбор	04/05.	7500	6840
	05/06.	9440	8960
	ξ	8470	7900
Зајечар	04/05.	10184	10064
	05/06.	7784	8520
	ξ	8984	9292
ξ	04/05.	8150	7820
	05/06.	8026	8755
ξ 04/05-05/06.		8088 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 23			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.9	13.8	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.1	77.25	79.68	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	43.9	42.2	43.05	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	60.25	15	37.625	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.6	59.8	60.7	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	28.5	27.6	28.05	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	5.9	8.2	7.05	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	3	3	3	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	11.2	13.6	12.4	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	37	60	49	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.5	13.5	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	24	32	28	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.4	69.5	69.95	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.1	77.6	77.85	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	296	239	268	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 23			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56.9	58.7	57.8	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	1.5	2	1.8	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	1	1	1	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	40	55	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	49.4	62.4	55.9	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	123	122	123	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	590	330	460	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	123	168	146	149	162	156
25	Односни број (o/r)	4.8	1.96	3.38	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.2	134.7	135.45	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	489	643	566	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	2.9	3.9	3.4	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задов ољава	добра-		одлич -на	добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба-	мало груба+		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 23
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	10
	2005/06.	0	30
	ξ	0	20
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 23
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	2004/05	24.5.	7	111	91	1	3
	2005/06	23.5.	7	114	97	1	3
	ξ	-	7	112.5	94	1	3
Крагујевац	2004/05	25.5.	5	103.4	93.6	1	1
	2005/06	23.5.	5	96	88.2	1	1
	ξ	-	5	99.7	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	1.6.	6	108.5	100.7	3	5
	2005/06	27.5.	7	89	75	1	1
	ξ	-	6.5	98.75	87.85	2	3
Панчево	2004/05	21.5.	4	100	86	1	1
	2005/06	23.5.	3	87	73	1	1
	ξ	-	3.5	93.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	26.5.	5	110	93	1	1
	2005/06	24.5.	6	110	97	1	1
	ξ	-	5.5	110	95	1	1
Сомбор	2004/05	27.5.	2	111	78	-	-
	2005/06	25.5.	8	111	104	1	3
	ξ	-	5	111	91	1	3
ξ	2004/05	-	4.83	107.32	90.38	1.4	2.2
	2005/06	-	6.0	101.2	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	5.4	104.2	89.7	1.2	1.9

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 24	Победа
Бањалука	04/05.	5368	4388
Крагујевац	05/06.	6204	6744
Нови Сад	04/05.	9457	9221
	05/06.	9478	9466
	ξ	9467	9344
Панчево	04/05.	9100	8060
	05/06.	7620	8160
	ξ	8360	8110
Сремска Митровица	04/05.	9948	8347
	05/06.	10862	10681
	ξ	10405	9514
Сомбор	04/05.	7980	6840
	05/06.	9660	8960
	ξ	8820	7900
Зајечар	04/05.	9500	10064
	05/06.	8052	8520
	ξ	8776	9292
ξ	04/05.	8559	7820
	05/06.	8646	8755
ξ 04/05-05/06.		8602 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 24			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.7	13.7	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	84.1	77.85	80.98	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	42.6	38.8	40.7	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	35.75	35	35.375	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	50	56.6	53.3	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	32.6	23	27.8	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	12.4	13.3	12.85	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	3.7	4.3	4	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.2	13.5	12.9	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	56	49	53	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.9	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	29	32	31	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.40	68.8	69.1	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.10	76.9	77	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	346	280	313	299	188	244

Табела 2/2							
ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 24			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.9	58.4	59.2	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2	2.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	8	1.5	4.8	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	40	35	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	75.3	67	71.2	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	111	122	117	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	350	300	325	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	157	177	167	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.23	1.69	2.0	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.1	133.9	135.5	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	596	613	605	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	5.2	4.4	4.8	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра-	добра		одлична	добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина+	мало груба+		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 24
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	20	0
	2005/06.	0	10
	ξ	10	5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 24
Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2004/05	25.5.	8	103	91	1	3
	2005/06	23.5.	7	104	97	1	3
	ξ	-	7.5	103.5	94	1	3
Крагујевац	2004/05	24.5.	4	99.2	93.6	1	1
	2005/06	24.5.	6	88.2	88.2	1	1
	ξ	-	5	93.7	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	1.6.	6	102.4	100.7	3	5
	2005/06	26.5.	6	87	75	1	1
	ξ	-	6	94.7	87.85	2	3
Панчево	2004/05	21.5.	4	87	86	1	1
	2005/06	23.5.	3	87	73	1	1
	ξ	-	3.5	87	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	26.5.	5	96	93	1	1
	2005/06	22.5.	4	100	97	1	1
	ξ	-	4.5	98	95	1	1
Сомбор	2004/05	27.5.	2	105	78	-	-
	2005/06	24.5.	7	110	104	1	3
	ξ	-	4.5	107.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	4.83	98.77	90.38	1.4	2.2
	2005/06	-	5.5	96.0	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	5.2	97.4	89.7	1.2	1.9

