



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Министарство пољопривреде и заштите животне средине

Одсек за признавање сорти

- Материјал намењен за интерну употребу -

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ
ВРЕДНОСТИ ОЗИМИХ ЛИНИЈА СТРИХ ЖИТА НА
ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ У ПЕРИОДУ
2012/13. – 2013/14. ГОДИНЕ,
И
РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ
ВРЕДНОСТИ ЈАРИХ ЛИНИЈА
СТРИХ ЖИТА НА ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ
У ПЕРИОДУ 2013-2014. ГОДИНЕ**

У Београду, август 2014. године

Испитивање сорти у огледном пољу обавиле су следеће организације:

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

Хемијско – технолошке анализе обавио је:

1. Институт за прехранбене технологије, Нови Сад

САДРЖАЈ

Страна

I. МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДИКА.....	4
II. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ (VCU ТЕСТ) У ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И ЛАБАРАТОРИЈИ.....	11
ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана – <i>Triticum aestivum</i> (L.) emend. Fiori et Paol	
Сорта 1.....	13
Сорта 2.....	17
Сорта 3.....	21
Сорта 4.....	24
Сорта 5.....	27
Сорта 6.....	30
Сорта 7.....	33
Сорта 8.....	36
Сорта 9.....	41
Сорта 10.....	46
Сорта 11.....	51
Сорта 12.....	54
Сорта 13.....	57
Сорта 14.....	60
Сорта 15.....	63
Сорта 16.....	66
ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна – <i>Triticum aestivum</i> (L.) emend. Fiori et Paol	
Сорта 1.....	69
Сорта 2.....	72
Сорта 3.....	75
Сорта 4.....	78
Сорта 5.....	81
Сорта 6.....	84
Сорта 7.....	87
Сорта 8.....	90
Сорта 9.....	93
Сорта 10.....	96

Сорта 11.....	99
ОЗИМА ПШЕНИЦА, тврда – <i>Triticum durum</i> Desf.	
Сорта 1.....	131
ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ – <i>Hordeum vulgare</i> L. convar. <i>distichum</i> (L.) Alef.	
Сорта 1.....	102
Сорта 2.....	105
Сорта 3.....	108
Сорта 4.....	111
Сорта 5.....	114
Сорта 6.....	117
ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ – <i>x Triticosecale</i> Wittmack	
Сорта 1.....	120
ОЗИМА РАЖ – <i>Secale cereale</i> L.	
Сорта 1.....	123
ЈАРИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ- <i>Hordeum vulgare</i> L. convar. <i>distichum</i> (L.) Alef.	
Сорта 1.....	125
Прилог 1: Отпорност према ниским температурама у хладној комори (Нови Сад 2013/2014).....	127
Прилог 2. Толерантност према патогенима у пољу и стаклари на локалитету Нови Сад (у периоду 2012/13-2013/14.).....	127

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

У огледној мрежи сортних микроогледа завршено је испитивање 12 линија озиме обичне касне пшенице, 16 линија озиме обичне ране пшенице, 6 линија озимог дворедог пивског јечма, 1 линије озимог тритикалеа, 1 линија озиме ражи и 1 линија јарог дворедог јечма.

Испитивања су обављена у периоду од 2012. до 2014. године.

Сорте стандарди са којима су линије упоређиване биле су за: озиму обичну касну, пшеницу - Победа, озиму обичну, рану пшеницу - Ренесанса, озими двореди пивски јечам - Новосадски 525, озими тритикале – Одисеј, озима раж- Раша и јари двореди јечам – Новосадски 484.

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

Шифра сорти	Регистарски број
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА, рана	
1	320-04-00345/2012-11
2	320-04-00301/2012-11
3	320-04-00305/2012-11
4	320-04-00308/2012-11
5	320-04-00309/2012-11
6	320-04-00310/2012-11
7	320-04-00311/2012-11
8	320-04-00350/2012-11
9	320-04-00352/2012-11
10	320-04-00351/2012-11
11	320-04-00424/2012-11
12	320-04-00340/2012-11
13	320-04-00987/2012-11
14	320-04-00989/2012-11
15	320-04-00988/2012-11
16	320-04-00484/2012-11
2 ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА, касна	
1	320-04-00349/2012-11
2	320-04-00348/2012-11
3	320-04-00300/2012-11
4	320-04-00302/2012-11
5	320-04-000303/2012-11
6	320-04-00304/2012-11
7	320-04-00306/2012-11
8	320-04-00307/2012-11
9	320-04-00298/2012-11

10	320-04-00375/2012-11
11	320-04-00534/2012-11
12	320-04-06425/2012-11
3. ОЗИМИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-00253/2012-11
2	320-04-00277/2012-11
3	320-04-00990/2012-11
4	320-04-00986/2012-11
5	320-04-00552/2012-11
6	320-04-00299/2012-11
4. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ	
1	320-04-00427/2012-11
5. ОЗИМА РАЖ	
1	320-04-00347/2012-11
6 ЈАРИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ	
1	320-04-00378/2012-11

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

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

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

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

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

Отпорност сорте на полегање утврђује се тако што се прати полегање биљака до класања и у млечној зрелости зрна и приказује одговарајућом оценом:

- 1) оцена 1 - значи да нема полеглих биљака;
- 2) оцена 3 - значи да има до 25% полеглих биљака;
- 3) оцена 5 - значи да има од 25% до 50% полеглих биљака;
- 4) оцена 7 - значи да има од 50% до 75% полеглих биљака;
- 5) оцена 9 - значи да има од 75% до 100% полеглих биљака.

Висина биљке представља висину од основе стабљике до врха класа.

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

Озима обична пшеница

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

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

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

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

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

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

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

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

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

лепка одређен је сушењем влажног лепка на температури 105°C у току најмање 12 часова.

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

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

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

Оцењени су следећи параметри:

- моћ упијања воде, исказана на 13% влаге брашна;
- развој теста у мин. (време које протекне од почетка мешања до максимума криве);
- стабилност теста у мин. (време од максимума криве до њеног опадања за 10 FJ);
- степен омекшања теста у FJ (одстојање крајње тачке средње линије дијаграма од конзистенције 500 FJ);
- квалитетни број по Hancoszuју (добити 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 g 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 EJ (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 (o/p);
- 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 g 60%-тног лабораторијског брашна са млевног аутомата Buhler, са 2% соли и 2% свежег квасца. Конзистенција теста се одабира према фаринографској моћи упијања воде и степену омекшања. Најчешће се креће између 400 и 550 FJ.

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

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

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

Озима тврда пшеница

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

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

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

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

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

6. Садржај сирових протеина утврђен је у складу са југословенском стандардном методом ЈУС Е.Б8.031 (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 АВ". Одређивање се врши по стандардној методи: 7 g брашна/25 ml воде.

9. За лабораторијско млевење (добивање крупноће – смоле) примењује се модификовани поступак за добијање крупнице 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 *T. durum* се у циљу припреме узорка за млевење навлажи до 16,5% влаге и одлежава 6 часова. Размицање ваљака се врши померањем полуге. Добивена крупница се просејава на додатним ситима, а прелаз са сита се поново враћа на млевење. Добивени продукт се поново просејава на додатним ситима ради уклањања мекиња и брашна, а затим се мекинасте честице уклањају из крупнице ваздушном струјом у циклону. Принос крупнице – 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 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 вишереди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

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

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

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

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

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

7. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.

8. Микросладовано је 500 g зрна озимог дворедог јечма у микросладари “Seeger” по поступку стандардног микросладовања Југословенског удружења пивара: *мочење* 6 сати под водом 14°C - 18 сати без воде у мочионику - 4 сата под водом 14°C - 20 сати у клијалишту 14,5°C - 2 сата под водом 14°C - 22 сата без воде у клијалишту 14,5°C; *клијање* даљих 76 сати на 14,5°C уз максималну аерацију свежим ваздухом и превртање након сваких 24 сата; *сушење* 12 сати 40°C - 3 сата 65°C - 5 сати 85°C.