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 25	Победа
Бањалука	04/05.	5308	4388
Крагујевац	05/06.	6172	6744
Нови Сад	04/05.	8999	9221
	05/06.	9282	9466
	ξ	9141	9344
Панчево	04/05.	7980	8060
	05/06.	6340	8160
	ξ	7160	8110
Сремска Митровица	04/05.	8602	8347
	05/06.	10348	10681
	ξ	9475	9514
Сомбор	04/05.	6800	6840
	05/06.	8900	8960
	ξ	7850	7900
Зајечар	04/05.	10560	10064
	05/06.	7408	8520
	ξ	8984	9292
ξ	04/05.	8041	7820
	05/06.	8075	8755
ξ 04/05-05/06.		8058 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 25			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.9	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.7	76.45	79.58	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	50.6	44.0	47.3	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	25.00	30	27.5	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	82	60.7	71.35	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	12.8	26	19.4	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	2.9	8.7	5.8	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	1.2	3	2.1	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.7	13.3	13.0	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	46	47	47	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.9	13.6	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	34	32	33	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	12	11	12	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.7	67.5	68.1	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.7	79.6	78.65	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	391	156	274	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 25			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	77.1	62.4	69.8	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	4.5	2	3.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	2.5	4.5	3.5	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	45	38	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	78.0	75.3	76.7	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	79	68	74	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	150	145	148	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	207	199	203	149	162	156
25	Односни број (o/r)	0.72	0.73	0.73	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138	132.1	135.1	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	650	790	720	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	6.5	4.1	5.3	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	одлич-на	добра-		одлич-на	добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	Прил. равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	фина	фина-		фина	скорофина	

Линија: ЛИНИЈА 25
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	10	0
	2005/06.	0	0
	ξ	5	0
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 25
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	2004/05	11.5.	-6	91	91	1	3
	2005/06	9.5.	-7	95	97	3	3
	ξ	-	-6.5	93	94	2	3
Крагујевац	2004/05	13.5.	-7	88.6	93.6	1	1
	2005/06	14.5.	-4	88.8	88.2	1	1
	ξ	-	-5.5	88.7	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	20.5.	-6	88.7	100.7	2	5
	2005/06	14.5.	-6	79	75	1	1
	ξ	-	-6	83.85	87.85	1.5	3
Панчево	2004/05	16.5.	-1	80	86	1	1
	2005/06	19.5.	-1	79	73	1	1
	ξ	-	-1	79.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	27.5.	6	90	93	1	1
	2005/06	16.5.	-2	88	97	1	1
	ξ	-	2	89	95	1	1
Сомбор	2004/05	20.5.	-5	87	78	-	-
	2005/06	13.5.	-4	87	104	1	3
	ξ	-	-4.5	87	91	1	3
ξ	2004/05	-	-3.17	87.55	90.38	1.2	2.2
	2005/06	-	-4.0	86.1	89.0	1.3	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-3.6	86.8	89.7	1.3	1.9