Озими тритикале

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

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

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

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

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

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

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

Озима раж

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Одређивање количине воде

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

2. Одређивање запреминске масе

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

3. Одређивање масе 1000 зрна

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

4. Одређивање величине зрна

(Калуђерски Г., Филиповић Н.: Методе испитивања квалитета жита, брашна и готових производа, Технолошки факултет, Завод за технологију жита и брашна, Нови Сад, 1998)

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

Јари двореди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

II. РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА

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

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00345/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)				Влага у моменту жетве		
		Линија 1	Ренесан.	НС 40Ц	Победа	Линија 1	Ренесан.	Победа
Кикинда	12/13.	7718	7523	8399	7159	12,53	12,45	12,90
	13/14.	6824	6137	8000	5553	12,60	12,58	12,58
	×	7271	6830	8200	6356	12,56	12,51	12,74
Крушевац	12/13.	6887	7469	8525	7537	11,60	13,20	13,00
	13/14.	5242	4991	7199	4667	11,60	12,40	14,60
	×	6065	6230	7862	6102	11,60	12,80	13,80
Нови Сад	12/13.	10771	10084	11726	9141	10,33	11,15	11,08
	13/14.	7625	5190	7037	5455	10,23	10,30	9,78
	×	9198	7637	9381	7298	10,28	10,73	10,43
Панчево	12/13.	9707	9103	10896	9472	15,90	15,38	15,58
	13/14.	8432	7813	8649	7212	12,63	11,90	12,95
	×	9069	8458	9773	8342	14,26	13,64	14,26
Сомбор	12/13.	8240	9513	10460	9510	9,43	11,08	12,08
	13/14.	7844	6137	8750	6268	13,50	13,83	13,43
	×	8042	7825	9605	7889	11,46	12,45	12,75
×	12/13.	8665	8738	10001	8564	11,96	12,65	12,93
	13/14.	7194	6054	7927	5831	12,11	12,20	12,67
× (2012/13-2013/14.)		7929	7396⁺⁺	8964	7197⁺⁺	12,03	12,43	12,80
d	0,05	355						
	0,01	412						
Cv		6,58						

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,0	12,2	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	76,46	77,05	76,76	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,7	27,8	27,8	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	25,00	70,00	47,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	20,0	18,8	19,4	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	49,0	42,8	45,9	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	24,2	30,3	27,3	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	4,8	6,5	5,7	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,4	14,3	13,3	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	48	41	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,1	11,8	11,5	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	23	28	25	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	65,6	66,2	65,9	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,1	77,4	76,8	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	392	458	425	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,7	64,4	63,6	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,0	2,3	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	0,5	0,8	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	60	65	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	55,4	58,5	57,0	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	145	87	116	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	520	350	435	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	149	144	147	136	124	130

25	Односни број (o/r)	3,49	2,43	2,96	3,31	2,02	2,67
----	--------------------	------	------	------	------	------	------

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,8	139,3	139,6	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	417	541	479	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	5,5	3,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	вр.добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	срта побољшавач	хлебна сорта	хлебна сорта	срта побољшавач	срта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/-дана од стандарда	Линија 1	Ренесанса	Линија 1	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	08.05.	4	75	105	1	2
	2013/14	28.04.	5	77	97	1	8
	×	-	4,5	76	101	1	5
Кикинда	2012/13	09.05.	1	70	98	1	1
	2013/14	29.04.	3	78	98	1	1
	×	-	2	74	98	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	4	70	90	1	1
	2013/14	10.05.	4	71	112	1	1
	×	-	4	70,5	101	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	2	68	84	1	3
	2013/14	03.05.	7	77	108	1	1
	×	-	4,5	72,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	06.05.	-1	71	88	1	1
	2013/14	30.04.	3	75	98	1	1
	×	-	2	73	93	1	1
×	2012/13	-	2	70,8	93	1	1,6
	2013/14	-	4,4	75,6	102,6	1	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	3,2	73,2	97,8	1	2

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

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

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,0	12,2	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	76,46	77,05	76,76	82,70	84,1	83,40
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,7	27,8	27,8	37,5	38,60	38,1
4	Стаклавост зрна (%)	25,00	70,00	47,50	25,00	60	42,50
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	20,0	18,8	19,4	80,0	73,0	76,5
	б) % на решету 2.5 mm	49,0	42,8	45,9	15,5	20,1	17,8
	ц) % на решету 2.2 mm	24,2	30,3	27,3	3,1	5,5	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	4,8	6,5	5,7	1,4	1,1	1,3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,4	14,3	13,3	12,7	15,1	13,9
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	48	41	36	57	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,1	11,8	11,5	13,1	12,1	12,6
10	Садржај влажног глутена (%)	23	28	25	27	37	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	9	10	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	65,6	66,2	65,9	72,8	71,5	72,2
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,1	77,4	76,8	79,9	78,8	79,4
14	Олип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	392	458	425	402	419	411
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,7	64,4	63,6	62,0	67,4	64,7
17	Време развоја теста (мин)	2,5	2,0	2,3	2,0	8,0	5,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,0	0,5	0,8	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	60	65	0	10	5
20	Фаринограмски квалитетни број	55,4	58,5	57,0	100,0	93,2	96,6
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	145	87	116	87	59	73
23	Отпор растезања (Ej)	520	350	435	390	240	315
24	Растегљивост (mm)	149	144	147	137	147	142
25	Односни број (o/r)	3,49	2,43	2,96	2,85	1,63	2,24

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,8	139,3	139,6	139,6	140,8	140,2
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	417	541	479	523	595	559
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	5,5	3,0	5,5	6,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	вр.добра		вр.добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	неравномерна		пр.равномерна	пр.равномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	скоро фина		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	срта побољшивач	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 2	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 2	Ренесанса
Кикинда	12/13.	7844	7523	8399	12,70	12,45
	13/14.	7313	6137	8000	12,70	12,58
	ξ	7579	6830	8200	12,70	12,51
Крушевац	12/13.	8033	7469	8525	12,00	13,20
	13/14.	5537	4991	7199	14,20	12,40
	ξ	6785	6230	7862	13,10	12,80
Нови Сад	12/13.	11749	10084	11726	10,30	11,15
	13/14.	7457	5190	7037	9,80	10,30
	ξ	9603	7637	9381	10,05	10,73
Панчево	12/13.	10093	9103	10896	16,10	15,38
	13/14.	9171	7813	8649	12,60	11,90
	ξ	9632	8458	9773	14,35	13,64
Сомбор	12/13.	10342	9513	10460	10,85	11,08
	13/14.	7589	6137	8750	13,50	13,83
	ξ	8965	7825	9605	12,18	12,45
ξ	12/13.	9612	8738	10001	12,39	12,65
	13/14.	7413	6054	7927	12,56	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		8513 ⁺⁺	7396	8964	12,48	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,5	12,5	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	78,05	80,10	79,08	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,0	34,1	34,6	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	10,00	35,00	22,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	56,3	44,6	50,5	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	29,0	36,1	32,6	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	10,6	15,8	13,2	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,8	3,0	3,4	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,5	12,6	11,6	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	21	37	29	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	10,7	12,2	11,5	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	20	29	24	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	57,5	62,1	59,8	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	69,8	73,8	71,8	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	241	298	270	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,1	56,6	55,4	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	1,0	2,0	1,5	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,0	0,3	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	80	60	70	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	47,2	65,9	56,6	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	54,1	56,6	55,4	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	1,0	2,0	1,5	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	0,5	0,0	0,3	136	124	130
25	Односни број (o/r)	80	60	70	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,8	137,3	136,1	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	406	358	382	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	0,5	0,5	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Ренесанса	Линија 2	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	06.05.	+2	95	105	2	2
	2013/14	27.04.	+4	90	97	7	8
	×	-	+3	92,5	101	4,5	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	85	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	100	98	1	1
	×	-	+0,5	92,5	98	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	+4	92	90	1	1
	2013/14	09.05.	+3	86	112	1	1
	×	-	+3,5	89	101	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	+1	78	84	1	3
	2013/14	28.04.	+2	96	108	1	1
	×	-	+1,5	87	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	99	88	1	1
	2013/14	28.04.	+1	95	98	1	1
	×	-	0,5	97	93	1	1
×	2012/13	-	1,6	89,8	93	1,2	1,6
	2013/14	-	2	93,4	102,6	2,2	2,4
ξ 2012/13.-2013/14.		-	+1,8	91,6	97,8	1,7	2

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 3	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 3	Ренесанса
Кикинда	12/13.	8108	7523	8399	12,63	12,45
	13/14.	6639	6137	8000	13,03	12,58
	ξ	7373	6830	8200	12,83	12,51
Крушевац	12/13.	7160	7469	8525	11,40	13,20
	13/14.	4918	4991	7199	12,80	12,40
	ξ	6039	6230	7862	12,10	12,80
Нови Сад	12/13.	10201	10084	11726	11,20	11,15
	13/14.	6565	5190	7037	10,53	10,30
	ξ	8383	7637	9381	10,86	10,73
Панчево	12/13.	9715	9103	10896	15,80	15,38
	13/14.	8791	7813	8649	12,85	11,90
	ξ	9253	8458	9773	14,33	13,64
Сомбор	12/13.	9146	9513	10460	10,88	11,08
	13/14.	7117	6137	8750	13,80	13,83
	ξ	8131	7825	9605	12,34	12,45
ξ	12/13.	8866	8738	10001	12,38	12,65
	13/14.	6806	6054	7927	12,60	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7836 ⁺⁺	7396	8964	12,49	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	79,70	80,30	80,00	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,7	30,5	32,1	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	15,00	40,00	27,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	59,0	31,2	45,1	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	30,3	43,2	36,8	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	8,6	20,8	14,7	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	1,7	4,0	2,9	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,2	12,9	12,1	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	41	34	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	10,7	12,5	11,6	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	21	26	24	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,6	66,4	67,0	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,5	77,0	76,8	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	363	358	361	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,8	63,1	61,5	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	30	38	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	63,8	69,6	66,7	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	106	81	94	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	495	370	433	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	128	135	132	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,87	2,74	3,31	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,6	139,5	138,6	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	447,0	547	497	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	4	6,0	5,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	одлична		добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	пр.равномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Ренесанса	Линија 3	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	05.05.	+1	90	105	2	2
	2013/14	23.04.	0	91	97	1	8
	×	-	+0,5	90,5	101	1,5	5
Кикинда	2012/13	06.05.	+2	80	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	98	98	1	1
	×	-	+1	89	98	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	85	90	1	1
	2013/14	06.05.	0	91	112	1	1
	×	-	0	88	101	1	1
Панчево	2012/13	06.05.	0	87	84	1	3
	2013/14	27.04.	+1	96	108	1	1
	×	-	+0,5	91,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	04.05.	-3	86	88	1	1
	2013/14	23.04.	-4	100	98	1	1
	×	-	-3,5	93	93	1	1
×	2012/13	-	0	85,6	93	1,2	1,6
	2013/14	-	-0,6	95,2	102,6	1	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	-0,3	90,4	97,8	1,1	2

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 4	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 4	Ренесанса
Кикинда	12/13.	7083	7523	8399	12,55	12,45
	13/14.	5891	6137	8000	12,50	12,58
	ξ	6487	6830	8200	12,53	12,51
Крушевац	12/13.	7469	7469	8525	13,20	13,20
	13/14.	4822	4991	7199	13,60	12,40
	ξ	6146	6230	7862	13,40	12,80
Нови Сад	12/13.	11570	10084	11726	10,80	11,15
	13/14.	5170	5190	7037	9,73	10,30
	ξ	8370	7637	9381	10,26	10,73
Панчево	12/13.	10858	9103	10896	16,25	15,38
	13/14.	8043	7813	8649	12,43	11,90
	ξ	9451	8458	9773	14,34	13,64
Сомбор	12/13.	9514	9513	10460	11,08	11,08
	13/14.	5272	6137	8750	13,23	13,83
	ξ	7393	7825	9605	12,15	12,45
ξ	12/13.	9299	8738	10001	12,78	12,65
	13/14.	5840	6054	7927	12,30	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7569 [°]	7396	8964	12,54	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,50	83,70	83,10	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41,7	45,6	43,7	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	20,00	90,00	55,00	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	81,0	83,3	82,2	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	12,4	12,4	12,4	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	4,2	3,3	3,8	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	2,4	1,0	1,7	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,5	13,8	13,1	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	44	37	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,31	12,2	12,3	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	25	29	27	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,9	68,2	68,6	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,4	77,9	77,7	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	299	277	288	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63,8	65,6	64,7	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	5,5	3,8	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	9,0	3,0	6,0	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	5	45	25	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	96,1	76,0	86,1	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	A1	A2	A1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	58	32	45	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	350	190	270	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	111	123	117	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,15	1,54	2,35	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140,2	139,9	140,1	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	487	489	488	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	5,5	5,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	вр.добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	срта побољшивач	хлебна сорта	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 4	Ренесанса	Линија 4	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	06.05.	+2	95	105	1	2
	2013/14	29.04.	+6	95	97	1	8
	×	-	+4	95	101	1	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	82	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	95	98	1	1
	×	-	+0,5	88,5	98	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	+4	76	90	1	1
	2013/14	07.05.	+1	94	112	1	1
	×	-	+2,5	85	101	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	+1	85	84	1	3
	2013/14	29.04.	+3	98	108	1	1
	×	-	+2	91,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	95	88	1	1
	2013/14	25.04.	-2	94	98	1	1
	×	-	-1	94,5	93	1	1
×	2012/13	-	1,6	86,6	93	1	1,6
	2013/14	-	1,6	95,2	102,6	1	2,4
ξ 2012/13.-2013/14.		-	+1,6	90,9	97,8	1	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 5	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 5	Ренесанса
Кикинда	12/13.	7739	7523	8399	12,68	12,45
	13/14.	6128	6137	8000	12,68	12,58
	ξ	6933	6830	8200	12,68	12,51
Крушевац	12/13.	7419	7469	8525	12,60	13,20
	13/14.	4529	4991	7199	14,40	12,40
	ξ	5974	6230	7862	13,50	12,80
Нови Сад	12/13.	9903	10084	11726	10,73	11,15
	13/14.	5691	5190	7037	9,53	10,30
	ξ	7797	7637	9381	10,13	10,73
Панчево	12/13.	9701	9103	10896	15,95	15,38
	13/14.	7641	7813	8649	12,38	11,90
	ξ	8671	8458	9773	14,16	13,64
Сомбор	12/13.	10001	9513	10460	10,88	11,08
	13/14.	5897	6137	8750	14,05	13,83
	ξ	7949	7825	9605	12,46	12,45
ξ	12/13.	8953	8738	10001	12,57	12,65
	13/14.	5977	6054	7927	12,61	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7465 °	7396	8964	12,59	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,5	12,5	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,10	85,30	84,20	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,0	38,2	35,1	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	25,00	65,00	45,00	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	73,5	71,5	72,5	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	14,9	20,4	17,7	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	6,5	6,8	6,7	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	5,0	1,0	3,0	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,4	13,6	12,5	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	49	40	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,6	12,1	12,4	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	25	33	29	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	10	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73,4	71,2	72,3	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80,0	78,9	79,5	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	390	340	365	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,6	64,4	62,0	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	3,5	2,8	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,0	2,0	1,0	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	75	60	68	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	55,3	65,9	60,6	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	71	41	56	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	350	180	265	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	130	145	138	136	124	130
25	Односни број (o/r)	2,69	1,24	1,97	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,4	137,5	137,5	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	546	566	556	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	6,5	6,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	одлична		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр. равномерна	неравномерна		пр. равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 5	Победа	Линија 5	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	04.05.	0	105	105	2	2
	2013/14	24.04.	+1	99	97	4	8
	×	-	+0,5	102	101	3	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	97	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	90	98	1	1
	×	-	+0,5	93,5	98	1	1
Крушевац	2012/13	06.05.	+2	98	90	1	1
	2013/14	07.05.	+1	96	112	1	1
	×	-	+1,5	97	101	1	1
Панчево	2012/13	06.05.	0	92	84	1	3
	2013/14	26.04.	0	92	108	1	1
	×	-	0	92	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	101	88	1	1
	2013/14	23.04.	-4	111	98	1	1
	×	-	-2	106	93	1	1
×	2012/13	-	0,6	98,6	93	1,2	1,6
	2013/14	-	-0,4	97,6	102,6	1,6	2,4
ξ 2012/13.-2013/14.		-	+ 0,1	98,1	97,8	1,4	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 6	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 6	Ренесанса
Кикинда	12/13.	8471	7523	8399	12,83	12,45
	13/14.	6461	6137	8000	12,85	12,58
	ξ	7466	6830	8200	12,84	12,51
Крушевац	12/13.	8116	7469	8525	12,20	13,20
	13/14.	6033	4991	7199	12,80	12,40
	ξ	7075	6230	7862	12,50	12,80
Нови Сад	12/13.	11896	10084	11726	11,08	11,15
	13/14.	7939	5190	7037	10,53	10,30
	ξ	9918	7637	9381	10,80	10,73
Панчево	12/13.	10499	9103	10896	16,55	15,38
	13/14.	9196	7813	8649	11,90	11,90
	ξ	9847	8458	9773	14,23	13,64
Сомбор	12/13.	11047	9513	10460	11,63	11,08
	13/14.	7588	6137	8750	13,28	13,83
	ξ	9318	7825	9605	12,45	12,45
ξ	12/13.	10006	8738	10001	12,86	12,65
	13/14.	7443	6054	7927	12,27	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		8725 ⁺⁺	7396	8964	12,56	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,7	12,6	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,50	84,70	83,60	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,3	37,9	35,6	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	15,00	15,00	15,00	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	72,0	78,6	75,3	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	17,9	16,5	17,2	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	6,6	3,8	5,2	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,0	1,0	2,0	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	12,2	11,9	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	25	31	28	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,5	12,7	12,6	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	22	25	23	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	8	9	8	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73,8	73,7	73,8	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80,8	81,0	80,9	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	394	422	408	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	58,8	58,7	58,8	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,0	0,0	0,0	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	80	73	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	59,6	58,3	59,0	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	52	47	50	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	360	290	325	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	107	114	111	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,36	2,54	2,95	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,9	135,7	136,8	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	441	476	459	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	4,0	3,5	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	пр.равномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	malo gruba		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	основна сорта	хлебна сорта	срта побољшавач	срта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 6	Ренесанса	Линија 6	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	06.05.	+2	100	105	3	2
	2013/14	28.04.	+5	94	97	2	8
	×	-	+3,5	97	101	2,5	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	92	98	1	1
	2013/14	28.04.	+2	94	98	1	1
	×	-	+1,5	93	98	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	+4	96	90	1	1
	2013/14	07.05.	+1	97	112	1	1
	×	-	+2,5	96,5	101	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	+1	87	84	1	3
	2013/14	28.04.	+2	96	108	1	1
	×	-	+1,5	91,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	06.05.	-1	103	88	1	1
	2013/14	28.04.	+1	98	98	1	1
	×	-	0	100,5	93	1	1
×	2012/13	-	1,4	95,6	93	1,4	1,6
	2013/14	-	2,2	95,8	102,6	1,2	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+1,8	95,7	97,8	1,3	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 7	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 7	Ренесанса
Кикинда	12/13.	7889	7523	8399	12,45	12,45
	13/14.	7015	6137	8000	12,75	12,58
	ξ	7452	6830	8200	12,60	12,51
Крушевац	12/13.	7693	7469	8525	11,20	13,20
	13/14.	4163	4991	7199	11,60	12,40
	ξ	5928	6230	7862	11,40	12,80
Нови Сад	12/13.	11581	10084	11726	11,08	11,15
	13/14.	6195	5190	7037	10,30	10,30
	ξ	8888	7637	9381	10,69	10,73
Панчево	12/13.	10685	9103	10896	15,88	15,38
	13/14.	8668	7813	8649	12,30	11,90
	ξ	9676	8458	9773	14,09	13,64
Сомбор	12/13.	10246	9513	10460	11,23	11,08
	13/14.	5394	6137	8750	13,30	13,83
	ξ	7820	7825	9605	12,26	12,45
ξ	12/13.	9619	8738	10001	12,37	12,65
	13/14.	6287	6054	7927	12,05	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7953 ⁺⁺	7396	8964	12,21	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,70	84,50	82,60	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31,3	32,8	32,1	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	30,00	65,00	47,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	48,0	48,6	48,3	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	34,0	33,0	33,5	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	13,6	14,6	14,1	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,6	3,4	3,5	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	12,7	12,2	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	38	35	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,2	12,1	12,1	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	24	27	25	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,6	70,9	70,8	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,1	78,2	78,2	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	400	423	412	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,5	65,2	63,9	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	70	60	65	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	53,5	60,4	57,0	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	91	59	75	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	480	330	405	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	123	118	121	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,90	2,80	3,35	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,5	140,7	140,1	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	498	516	507	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	5,5	5,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	вр.добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 7 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 7	Ренесанса	Линија 7	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	05.05.	+1	95	105	2	2
	2013/14	24.04.	+1	87	97	3	8
	×	-	+1	91	101	2,5	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	88	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	94	98	1	1
	×	-	+0,5	91	98	1	1
Крушевац	2012/13	06.05.	+2	87	90	1	1
	2013/14	08.05.	+2	95	112	1	1
	×	-	+2	91	101	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	+1	88	84	1	3
	2013/14	27.04.	+1	91	108	1	1
	×	-	+1	89,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	06.05.	-1	94	88	1	1
	2013/14	28.04.	+1	90	98	1	1
	×	-	0	92	93	1	1
×	2012/13	-	0,8	90,4	93	1,2	1,6
	2013/14	-	1	91,4	102,6	1,4	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+0,9	90,9	97,8	1,3	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)				Влага у моменту жетве		
		Линија 8	Ренесан.	НС 40Ц	Победа	Линија 8	Ренесан.	Победа
Кикинда	12/13.	8987	7523	8399	7159	12,68	12,45	12,90
	13/14.	7743	6137	8000	5553	12,80	12,58	12,58
	ξ	8365	6830	8200	6356	12,74	12,51	12,74
Крушевац	12/13.	7825	7469	8525	7537	12,60	13,20	13,00
	13/14.	6134	4991	7199	4667	12,80	12,40	14,60
	ξ	6980	6230	7862	6102	12,70	12,80	13,80
Нови Сад	12/13.	10786	10084	11726	9141	10,48	11,15	11,08
	13/14.	6537	5190	7037	5455	10,13	10,30	9,78
	ξ	8661	7637	9381	7298	10,30	10,73	10,43
Панчево	12/13.	11888	9103	10896	9472	16,20	15,38	15,58
	13/14.	9066	7813	8649	7212	12,38	11,90	12,95
	ξ	10477	8458	9773	8342	14,29	13,64	14,26
Сомбор	12/13.	8683	9513	10460	9510	10,03	11,08	12,08
	13/14.	7468	6137	8750	6268	13,80	13,83	13,43
	ξ	8075	7825	9605	7889	11,91	12,45	12,75
ξ	12/13.	9634	8738	10001	8564	12,40	12,65	12,93
	13/14.	7390	6054	7927	5831	12,38	12,20	12,67
ξ (2012/13-2013/14.)		8512	7396 ⁺⁺	8964	7197 ⁺⁺	12,39	12,43	12,80
d	0,05	355						
	0,01	412						
Cv		6,58						