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 26	Победа
Бањалука	04/05.	6672	4388
Крагујевац	05/06.	6036	6744
Нови Сад	04/05.	8557	9221
	05/06.	9571	9466
	ξ	9064	9344
Панчево	04/05.	8440	8060
	05/06.	7720	8160
	ξ	8080	8110
Сремска Митровица	04/05.	8754	8347
	05/06.	10461	10681
	ξ	9607	9514
Сомбор	04/05.	6240	6840
	05/06.	9700	8960
	ξ	7970	7900
Зајечар	04/05.	9764	10064
	05/06.	7976	8520
	ξ	8870	9292
ξ	04/05.	8071	7820
	05/06.	8577	8755
ξ 04/05-05/06.		8324 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 26			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.8	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.5	76.85	79.68	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	43.5	36.2	39.85	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	65.50	25.5	45.5	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	55.2	49.2	52.2	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	29.8	33	31.4	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	11	12.4	11.7	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	1.8	3.9	2.85	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	13.7	14.1	13.9	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	61	64	63	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.1	13.6	13.4	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	31	32	32	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	11	11	11	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.3	67.6	67.95	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.5	78.6	77.55	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	360	245	303	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 26			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63.4	61.4	62.4	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	4	2.5	3.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	11	3	7	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	5	30	18	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	100	71	85.5	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	173	122	148	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	310	235	273	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	210	199	205	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.48	1.18	1.33	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.5	136	137.3	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	722	748	735	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	7	6	6.5	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба:						
	а) еластичност	одлич-на	врло добра		одлич-на	добра	
	б) равномерност пора	неравно мерна	неравно мерна		нерав-номерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	сунђера-сте	фине		фина	скоро-фина	

Линија: ЛИНИЈА 26
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	5	4
	2005/06.	0	5
	ξ	2.5	4.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 26
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	2004/05	20.5.	3	87	91	1	3
	2005/06	18.5.	2	97	97	1	3
	ξ	-	2.5	92	94	1	3
Крагујевац	2004/05	25.5.	5	89.8	93.6	1	1
	2005/06	22.5.	4	88	88.2	1	1
	ξ	-	4.5	88.9	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	28.5.	2	89.7	100.7	1	5
	2005/06	21.5.	1	70	75	1	1
	ξ	-	1.5	79.85	87.85	1	3
Панчево	2004/05	20.5.	3	79	86	1	1
	2005/06	21.5.	1	78	73	1	1
	ξ	-	2	78.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	24.5.	3	94	93	1	1
	2005/06	21.5.	3	85	97	1	1
	ξ	-	3	89.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	27.5.	2	95	78	-	-
	2005/06	20.5.	3	90	104	1	3
	ξ	-	2.5	92.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	3	89.08	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	2.3	84.7	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	2.7	86.9	89.7	1.0	1.9

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 27	Победа
Бањалука	04/05.	6812	4388
Крагујевац	05/06.	5300	6744
Нови Сад	04/05.	8888	9221
	05/06.	8755	9466
	ξ	8822	9344
Панчево	04/05.	8060	8060
	05/06.	6440	8160
	ξ	7250	8110
Сремска Митровица	04/05.	8566	8347
	05/06.	9178	10681
	ξ	8872	9514
Сомбор	04/05.	6680	6840
	05/06.	10440	8960
	ξ	8560	7900
Зајечар	04/05.	10076	10064
	05/06.	8312	8520
	ξ	9194	9292
ξ	04/05.	8180	7820
	05/06.	8071	8755
ξ 04/05-05/06.		8126 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 27			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.8	13.7	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	81.9	74.25	78.08	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41.2	35.6	38.40	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	70.00	20.25	45.13	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	34.5	29.4	31.95	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	38.3	38	38.15	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	20.5	22.9	21.7	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	5	7.5	6.25	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	13.1	13.5	13.3	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	50	52	51	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.1	13.5	13.3	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	33	32	33	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	11	11	11	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	64.40	65.8	65.10	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.60	76.8	76.7	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	272.00	196	234	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 27			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63.9	60	62.0	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	9.5	3	6.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	5.5	5.5	5.5	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	0	20	10	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	100	82.2	91.1	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	108	92	100	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	280	240	260	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	175	181	178	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.6	1.32	1.46	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139.7	135.5	137.6	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	560	717	638.5	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	5.3	4.9	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра+		одлич-на	добра	
	б) равномерност пора	нерав-номерна	приличн по равномерна		нерав-номерна	неравно-мерна	
	ц) структура зидова пора	скоро-фина	скоро-фина-		фина	скоро-фина	

Линија: ЛИНИЈА 27
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	0
	2005/06.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 27
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	2004/05	22.5.	5	84	91	1	3
	2005/06	21.5.	5	86	97	1	3
	ξ	-	5	85	94	1	3
Крагујевац	2004/05	27.5.	7	84.3	93.6	1	1
	2005/06	25.5.	7	74.8	88.2	1	1
	ξ	-	7	79.55	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	30.5.	4	86.1	100.7	1	5
	2005/06	22.5.	2	72	75	1	1
	ξ	-	3	79.05	87.85	1	3
Панчево	2004/05	22.5.	5	76	86	1	1
	2005/06	23.5.	3	68	73	1	1
	ξ	-	4	72	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	24.5.	3	85	93	1	1
	2005/06	23.5.	5	90	97	1	1
	ξ	-	4	87.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	28.5.	3	88	78	-	-
	2005/06	22.5.	5	94	104	1	3
	ξ	-	4	91	91	1	3
ξ	2004/05	-	4.5	83.90	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	4.5	80.8	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	4.5	82.4	89.7	1.0	1.9