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,4	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,70	76,85	79,28	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,5	26,1	26,8	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	60,00	50,00	55,00	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	54,1	31,1	42,6	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	31,0	44,5	37,8	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	11,2	20,8	16,0	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	2,5	3,2	2,9	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	13,4	12,5	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	41	35	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,5	12,4	11,9	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	22,1	30	26	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,0	69,2	69,6	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,9	78,7	78,3	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	415	441	428	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60,3	60,9	60,6	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,5	1,0	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	40	50	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	54,8	69,3	62,1	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	121	103	112	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	630	350	490	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	120	163	142	136	124	130
25	Односни број (o/r)	5,25	2,15	3,70	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140,0	138,1	139,1	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	398	470	434	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољава	задовољава		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	пр.равномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	срта побољшач	срта побољшач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 8 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 8	Ренесанса	Линија 8	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	09.05.	+5	85	105	2	2
	2013/14	29.04.	+6	92	97	1	8
	×	-	+5,5	88,5	101	1,5	5
Кикинда	2012/13	10.05.	+2	82	98	1	1
	2013/14	01.05.	+5	90	98	1	1
	×	-	+3,5	86	98	1	1
Крушевац	2012/13	09.05.	+5	82	90	1	1
	2013/14	10.05.	+4	99	112	1	1
	×	-	+4,5	90,5	101	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+3	70	84	1	3
	2013/14	05.05.	+9	86	108	1	1
	×	-	+6	78	96	1	2
Сомбор	2012/13	09.05.	+2	82	88	1	1
	2013/14	07.05.	+10	71	98	1	1
	×	-	+6	76,5	93	1	1
×	2012/13	-	3,4	80,2	93	1,2	1,6
	2013/14	-	6,8	87,6	102,6	1	2,4
ξ 2012/13.-2013/14.		-	+5,1	83,9	97,8	1,1	2,0

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

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

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,70	76,85	79,28	82,70	84,1	83,40
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,5	26,1	26,8	37,5	38,60	38,1
4	Стаклавост зрна (%)	60,00	50,00	55,00	25,00	60	42,50
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	54,1	31,1	42,6	80,0	73,0	76,5
	б) % на решету 2.5 mm	31,0	44,5	37,8	15,5	20,1	17,8
	ц) % на решету 2.2 mm	11,2	20,8	16,0	3,1	5,5	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	2,5	3,2	2,9	1,4	1,1	1,3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	13,4	12,5	12,7	15,1	13,9
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	41	35	36	57	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,5	12,4	11,9	13,1	12,1	12,6
10	Садржај влажног глутена (%)	22,1	30	26	27	37	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	10	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,0	69,2	69,6	72,8	71,5	72,2
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,9	78,7	78,3	79,9	78,8	79,4
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	415	441	428	402	419	411
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60,3	60,9	60,6	62,0	67,4	64,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,0	2,0	2,0	8,0	5,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,5	1,0	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	40	50	0	10	5
20	Фаринограмски квалитетни број	54,8	69,3	62,1	100,0	93,2	96,6
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	121	103	112	87	59	73
23	Отпор растезања (Ej)	630	350	490	390	240	315
24	Растегљивост (mm)	120	163	142	137	147	142
25	Односни број (o/r)	5,25	2,15	3,70	2,85	1,63	2,24

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140,0	138,1	139,1	139,6	140,8	140,2
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	398	470	434	523	595	559
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	5,5	6,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољава	задовољава		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр. равномерна	пр. равномерна		пр. равномерна	пр. равномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)				Влага у моменту жетве		
		Линија 9	Ренесан.	НС 40Ц	Победа	Линија 9	Ренесан.	Победа
Кикинда	12/13.	8636	7523	8399	7159	12,35	12,45	12,90
	13/14.	8192	6137	8000	5553	12,85	12,58	12,58
	ξ	8414	6830	8200	6356	12,60	12,51	12,74
Крушевац	12/13.	8729	7469	8525	7537	12,20	13,20	13,00
	13/14.	5904	4991	7199	4667	13,20	12,40	14,60
	ξ	7317	6230	7862	6102	12,70	12,80	13,80
Нови Сад	12/13.	12393	10084	11726	9141	10,63	11,15	11,08
	13/14.	6987	5190	7037	5455	9,98	10,30	9,78
	ξ	9690	7637	9381	7298	10,30	10,73	10,43
Панчево	12/13.	11146	9103	10896	9472	15,93	15,38	15,58
	13/14.	10925	7813	8649	7212	12,40	11,90	12,95
	ξ	11035	8458	9773	8342	14,16	13,64	14,26
Сомбор	12/13.	10483	9513	10460	9510	11,18	11,08	12,08
	13/14.	8721	6137	8750	6268	13,30	13,83	13,43
	ξ	9602	7825	9605	7889	12,24	12,45	12,75
ξ	12/13.	10277	8738	10001	8564	12,46	12,65	12,93
	13/14.	8146	6054	7927	5831	12,35	12,20	12,67
ξ (2012/13-2013/14.)		9212	7396 ⁺⁺	8964	7197 ⁺⁺	12,40	12,43	12,80
d	0,05	355						
	0,01	412						
Cv		6,58						

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,3	12,4	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	79,70	77,25	78,48	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,6	33,5	34,6	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	15,00	40,00	27,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	65,2	46,6	55,9	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	23,7	34,4	29,1	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	6,9	14,5	10,7	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,7	4,0	3,9	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,6	13,0	11,8	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	22	38	30	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,6	12,4	12,0	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	19	28	23	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	8	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,0	70,6	70,8	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,5	78,6	78,6	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	376	426	401	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,7	58,2	57,0	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,5	2,0	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	2,0	1,3	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	40	65	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	48,1	78,4	63,3	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	A2	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	68	80	74	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	450	340	395	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	108	141	125	136	124	130
25	Односни број (o/r)	4,17	2,41	3,29	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,6	135,9	135,8	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	407	458	433	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	1,0	1,0	1,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	незадовољ ава		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равноме рна	неравноме рна		пр.равноме рна	неравноме рна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	osnovna sorta	хлебна сорта	срта побољшив ач	срта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 9 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 9	Ренесанса	Линија 9	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	10.05.	+6	85	105	1	2
	2013/14	03.05.	+10	97	97	1	8
	×	-	+8	91	101	1	5
Киkinда	2012/13	11.05.	+3	88	98	1	1
	2013/14	01.05.	+5	94	98	1	1
	×	-	+4	91	98	1	1
Крушевац	2012/13	12.05.	+8	85	90	1	1
	2013/14	12.05.	+6	95	112	1	1
	×	-	+7	90	101	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+3	80	84	1	3
	2013/14	07.05.	+11	92	108	1	1
	×	-	+7	86	96	1	2
Сомбор	2012/13	12.05.	+5	90	88	1	1
	2013/14	09.05.	+12	88	98	1	1
	×	-	8,5	89	93	1	1
×	2012/13	-	5	85,6	93	1	1,6
	2013/14	-	8,8	93,2	102,6	1	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+6,9	89,4	97,8	1	2,0

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

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

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	79,70	77,25	78,48	82,70	84,1	83,40
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,6	33,5	34,6	37,5	38,60	38,1
4	Стаклавост зрна (%)	15,00	40,00	27,50	25,00	60	42,50
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	65,2	46,6	55,9	80,0	73,0	76,5
	б) % на решету 2.5 mm	23,7	34,4	29,1	15,5	20,1	17,8
	ц) % на решету 2.2 mm	6,9	14,5	10,7	3,1	5,5	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	3,7	4,0	3,9	1,4	1,1	1,3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,6	13,0	11,8	12,7	15,1	13,9
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	22	38	30	36	57	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,6	12,4	12,0	13,1	12,1	12,6
10	Садржај влажног глутена (%)	19	28	23	27	37	32
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	8	10	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,0	70,6	70,8	72,8	71,5	72,2
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,5	78,6	78,6	79,9	78,8	79,4
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	376	426	401	402	419	411
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,7	58,2	57,0	62,0	67,4	64,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,5	2,0	2,0	8,0	5,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	2,0	1,3	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	40	65	0	10	5
20	Фаринограмски квалитетни број	48,1	78,4	63,3	100,0	93,2	96,6
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	A2	B1	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	68	80	74	87	59	73
23	Отпор растезања (Ej)	450	340	395	390	240	315
24	Растегљивост (mm)	108	141	125	137	147	142
25	Односни број (o/r)	4,17	2,41	3,29	2,85	1,63	2,24

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,6	135,9	135,8	139,6	140,8	140,2
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	407	458	433	523	595	559
28	Вредносни број средине хлеба	1,0	1,0	1,0	5,5	6,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	незадовољ ава		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равноме рна	неравноме рна		пр.равноме рна	пр.равноме рна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	osnovna sorta	срта побољшива ч	срта побољшив ач	срта побољши вач

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)				Влага у моменту жетве		
		Лин.10	Ренес.	НС 40Ц	Победа	Лин.10	Ренес.	Победа
Кикинда	12/13.	8323	7523	8399	7159	12,65	12,45	12,90
	13/14.	8076	6137	8000	5553	12,75	12,58	12,58
	ξ	8200	6830	8200	6356	12,70	12,51	12,74
Крушевац	12/13.	7675	7469	8525	7537	11,40	13,20	13,00
	13/14.	6844	4991	7199	4667	12,80	12,40	14,60
	ξ	7260	6230	7862	6102	12,10	12,80	13,80
Нови Сад	12/13.	11545	10084	11726	9141	10,60	11,15	11,08
	13/14.	9026	5190	7037	5455	10,83	10,30	9,78
	ξ	10285	7637	9381	7298	10,71	10,73	10,43
Панчево	12/13.	11236	9103	10896	9472	17,43	15,38	15,58
	13/14.	9868	7813	8649	7212	12,95	11,90	12,95
	ξ	10552	8458	9773	8342	15,19	13,64	14,26
Сомбор	12/13.	9413	9513	10460	9510	10,80	11,08	12,08
	13/14.	9021	6137	8750	6268	14,03	13,83	13,43
	ξ	9217	7825	9605	7889	12,41	12,45	12,75
ξ	12/13.	9638	8738	10001	8564	12,58	12,65	12,93
	13/14.	8567	6054	7927	5831	12,67	12,20	12,67
ξ (2012/13-2013/14.)		9103	7396 ⁺⁺	8964	7197 ⁺⁺	12,62	12,43	12,80
d	0,05	355						
	0,01	412						
Cv		6,58						

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,3	12,4	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,10	78,70	79,90	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	28,0	25,8	26,9	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	10,00	55,00	32,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	28,8	11,8	20,3	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	48,9	37,0	43,0	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	19,1	38,2	28,7	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	2,7	10,5	6,6	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,1	13,6	12,3	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	25	45	35	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	10,6	12,2	11,4	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	19	26	23	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,6	70,9	70,8	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,2	78,8	78,5	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	368	408	388	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,3	57,9	57,1	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	85	88	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	45,6	49,6	47,6	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B2	B2	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	80	106	93	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	450	400	425	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	119	143	131	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,78	2,80	3,29	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,2	137,4	136,8	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	400	461	431	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	2,0	1,3	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	незадовољ ава		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равноме рна	пр.равноме рна		пр.равноме рна	неравноме рна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	срта побољшив ач	срта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 10 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 10	Ренесанса	Линија 10	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	10.05.	+6	90	105	1	2
	2013/14	30.04.	+7	103	97	1	8
	×	-	+6,5	96,5	101	1	5
Кикинда	2012/13	11.05.	+3	87	98	1	1
	2013/14	30.04.	+4	92	98	1	1
	×	-	+3,5	89,5	98	1	1
Крушевац	2012/13	11.05.	+7	91	90	1	1
	2013/14	10.05.	+4	96	112	1	1
	×	-	5,5	93,5	101	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+3	85	84	1	3
	2013/14	06.05.	+10	94	108	1	1
	×	-	+6,5	89,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	12.05.	+5	91	88	1	1
	2013/14	07.05.	+10	91	98	1	1
	×	-	+7,5	91	93	1	1
×	2012/13	-	4,8	88,8	93	1	1,6
	2013/14	-	7	95,2	102,6	1	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+5,9	92	97,8	1	2,0

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

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

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,3	12,4	12,3	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,10	78,70	79,90	82,70	84,1	83,40
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	28,0	25,8	26,9	37,5	38,60	38,1
4	Стаклавост зрна (%)	10,00	55,00	32,50	25,00	60	42,50
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	28,8	11,8	20,3	80,0	73,0	76,5
	б) % на решету 2.5 mm	48,9	37,0	43,0	15,5	20,1	17,8
	ц) % на решету 2.2 mm	19,1	38,2	28,7	3,1	5,5	4,3
	д) % на решету 2.0 mm	2,7	10,5	6,6	1,4	1,1	1,3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,1	13,6	12,3	12,7	15,1	13,9
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	25	45	35	36	57	46
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	10,6	12,2	11,4	13,1	12,1	12,6
10	Садржај влажног глутена (%)	19	26	23	27	37	32
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	10	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,6	70,9	70,8	72,8	71,5	72,2
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,2	78,8	78,5	79,9	78,8	79,4
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	368	408	388	402	419	411
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,3	57,9	57,1	62,0	67,4	64,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	8,0	5,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	3,5	2,0
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	85	88	0	10	5
20	Фаринограмски квалитетни број	45,6	49,6	47,6	100,0	93,2	96,6
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B2	B2	A1	A1	A1
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	80	106	93	87	59	73
23	Отпор растезања (Ej)	450	400	425	390	240	315
24	Растегљивост (mm)	119	143	131	137	147	142
25	Односни број (o/r)	3,78	2,80	3,29	2,85	1,63	2,24

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,2	137,4	136,8	139,6	140,8	140,2
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	400	461	431	523	595	559
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	2,0	1,3	5,5	6,5	6,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	незадовољ ава		вр. добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равноме рна	пр.равноме рна		пр.равноме рна	пр.равноме рна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	срта побољшива ч	срта побољшив ач	срта побољши вач