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 28	Победа
Бањалука	04/05.	6400	4388
Крагујевац	05/06.	6572	6744
Нови Сад	04/05.	9114	9221
	05/06.	8316	9466
	ξ	8715	9344
Панчево	04/05.	8100	8060
	05/06.	7220	8160
	ξ	7660	8110
Сремска Митровица	04/05.	10218	8347
	05/06.	9615	10681
	ξ	9916	9514
Сомбор	04/05.	7540	6840
	05/06.	9140	8960
	ξ	8340	7900
Зајечар	04/05.	10872	10064
	05/06.	8724	8520
	ξ	9798	9292
ξ	04/05.	8707	7820
	05/06.	8265	8755
ξ 04/05-05/06.		8486 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

⁺ 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 28			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.9	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.1	78.25	80.68	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	45.7	42.1	43.9	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	20.75	20.75	20.75	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	53.6	57	55.3	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	28.9	26	27.45	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	12.1	10.8	11.45	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	3.3	4	3.65	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10.8	12.3	11.6	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	27	35	31	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.8	13.8	13.8	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	22	26	24	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	8	9	9	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72.80	72	72.40	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80.40	79	79.70	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	343.00	208	275.50	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 28			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57	57.2	57.1	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	1.5	1.5	1.5	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	1	0.75	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	35	40	37.5	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	68.8	69.6	69.2	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	69	66	68	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	385	300	342.5	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	115	128	121.5	149	162	156
25	Односни број (o/r)	3.37	2.34	2.86	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.4	132.2	134.3	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	496	594	545	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	2.9	4.5	3.70	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задов ољава	добра		одлич -на	добра	
	б) равномерност пора	равно мерна	равном ерна		нерав ном ерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба-	скоро фина		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 28
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	90	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		95	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	20	8
	2005/06.	10	50
	ξ	15	29
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 28
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	2004/05	16.5.	-1	98	91	1	3
	2005/06	15.5.	-1	97	97	7	3
	ξ	-	-1	97.5	94	4	3
Крагујевац	2004/05	17.5.	-3	94.4	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	86.4	88.2	1	1
	ξ	-	-1	90.4	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	24.5.	-2	88.7	100.7	2	5
	2005/06	18.5.	-2	75	75	1	1
	ξ	-	-2	81.85	87.85	1.5	3
Панчево	2004/05	16.5.	-1	90	86	1	1
	2005/06	19.5.	-1	73	73	1	1
	ξ	-	-1	81.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	18.5.	-3	95	93	1	1
	2005/06	16.5.	-2	100	97	1	1
	ξ	-	-2.5	97.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	21.5.	-4	98	78	-	-
	2005/06	15.5.	-2	105	104	1	3
	ξ	-	-3	101.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	-2.33	94.02	90.38	1.2	2.2
	2005/06	-	-1.2	89.4	89.0	2.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.8	91.7	89.7	1.6	1.9

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 29	Победа
Бањалука	04/05.	5632	4388
Крагујевац	05/06.	6768	6744
Нови Сад	04/05.	9474	9221
	05/06.	9240	9466
	ξ	9357	9344
Панчево	04/05.	8720	8060
	05/06.	7280	8160
	ξ	8000	8110
Сремска Митровица	04/05.	9636	8347
	05/06.	9644	10681
	ξ	9640	9514
Сомбор	04/05.	7740	6840
	05/06.	9760	8960
	ξ	8750	7900
Зајечар	04/05.	10404	10064
	05/06.	8488	8520
	ξ	9446	9292
ξ	04/05.	8601	7820
	05/06.	8530	8755
ξ 04/05-05/06.		8566 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 29			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.7	13.7	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	83.5	76.65	80.08	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41.4	39.4	40.4	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	75	40	57.5	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	47	59.1	53.05	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	37.5	26.6	32.05	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	11.2	9.5	10.35	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	3.1	3.2	3.15	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.1	13.1	12.6	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	49	49	49	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.8	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	27	31	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.50	68.7	68.6	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.30	80.2	79.75	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	247	178	213	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 29			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63.3	61.8	62.6	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	1	0.5	0.8	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	50	30	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	78.8	59.6	69	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	144	138	141	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	370	350	360	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	180	176	178	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.05	1.99	2.02	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140.2	138.2	139.2	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	547	559	553	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	3.8	1.9	2.9	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава+	незадовољава		одлична	добра	
	б) равномерност пора	прилична по равномерна	прилична по равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба-		фина	скорофина	

Линија: ЛИНИЈА 29
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	5
	2005/06.	0	20
	ξ	0	12.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА 29**
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	2004/05	19.5.	2	88	91	1	3
	2005/06	19.5.	-3	93	97	5	3
	ξ	-	-0.5	90.5	94	3	3
Крагујевац	2004/05	21.5.	1	86.6	93.6	1	1
	2005/06	20.5.	2	81.8	88.2	1	1
	ξ	-	1.5	84.2	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	27.5.	1	89.5	100.7	2	5
	2005/06	20.5.	0	74	75	1	1
	ξ	-	0.5	81.75	87.85	1.5	3
Панчево	2004/05	19.5.	2	80	86	1	1
	2005/06	19.5.	-1	66	73	1	1
	ξ	-	0.5	73	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	18.5.	-3	92	93	1	1
	2005/06	21.5.	3	90	97	1	1
	ξ	-	0	91	95	1	1
Сомбор	2004/05	28.5.	3	84	78	-	-
	2005/06	20.5.	3	94	104	5	3
	ξ	-	3	89	91	5	3
ξ	2004/05	-	1	86.68	90.38	1.2	2.2
	2005/06	-	0.7	83.1	89.0	2.3	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.8	84.9	89.7	1.8	1.9

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	Победа
Бањалука	04/05.	6556	4388
Крагујевац	05/06.	5376	6744
Нови Сад	04/05.	8742	9221
	05/06.	9468	9466
	ξ	9105	9344
Панчево	04/05.	7820	8060
	05/06.	7540	8160
	ξ	7680	8110
Сремска Митровица	04/05.	7985	8347
	05/06.	8409	10681
	ξ	8197	9514
Сомбор	04/05.	6600	6840
	05/06.	8240	8960
	ξ	7420	7900
Зајечар	04/05.	10592	10064
	05/06.	6776	8520
	ξ	8684	9292
ξ	04/05.	8049	7820
	05/06.	7635	8755
ξ 04/05-05/06.		7842	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 30			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.9	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.9	77.85	80.38	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	48.4	40.0	44.2	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	40.75	25.25	33.00	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	72.8	61	66.9	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	20.9	25.2	23.05	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	3.6	8.5	6.05	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	1.6	2.7	2.15	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.4	13.6	13	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	35	34	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.8	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	27	31	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.5	71.7	70.10	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78	80.9	79.45	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	317	204	261	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 30			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63	60.6	61.8	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	4.5	4	4.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	1.5	1.5	1.5	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	50	60	55	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	69.6	67.5	68.6	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	48	45	47	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	180	135	157.5	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	154	174	164	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.17	0.77	0.97	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134.2	131.9	133.1	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	586	655	620.5	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	4.6	4.6	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		одлична	добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина+		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 30
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	70	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		85	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	0	5
	2005/06.	0	10
	ξ	0	7.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 30
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	2004/05	17.5.	0	75	91	1	3
	2005/06	15.5.	-1	81	97	1	3
	ξ	-	-0.5	78	94	1	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-2	74.8	93.6	1	1
	2005/06	17.5.	-1	74.2	88.2	1	1
	ξ	-	-1.5	74.5	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	24.5.	-2	81	100.7	1	5
	2005/06	17.5.	-3	69	75	1	1
	ξ	-	-2.5	75	87.85	1	3
Панчево	2004/05	18.5.	1	75	86	1	1
	2005/06	18.5.	-2	58	73	1	1
	ξ	-	-0.5	66.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	21.5.	0	78	93	1	1
	2005/06	18.5.	0	95	97	1	1
	ξ	-	0	86.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	-1	85	78	-	-
	2005/06	16.5.	-1	82	104	1	3
	ξ	-	-1	83.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	-0.67	78.13	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	-1.3	76.5	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.0	77.3	89.7	1.0	1.9