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Годи-на	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 11	Ренесан-са	НС 40Ц	Линија 11	Ренесан-са
Кикинда	12/13.	7141	7523	8399	12,65	12,45
	13/14.	6135	6137	8000	12,58	12,58
	ξ	6638	6830	8200	12,61	12,51
Крушевац	12/13.	6942	7469	8525	12,20	13,20
	13/14.	5138	4991	7199	14,20	12,40
	ξ	6040	6230	7862	13,20	12,80
Нови Сад	12/13.	9830	10084	11726	10,73	11,15
	13/14.	4057	5190	7037	10,20	10,30
	ξ	6944	7637	9381	10,46	10,73
Панчево	12/13.	9095	9103	10896	17,03	15,38
	13/14.	7212	7813	8649	12,95	11,90
	ξ	8154	8458	9773	14,99	13,64
Сомбор	12/13.	8895	9513	10460	11,05	11,08
	13/14.	5072	6137	8750	13,63	13,83
	ξ	6983	7825	9605	12,34	12,45
ξ	12/13.	8381	8738	10001	12,73	12,65
	13/14.	5523	6054	7927	12,71	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		6952 [°]	7396	8964	12,72	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,90	82,90	82,90	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35,2	35,8	35,5	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	5,00	60,00	32,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	56,2	45,4	50,8	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	28,1	35,4	31,8	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	11,0	15,5	13,3	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,3	3,2	3,3	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,2	14,2	13,2	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	35	52	43	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13,1	12,0	12,6	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	27	36	32	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	65,9	68,2	67,1	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,9	77,6	77,3	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	382	399	391	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62,7	65,8	64,3	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	4,5	3,3	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	4,5	1,5	3,0	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	35	38	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	74,9	70,7	72,8	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	74	51	63	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	280	170	225	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	152	168	160	136	124	130
25	Односни број (o/r)	1,84	1,01	1,43	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138,1	138,3	138,2	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	500	581	541	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	5,5	5,5	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	вр. добра	вр. добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр. равномерна	пр. равномерна		пр. равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	срта побољшивач	срта побољшивач	срта побољшивач	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 11 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 11	Ренесанса	Линија 11	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	05.05.	+1	87	105	1	2
	2013/14	23.04.	0	87	97	2	8
	×	-	+0,5	87	101	1,5	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	77	98	1	1
	2013/14	26.04.	0	88	98	1	1
	×	-	+0,5	82,5	98	1	1
Крушевац	2012/13	06.05.	+2	75	90	1	1
	2013/14	06.05.	0	87	112	1	1
	×	-	0	81	101	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	+1	78	84	1	3
	2013/14	28.04.	+2	85	108	1	1
	×	-	+1,5	81,5	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	85	88	1	1
	2013/14	30.04.	+3	86	98	1	1
	×	-	1,5	85,5	93	1	1
×	2012/13	-	1	80,4	93	1	1,6
	2013/14	-	1	86,6	102,6	1,2	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+1	83,5	97,8	1,1	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 12	Ренесан-са	НС 40Ц	Линија 12	Ренесан-са
Кикинда	12/13.	7902	7523	8399	12,25	12,45
	13/14.	8105	6137	8000	12,58	12,58
	ξ	8003	6830	8200	12,41	12,51
Крушевац	12/13.	9312	7469	8525	12,00	13,20
	13/14.	6797	4991	7199	13,40	12,40
	ξ	8054	6230	7862	12,70	12,80
Нови Сад	12/13.	11853	10084	11726	10,83	11,15
	13/14.	6403	5190	7037	10,10	10,30
	ξ	9128	7637	9381	10,46	10,73
Панчево	12/13.	11281	9103	10896	15,75	15,38
	13/14.	7954	7813	8649	12,03	11,90
	ξ	9618	8458	9773	13,89	13,64
Сомбор	12/13.	9866	9513	10460	11,40	11,08
	13/14.	9606	6137	8750	14,18	13,83
	ξ	9736	7825	9605	12,79	12,45
ξ	12/13.	10043	8738	10001	12,45	12,65
	13/14.	7773	6054	7927	12,46	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		8908 ⁺⁺	7396	8964	12,45	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,3	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	79,90	79,90	79,90	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,3	30,4	31,4	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	5,00	20,00	12,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	36,3	25,5	30,9	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	47,2	45,2	46,2	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	13,0	25,4	19,2	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	3,0	3,2	3,1	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,0	13,0	12,0	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	27	38	32	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,8	11,8	12,3	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	19	27	23	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,2	71,1	71,2	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	78,9	78,9	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	395	425	410	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55,9	59,8	57,9	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	100	60	80	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	43,4	61,3	52,4	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	C1	B1	B2	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	96	116	106	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	540	445	493	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	117	146	132	136	124	130
25	Односни број (o/r)	4,61	3,05	3,83	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 12			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,0	138,8	137,9	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	354	453	404	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	3,0	1,8	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	задовољава		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	пр.равномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	мало груба		мало груба	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	срта побољшавач	срта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 12 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 12	Ренесанса	Линија 12	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	09.05.	+5	80	105	2	2
	2013/14	28.04.	+5	84	97	5	8
	×	-	+5	82	101	3,5	5
Кикинда	2012/13	09.05.	+1	80	98	1	1
	2013/14	29.04.	+3	96	98	1	1
	×	-	+2	88	98	1	1
Крушевац	2012/13	05.05.	+1	75	90	1	1
	2013/14	09.05.	+3	84	112	1	1
	×	-	+2	79,5	101	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	+2	78	84	1	3
	2013/14	02.05.	+6	86	108	1	1
	×	-	+4	82	96	1	2
Сомбор	2012/13	09.05.	+2	89	88	1	1
	2013/14	28.04.	+1	86	98	1	1
	×	-	1,5	87,5	93	1	1
×	2012/13	-	2,2	80,4	93	1,2	1,6
	2013/14	-	3,6	87,2	102,6	1,8	2,4
ξ 2012/13.-2013/14.		-	+2,9	83,8	97,8	1,5	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 13	Ренесан-са	НС 40Ц	Линија 13	Ренесан-са
Кикинда	12/13.	7517	7523	8399	12,95	12,45
	13/14.	6309	6137	8000	12,85	12,58
	ξ	6913	6830	8200	12,90	12,51
Крушевац	12/13.	7571	7469	8525	12,60	13,20
	13/14.	4360	4991	7199	12,80	12,40
	ξ	5966	6230	7862	12,70	12,80
Нови Сад	12/13.	10731	10084	11726	11,30	11,15
	13/14.	4500	5190	7037	10,33	10,30
	ξ	7615	7637	9381	10,81	10,73
Панчево	12/13.	10933	9103	10896	16,03	15,38
	13/14.	10711	7813	8649	12,05	11,90
	ξ	10822	8458	9773	14,04	13,64
Сомбор	12/13.	10364	9513	10460	11,75	11,08
	13/14.	4861	6137	8750	14,25	13,83
	ξ	7613	7825	9605	13,00	12,45
ξ	12/13.	9423	8738	10001	12,93	12,65
	13/14.	6148	6054	7927	12,46	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7786 ⁺	7396	8964	12,69	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	нема узорка	12,4		12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)		85,70		80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)		33,5		36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)		90,00		20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm		46,8		74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm		37,0		16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm		13,2		6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm		2,5		2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)		14,1		12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)		53		34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1				II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)		12,7		11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)		30		25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)		11		10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)		70,8		73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)		78,6		80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)		434		340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)		63,9		58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)		2,0		2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)		1,5		0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)		25		20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број		78,4		70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група		A2		A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)		105		94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)		430		430	250	340
24	Растегљивост (mm)		140		136	124	130
25	Односни број (o/r)		3,07		3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 13			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)		140,6		137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)		608		458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба		6,5		4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност		одлична		добра	одлична	
	б) равномерност пора		неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора		фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	срта побољшавач			хлебна сорта	срта побољшавач	срта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 13 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 13	Ренесанса	Линија 13	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	05.05.	+1	100	105	4	2
	2013/14	26.04.	+3	105	97	9	8
	×	-	+2	102,5	101	6,5	5
Кикинда	2012/13	08.05.	0	93	98	1	1
	2013/14	29.04.	+3	99	98	1	1
	×	-	+1,5	96	98	1	1
Крушевац	2012/13	04.05.	0	85	90	1	1
	2013/14	07.05.	+1	105	112	1	1
	×	-	+0,5	95	101	1	1
Панчево	2012/13	06.05.	0	82	84	1	3
	2013/14	02.05.	+6	98	108	1	1
	×	-	+3	90	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	93	88	1	1
	2013/14	28.04.	+1	97	98	1	1
	×	-	0,5	95	93	1	1
×	2012/13	-	0,2	90,6	93	1,6	1,6
	2013/14	-	2,8	100,8	102,6	2,6	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+1,5	95,7	97,8	2,1	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 14	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 14	Ренесанса
Кикинда	12/13.	7802	7523	8399	12,58	12,45
	13/14.	7269	6137	8000	12,88	12,58
	ξ	7535	6830	8200	12,73	12,51
Крушевац	12/13.	8200	7469	8525	12,40	13,20
	13/14.	4201	4991	7199	15,00	12,40
	ξ	6200	6230	7862	13,70	12,80
Нови Сад	12/13.	11423	10084	11726	10,83	11,15
	13/14.	7452	5190	7037	10,18	10,30
	ξ	9438	7637	9381	10,50	10,73
Панчево	12/13.	10523	9103	10896	16,63	15,38
	13/14.	7503	7813	8649	12,80	11,90
	ξ	9013	8458	9773	14,71	13,64
Сомбор	12/13.	9842	9513	10460	11,18	11,08
	13/14.	6715	6137	8750	14,13	13,83
	ξ	8279	7825	9605	12,65	12,45
ξ	12/13.	9558	8738	10001	12,72	12,65
	13/14.	6628	6054	7927	13,00	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		8093 ⁺⁺	7396	8964	12,86	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,4	12,4	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,90	82,30	82,60	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,0	31,0	31,5	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	70,00	50,00	60,00	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	50,5	42,0	46,3	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	29,1	33,8	31,5	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	14,4	18,8	16,6	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	4,5	4,6	4,6	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12,6	15,0	13,8	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	38	60	49	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,4	11,9	12,1	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	26	34	30	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,2	72,1	71,2	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,9	79,9	78,9	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	427	410	419	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	64,5	63,7	64,1	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	2,5	2,3	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	4,5	2,5	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	55	60	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	59,8	75,6	67,7	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	B1	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	67	75	71	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	410	330	370	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	111	137	124	136	124	130
25	Односни број (o/r)	3,69	2,41	3,05	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 14			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	143,1	141,1	142,1	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	447	466	457	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	4,5	3,5	4,0	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	основна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 14 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 14	Ренесанса	Линија 14	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	08.05.	+4	87	105	1	2
	2013/14	27.04.	+4	94	97	2	8
	×	-	+4	90,5	101	1,5	5
Кикинда	2012/13	10.05.	+2	85	98	1	1
	2013/14	29.04.	+3	91	98	1	1
	×	-	+2,5	88	98	1	1
Крушевац	2012/13	06.05.	+2	87	90	1	1
	2013/14	07.05.	+1	96	112	1	1
	×	-	+1,5	91,5	101	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	+2	81	84	1	3
	2013/14	03.05.	+7	95	108	1	1
	×	-	+4,5	88	96	1	2
Сомбор	2012/13	06.05.	-1	88	88	1	1
	2013/14	30.04.	+3	91	98	1	1
	×	-	+1	89,5	93	1	1
×	2012/13	-	1,8	85,6	93	1	1,6
	2013/14	-	3,6	93,4	102,6	1,2	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+2,7	89,5	97,8	1,1	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 15	Ренесанса	НС 40Ц	Линија 15	Ренесанса
Кикинда	12/13.	8022	7523	8399	12,50	12,45
	13/14.	7073	6137	8000	12,45	12,58
	ξ	7548	6830	8200	12,48	12,51
Крушевац	12/13.	8033	7469	8525	12,00	13,20
	13/14.	5031	4991	7199	12,60	12,40
	ξ	6532	6230	7862	12,30	12,80
Нови Сад	12/13.	10848	10084	11726	10,43	11,15
	13/14.	4583	5190	7037	9,90	10,30
	ξ	7716	7637	9381	10,16	10,73
Панчево	12/13.	10073	9103	10896	15,45	15,38
	13/14.	9573	7813	8649	12,88	11,90
	ξ	9823	8458	9773	14,16	13,64
Сомбор	12/13.	9350	9513	10460	11,15	11,08
	13/14.	5607	6137	8750	13,50	13,83
	ξ	7478	7825	9605	12,33	12,45
ξ	12/13.	9265	8738	10001	12,31	12,65
	13/14.	6373	6054	7927	12,27	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		7819 ⁺⁺	7396	8964	12,29	12,43
d	0,05	355				
	0,01	412				
Cv		6,58				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,3	12,2	12,3	12,2	12,3	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,50	80,90	81,20	80,50	84,10	82,30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,3	30,9	31,6	36,9	38,6	37,8
4	Стаклавост зрна (%)	70,00	45,00	57,50	20,00	20,00	20,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	36,5	23,5	30,0	74,1	70,0	72,1
	б) % на решету 2.5 mm	41,1	45,8	43,5	16,0	21,5	18,8
	ц) % на решету 2.2 mm	16,8	24,6	20,7	6,8	6,8	6,8
	д) % на решету 2.0 mm	4,4	5,4	4,9	2,8	1,5	2,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,7	14,5	13,1	12,5	15,0	13,7
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	31	59	45	34	62	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,5	12,0	12,2	11,0	12,6	11,8
10	Садржај влажног глутена (%)	23,6	32	28	25	35	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	10	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,9	70,8	69,9	73,8	73,7	73,8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,0	78,3	78,2	80,5	80,6	80,6
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	420	424	422	340	311	326
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61,8	65,9	63,9	58,8	62,6	60,7
17	Време развоја теста (мин)	2,0	6,0	4,0	2,5	3,0	2,8
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	2,0	1,3	0,5	6,5	3,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	35	30	33	20	20	20
20	Фаринограмски квалитетни број	70,2	73,1	71,7	70,2	85,9	78,1
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A2	A1	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	78	72	75	94	47	71
23	Отпор растезања (Ej)	360	260	310	430	250	340
24	Растегљивост (mm)	135	153	144	136	124	130
25	Односни број (o/r)	2,67	1,70	2,19	3,31	2,02	2,67