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 31	Победа
Бањалука	04/05.	5472	4388
Крагујевац	05/06.	6352	6744
Нови Сад	04/05.	9175	9221
	05/06.	9426	9466
	ξ	9301	9344
Панчево	04/05.	8760	8060
	05/06.	7360	8160
	ξ	8060	8110
Сремска Митровица	04/05.	10037	8347
	05/06.	10603	10681
	ξ	10320	9514
Сомбор	04/05.	6440	6840
	05/06.	8840	8960
	ξ	7640	7900
Зајечар	04/05.	9784	10064
	05/06.	7488	8520
	ξ	8636	9292
ξ	04/05.	8278	7820
	05/06.	8345	8755
ξ 04/05-05/06.		8311 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

⁺ 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 31			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	13.9	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.1	76.45	79.28	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41	40	40.5	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	80.25	20.25	50.25	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	46.8	50.7	48.8	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	37.6	33.1	35.4	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	12.2	11.4	11.8	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	2.1	3.6	2.85	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10.9	12.2	11.6	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	42	83	63	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	III	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.6	13.6	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	26	31	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.00	69.1	69.05	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.00	76.9	77.45	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	414	208	311	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 31			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60.9	60	60.5	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	2	2	2.0	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	1	1	1.0	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	25	40	32.5	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	75.3	67.2	71.3	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	B1	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	120	125	123	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	340	310	325	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	166	176	171	149	162	156
25	Односни број (o/r)	2.05	1.76	2	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.7	135.3	135.5	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	485	657	571	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	4	6.1	5.1	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба:						
	а) еластичност	добра	вр. добра		одлична	добра	
	б) равномерност пора	Прил. равномерна	Прил. равномерна		неравно омерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	фина+		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 31
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	80	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		90	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	5	10
	2005/06.	0	20
	ξ	2.5	15
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 31
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	2004/05	17.5.	0	78	91	1	3
	2005/06	16.5.	0	78	97	3	3
	ξ	-	0	78	94	2	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-2	71.2	93.6	1	1
	2005/06	17.5.	-1	65.8	88.2	1	1
	ξ	-	-1.5	68.5	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	25.5.	-1	76.2	100.7	2	5
	2005/06	17.5.	-3	62	75	1	1
	ξ	-	-2	69.1	87.85	1.5	3
Панчево	2004/05	17.5.	0	70	86	1	1
	2005/06	18.5.	-2	68	73	1	1
	ξ	-	-1	69	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	19.5.	-2	75	93	1	1
	2005/06	17.5.	-1	75	97	1	1
	ξ	-	-1.5	75	95	1	1
Сомбор	2004/05	24.5.	-1	77	78	-	-
	2005/06	15.5.	-2	75	104	1	3
	ξ	-	-1.5	76	91	1	3
ξ	2004/05	-	-1	74.57	90.38	1.2	2.2
	2005/06	-	-1.5	70.6	89.0	1.3	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.3	72.6	89.7	1.3	1.9

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 32	Победа
Бањалука	04/05.	6056	4388
Крагујевац	05/06.	5420	6744
Нови Сад	04/05.	8862	9221
	05/06.	8615	9466
	ξ	8739	9344
Панчево	04/05.	8460	8060
	05/06.	7080	8160
	ξ	7770	8110
Сремска Митровица	04/05.	8148	8347
	05/06.	8728	10681
	ξ	8438	9514
Сомбор	04/05.	6620	6840
	05/06.	7580	8960
	ξ	7100	7900
Зајечар	04/05.	9228	10064
	05/06.	7472	8520
	ξ	8350	9292
ξ	04/05.	7896	7820
	05/06.	7482	8755
ξ 04/05-05/06.		7689	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

+ 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 32			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.8	13.9	13.9	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	86.3	80.1	83.20	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	42.7	39.0	40.85	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	85.00	35.5	60.25	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	39.3	42.9	41.1	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	41.4	39.3	40.4	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	15.5	12.4	14.0	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	2.1	4.2	3.2	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.1	12.7	12.4	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	63	58	61	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	II	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.8	13.7	13.8	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	32	29	31	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	11	10	11	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66.8	68.1	67.45	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80.6	77.1	78.85	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	424	262	343	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 32			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.2	63.7	63.0	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	7	2.5	4.75	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	5.5	5.5	5.5	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	30	20	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	87.5	78.4	83.0	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	143	99	121	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	320	250	285	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	185	180	182.5	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.73	1.39	1.56	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.4	137.2	137.3	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	566	641	604	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	4.5	3.6	4.05	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		одлич-на	добра	
	б) равномерност пора	неравно мерна	приличн по равномерна		неравнотерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина-		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 32
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	20
	ξ	2.5	12.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 32
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	2004/05	15.5.	-2	73	91	1	3
	2005/06	12.5.	-4	77	97	3	3
	ξ	-	-3	75	94	2	3
Крагујевац	2004/05	18.5.	-2	74	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	69.6	88.2	1	1
	ξ	-	-0.5	71.8	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	23.5.	-3	78.8	100.7	1	5
	2005/06	19.5.	-1	61	75	1	1
	ξ	-	-2	69.9	87.85	1	3
Панчево	2004/05	17.5.	0	79	86	1	1
	2005/06	19.5.	-1	64	73	1	1
	ξ	-	-0.5	71.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	19.5.	-2	77	93	1	1
	2005/06	18.5.	0	88	97	1	1
	ξ	-	-1	82.5	95	1	1
Сомбор	2004/05	23.5.	-2	79	78	-	-
	2005/06	15.5.	-2	76	104	1	3
	ξ	-	-2	77.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	-1.83	76.80	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	-1.2	72.6	89.0	1.3	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	-1.5	74.7	89.7	1.2	1.9

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	Победа
Бањалука	04/05.	5340	4388
Крагујевац	05/06.	5428	6744
Нови Сад	04/05.	8950	9221
	05/06.	9108	9466
	ξ	9029	9344
Панчево	04/05.	8420	8060
	05/06.	6900	8160
	ξ	7660	8110
Сремска Митровица	04/05.	9557	8347
	05/06.	8132	10681
	ξ	8844	9514
Сомбор	04/05.	8540	6840
	05/06.	8220	8960
	ξ	8380	7900
Зајечар	04/05.	10412	10064
	05/06.	7328	8520
	ξ	8870	9292
ξ	04/05.	8536	7820
	05/06.	7519	8755
ξ 04/05-05/06.		8028 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

⁺ 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 33			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.6	13.7	13.7	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	85.5	80.3	82.9	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39.9	42	40.95	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	80	40.5	60.25	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	59	68.8	63.9	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	30.7	21.6	26.15	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	8	5.1	6.55	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	1.4	2.3	1.85	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.6	13.8	13.2	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	38	43	41	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	I	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.8	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	28	31	30	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.70	68.8	68.75	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.20	77	78.1	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	345	265	305	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 33			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.6	59.7	60.65	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	8.5	2	5.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	2.5	13	7.8	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	0	5	2.5	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	100	100	100	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A1	A1	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	71	77	74	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	270	280	275	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	147	144	146	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.84	1.94	1.89	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.4	134.4	135.9	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	609	705	657	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	5.4	4.6	5.0	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра -	добра+		одлична	добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		неравномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скорофина+	скорофина-		фина	скорофина	

Линија: ЛИНИЈА 33
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	50	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		75	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	20
	ξ	2.5	12.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** 33
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	2004/05	18.5.	1	80	91	1	3
	2005/06	18.5.	2	89	97	1	3
	ξ	-	1.5	84.5	94	1	3
Крагујевац	2004/05	21.5.	1	90.6	93.6	1	1
	2005/06	20.5.	2	81	88.2	1	1
	ξ	-	1.5	85.8	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	26.5.	0	86.7	100.7	1	5
	2005/06	20.5.	0	69	75	1	1
	ξ	-	0	77.85	87.85	1	3
Панчево	2004/05	20.5.	8	78	86	1	1
	2005/06	22.5.	2	66	73	1	1
	ξ	-	5	72	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	18.5.	-3	84	93	1	1
	2005/06	21.5.	-3	80	97	1	1
	ξ	-	-3	82	95	1	1
Сомбор	2004/05	24.5	-1	87	78	-	-
	2005/06	19.5.	2	83	104	1	3
	ξ	-	0.5	85	91	1	3
ξ	2004/05	-	1.0	84.38	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	0.8	78.0	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	0.9	81.2	89.7	1.0	1.9