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 15			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,9	141,0	140,5	137,4	138,6	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	480	553	517	458	550	504
28	Вредносни број средине хлеба	5,5	5,5	5,5	4,0	6,5	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	врло добра	врло добра		добра	одлична	
	б) равномерност пора	пр.равномерна	пр.равномерна		пр.равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	скоро фина	скоро фина		мало груба	фина	
30	Технолошка група	срта побољшивач	срта побољшивач	срта побољшивач	хлебна сорта	срта побољшивач	срта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 15 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 15	Ренесанса	Линија 15	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	05.05.	+1	85	105	2	2
	2013/14	23.04.	0	92	97	4	8
	×	-	+0,5	88,5	101	3	5
Кикинда	2012/13	08.05.	0	87	98	1	1
	2013/14	25.04.	-1	95	98	1	1
	×	-	-0,5	91	98	1	1
Крушевац	2012/13	03.05.	-1	92	90	1	1
	2013/14	08.05.	+2	103	112	1	1
	×	-	+0,5	97,5	101	1	1
Панчево	2012/13	06.05.	0	85	84	1	3
	2013/14	27.04.	+1	99	108	1	1
	×	-	+0,5	92	96	1	2
Сомбор	2012/13	07.05.	0	95	88	1	1
	2013/14	27.04.	0	94	98	1	1
	×	-	0	94,5	93	1	1
×	2012/13	-	0	88,8	93	1,2	1,6
	2013/14	-	0,4	96,6	102,6	1,6	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+0,2	92,7	97,8	1,4	2,0

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 16	Ренесан-са	НС 40Ц	Линија 16	Ренесан-са
Кикинда	12/13.	9159	7403	9377	12,60	12,63
	13/14.	8478	6137	8000	12,70	12,58
	ξ	8819	6770	8689	12,65	12,60
Крушевац	12/13.	8209	7623	9107	11,20	12,00
	13/14.	6340	4991	7199	14,80	12,40
	ξ	7275	6307	8153	13,00	12,20
Нови Сад	12/13.	12965	10369	11974	10,98	10,60
	13/14.	8132	5190	7037	11,03	10,30
	ξ	10548	7779	9505	11,00	10,45
Панчево	12/13.	10383	8156	9847	14,55	13,90
	13/14.	7972	7813	8649	12,65	11,90
	ξ	9177	7984	9248	13,60	12,90
Сомбор	12/13.	11569	9826	10253	11,40	11,73
	13/14.	9332	6137	8750	13,93	13,83
	ξ	10451	7982	9501	12,66	12,78
ξ	12/13.	10457	8675	10111	12,15	12,17
	13/14.	8051	6054	7927	13,02	12,20
ξ (2012/13-2013/14.)		9254 ⁺⁺	7365	9019	12,58	12,19
d	0,05	284				
	0,01	351				
Cv		6,37				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	нема узорка	12,2		12,4	12,1	12,3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)		82,30		81,50	84,90	83,20
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)		38,3		37,7	37,6	37,7
4	Стаклавост зрна (%)		30,00		24,00	56,00	40,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm		68,7		73,0	69,1	71,1
	б) % на решету 2.5 mm		24,0		17,0	21,5	19,3
	ц) % на решету 2.2 mm		5,9		6,5	7,7	7,1
	д) % на решету 2.0 mm		1,2		3,2	1,5	2,3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)		12,9		12,5	14,3	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)		37		34	57	45
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1				II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)		12,2		10,9	10,7	10,8
10	Садржај влажног глутена (%)		26,2		27	33,5	30
11	Садржај сувог глутена (%)		10		11	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)		73,3		73,4	72,9	73,2
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)		80,5		80,2	80,0	80,1
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)		390		330	329	330
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)		59,3		60,5	64,5	62,5
17	Време развоја теста (мин)		2,5		2,0	2,0	2,0
18	Стабилитет теста (мин)		0,5		0,5	0,5	0,5
19	Степен омекшања теста (Fj)		20		40	20	30
20	Фаринограмски квалитетни број		81,3		65,2	80,8	73,0
21	Фаринограмска квалитетна група		A2		B1	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)		106		86	69	78
23	Отпор растезања (Ej)		370		470	320	395
24	Растегљивост (mm)		150		113	130	122
25	Односни број (o/r)		2,47		4	2,46	3,31