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 34	Победа
Бањалука	04/05.	5956	4388
Крагујевац	05/06.	5944	6744
Нови Сад	04/05.	9247	9221
	05/06.	9479	9466
	ξ	9363	9344
Панчево	04/05.	8480	8060
	05/06.	6500	8160
	ξ	7490	8110
Сремска Митровица	04/05.	8765	8347
	05/06.	9364	10681
	ξ	9064	9514
Сомбор	04/05.	6520	6840
	05/06.	8800	8960
	ξ	7660	7900
Зајечар	04/05.	10108	10064
	05/06.	7872	8520
	ξ	8990	9292
ξ	04/05.	8179	7820
	05/06.	7993	8755
ξ 04/05-05/06.		8086 [°]	8288
d	0.05	319	
	0.01	371	
Cv		7.32	

⁺ 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 34			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	13.7	13.8	13.8	13.8	14.2	14.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (кг/хл)	82.7	76.65	79.68	83.90	77.25	80.58
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40	37.8	38.9	46	40.4	43.2
4	Стаклавост зрна (%)	50.75	20	35.375	45.5	15.5	30.5
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	33.3	45.1	39.2	70.5	61.5	66
	б) % на решету 2.5 mm	39.4	31.6	35.5	22.9	24.9	23.9
	ц) % на решету 2.2 mm	21.3	16.3	18.8	4.2	7.7	6.0
	д) % на решету 2.0 mm	4.7	4.6	4.65	1	4	2.5
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.1	13.2	12.7	12.1	13.2	12.7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	48	41	45	48	46.5
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	II	I	II	II	I	II
9	Садржај влаге брашна (%)	13.6	13.8	13.7	14.2	13.9	14.1
10	Садржај влажног глутена (%)	27	30	29	27	27	27
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	9	9	9
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70	69.4	69.7	72.7	72.5	72.6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.8	77.5	77.65	80.7	79.7	80.2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	394	252	323	299	188	244

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Линија 34			Победа		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58	57.6	57.8	59.5	58.9	59.2
17	Време развоја теста (мин)	6.5	2	4.3	2.5	2	2.3
18	Стабилитет теста (мин)	2	5.5	3.8	12.5	7	9.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	35	40	38	0	20	10.0
20	Фаринограмски квалитетни број	79.6	76	77.8	100	81.3	90.7
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A1	A2	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	52	82	67	109	88	99
23	Отпор растезања (Ej)	170	250	210	360	240	300
24	Растегљивост (mm)	168	164	166	149	162	156
25	Односни број (o/r)	1.01	1.52	1.27	2.42	1.48	1.95
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134.1	131	132.6	136.7	135	135.9
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	517	680	599	633	624	629
28	Вредносни број средине хлеба	2.1	5.4	3.8	6.5	4.5	5.5
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадов ољава+	врло добра-		одлич -на	добра	
	б) равномерност пора	приличн по равном ерна	приличн по равном ерна		нерав ном ерна	неравно мерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба-	скоро фина+		фина	скоро фина	

Линија: ЛИНИЈА 34
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2004/2005.	100	100
	2005/2006.	100	100
ξ (2004/05.-2005/06.)		100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2004/05.	10	5
	2005/06.	0	10
	ξ	5	7.5
Стандард	2004/05.	5	5
	2005/06.	0	40
	ξ	2.5	22.5

Линија: **ЛИНИЈА** **34**
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	2004/05	19.5.	2	75	91	1	3
	2005/06	16.5.	0	80	97	1	3
	ξ	-	1	77.5	94	1	3
Крагујевац	2004/05	21.5.	1	77.2	93.6	1	1
	2005/06	19.5.	1	65.8	88.2	1	1
	ξ	-	1	71.5	90.9	1	1
Зајечар	2004/05	27.5.	1	77.3	100.7	1	5
	2005/06	20.5.	0	64	75	1	1
	ξ	-	0.5	70.65	87.85	1	3
Панчево	2004/05	18.5.	1	96	86	1	1
	2005/06	21.5.	1	53	73	1	1
	ξ	-	1	74.5	79.5	1	1
Сремска Митровица	2004/05	20.5.	-1	78	93	1	1
	2005/06	20.5.	2	74	97	1	1
	ξ	-	0.5	76	95	1	1
Сомбор	2004/05	27.5.	2	73	78	-	-
	2005/06	19.5.	2	82	104	1	3
	ξ	-	2	77.5	91	1	3
ξ	2004/05	-	1	79.42	90.38	1.0	2.2
	2005/06	-	1.0	69.8	89.0	1.0	1.7
ξ 2004/05.-2005/06.		-	1.0	74.6	89.7	1.0	1.9

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