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 16			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)		139,3		137,0	139,3	138,2
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)		550		478	550	514
28	Вредносни број средине хлеба		6,0		4,5	6,0	5,3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност		одлична		добра	одлична	
	б) равномерност пора		пр. равномерна		неравномерна	пр. равномерна	
	ц) структура зидова пора		скоро фина		скоро фина	скоро фина	
30	Технолошка група		сорта побољшвач		хлебна сорта	сорта побољшвач	сорта побољшвач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 16 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 16	Ренесанса	Линија 16	Ренесанса
Нови Сад	2012/13	07.05.	+3	100	100	1	1
	2013/14	27.04.	+4	95	97	5	8
	×	-	3,5	97,5	98,5	3	4,5
Киkinда	2012/13	10.05.	+2	95	90	1	1
	2013/14	26.04.	0	96	98	1	1
	×	-	+1	95,5	94	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	+2	98	98	1	1
	2013/14	09.05.	+3	102	112	1	1
	×	-	+2,5	100	105	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	+1	98	90	1	1
	2013/14	29.04.	+3	92	108	1	1
	×	-	+2	95	99	1	2
Сомбор	2012/13	09.05.	+2	103	105	1	1
	2013/14	25.04.	-2	98	98	1	1
	×	-	0	100,5	93	1	1
×	2012/13	-	2	98,8	96,6	1	1
	2013/14	-	1,6	96,6	102,6	1,8	2,4
× 2012/13.-2013/14.		-	+1,8	97,7	99,6	1,4	1,7

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

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

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

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00349/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 1	Победа	НС 40Ц	Линија 1	Победа
Кикинда	12/13.	8694	7583	8603	12,83	12,53
	13/14.	8695	5629	8084	16,00	14,40
	ξ	8695	6606	8343	14,41	13,46
Крушевац	12/13.	7673	5932	7195	12,60	12,80
	13/14.	6070	4138	6229	13,00	13,20
	ξ	6871	5035	6712	12,80	13,00
Нови Сад	12/13.	11642	9594	11240	11,05	11,38
	13/14.	6151	5323	7222	10,25	10,50
	ξ	8897	7459	9231	10,65	10,94
Панчево	12/13.	11602	8828	9999	14,70	13,98
	13/14.	9421	7888	9081	12,65	12,18
	ξ	10512	8358	9540	13,68	13,08
Сомбор	12/13.	10316	9559	10623	11,53	11,60
	13/14.	8876	6258	9208	14,23	12,83
	ξ	9596	7909	9915	12,88	12,21
ξ	12/13.	9985	8299	9532	12,54	12,46
	13/14.	7843	5847	7965	13,23	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		8914 ^{**}	7073	8748	12,88	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,7	12,6	12,7	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,10	82,10	81,10	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,3	40,2	36,3	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	9,00	32,00	20,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	48,5	39,6	44,1	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	38,7	43,3	41,0	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	9,6	13,6	11,6	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,8	3,0	2,9	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10,0	12,4	11,2	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	18	35	27	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,7	12,6	12,7	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	17	22	19	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	6	8	7	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	71,4	72,2	71,8	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,0	78,8	78,9	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	389	431	410	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	50,4	53,2	51,8	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,0	1,5	1,3	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	110	65	88	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	37,8	59,0	48,4	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	C1	B1	B2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	73	87	80	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	560	310	435	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	95	152	124	120	190	155
25	Односни број (o/r)	5,89	2,04	3,97	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	132,2	132,0	132,1	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	352	432	392	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	0,5	0,5	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн	прилично равномерн		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшавач	сорта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полагање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полагање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Победа	Линија 1	Победа
Нови Сад	2012/13	09.05.	+3	88	95	1	1
	2013/14	30.04.	+6	88	99	1	4
	×	-	+4,5	88	97	1	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	86	92	1	1
	2013/14	03.05.	+2	90	100	1	1
	×	-	+1	88	96	1	1
Крушевац	2012/13	10.05.	+2	86	84	1	1
	2013/14	11.05.	+3	98	96	1	1
	×	-	+2,5	92	90	1	1
Панчево	2012/13	10.05.	+2	87	85	1	1
	2013/14	06.05.	+8	86	95	1	1
	×	-	+4	86,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	11.05.	+2	90	98	1	1
	2013/14	05.05.	+2	90	97	1	1
	×	-	+2	90	97,5	1	1
×	2012/13	-	1,8	87,4	90,8	1	1
	2013/14	-	4,2	90,4	97,4	1	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	+3	88,9	94,1	1	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 2	Победа	НС 40Ц	Линија 2	Победа
Кикинда	12/13.	7867	7583	8603	12,43	12,53
	13/14.	8471	5629	8084	18,73	14,40
	ξ	8169	6606	8343	15,58	13,46
Крушевац	12/13.	6106	5932	7195	13,20	12,80
	13/14.	4968	4138	6229	12,80	13,20
	ξ	5537	5035	6712	13,00	13,00
Нови Сад	12/13.	11119	9594	11240	10,18	11,38
	13/14.	6820	5323	7222	9,75	10,50
	ξ	8969	7459	9231	9,96	10,94
Панчево	12/13.	9996	8828	9999	17,75	13,98
	13/14.	8689	7888	9081	12,60	12,18
	ξ	9342	8358	9540	15,18	13,08
Сомбор	12/13.	9579	9559	10623	11,18	11,60
	13/14.	8325	6258	9208	14,25	12,83
	ξ	8952	7909	9915	12,71	12,21
ξ	12/13.	8933	8299	9532	12,95	12,46
	13/14.	7455	5847	7965	13,63	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		8194 ⁺⁺	7073	8748	13,29	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	13,4	12,9	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,50	76,25	78,38	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33,4	27,7	30,6	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	40,00	56,00	48,00	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	40,0	28,8	34,4	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	37,7	44,3	41,0	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	18,6	22,5	20,6	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,8	3,8	3,3	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10,7	14,2	12,5	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	25	49	37	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,6	12,4	12,0	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	17	24	21	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	6	9	7	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	66,7	68,5	67,6	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,8	77,2	77,0	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	430	481	456	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	600,9	58,9	329,9	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	40	65	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	50,6	66,7	58,7	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	57	61	59	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	410	290	350	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	102	131	117	120	190	155
25	Односни број (o/r)	4,02	2,21	3,12	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,0	136,4	136,7	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	374	466	420	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	1,0	0,8	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	лоша		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшавач	сорта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Победа	Линија 2	Победа
Нови Сад	2012/13	13.05.	+7	85	95	1	1
	2013/14	03.05.	+9	88	99	1	4
	×	-	+8	86,5	97	1	2,5
Кикинда	2012/13	12.05.	+2	82	92	1	1
	2013/14	05.05.	+4	94	100	1	1
	×	-	+3	88	96	1	1
Крушевац	2012/13	14.05.	+6	80	84	1	1
	2013/14	15.05.	+7	83	96	1	1
	×	-	+6,5	81,5	90	1	1
Панчево	2012/13	13.05.	+5	89	85	1	1
	2013/14	11.05.	+13	92	95	1	1
	×	-	+9	90,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	14.05.	+5	78	98	1	1
	2013/14	12.05.	+9	89	97	1	1
	×	-	7	93,5	97,5	1	1
×	2012/13	-	5	82,8	90,8	1	1
	2013/14	-	8,4	89,2	97,4	1	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	6,7	86	94,1	1	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 3	Победа	НС 40Ц	Линија 3	Победа
Кикинда	12/13.	7568	7583	8603	12,20	12,53
	13/14.	8898	5629	8084	14,48	14,40
	ξ	8233	6606	8343	13,34	13,46
Крушевац	12/13.	7077	5932	7195	11,80	12,80
	13/14.	5886	4138	6229	14,20	13,20
	ξ	6481	5035	6712	13,00	13,00
Нови Сад	12/13.	10400	9594	11240	10,43	11,38
	13/14.	6750	5323	7222	9,35	10,50
	ξ	8575	7459	9231	9,89	10,94
Панчево	12/13.	8866	8828	9999	12,88	13,98
	13/14.	10124	7888	9081	12,05	12,18
	ξ	9495	8358	9540	12,46	13,08
Сомбор	12/13.	9300	9559	10623	10,15	11,60
	13/14.	8730	6258	9208	13,95	12,83
	ξ	9015	7909	9915	12,05	12,21
ξ	12/13.	8642	8299	9532	11,49	12,46
	13/14.	8078	5847	7965	12,81	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		8360 ⁺⁺	7073	8748	12,15	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,3	12,4	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	76,85	76,65	76,75	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	27,6	32,6	30,1	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	26,00	61,00	43,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	27,5	14,8	21,2	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	39,7	42,3	41,0	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	21,1	33,5	27,3	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	9,7	7,4	8,6	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,1	12,7	11,4	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	21	36	28	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van klase	II	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,9	12,0	12,0	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	17	24	20	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	6	9	8	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,3	69,8	70,1	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,1	78,3	78,2	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	252	381	317	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	54,7	60,0	57,4	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	4,5	2,0	3,3	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,0	0,5	0,3	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	95	55	75	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	44,8	58,7	51,8	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	C1	B1	B2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	87	108	98	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	530	430	480	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	111	139	125	120	190	155
25	Односни број (o/r)	4,77	3,80	4,29	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	134,0	136,9	135,5	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	395	448	422	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	3,0	2,5	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољава	задовољава		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшач	сорта побољшач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 3	Победа	Линија 3	Победа
Нови Сад	2012/13	09.05.	+3	67	95	1	1
	2013/14	28.04.	+4	95	99	4	4
	×	-	+3,5	81	97	2,5	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	70	92	1	1
	2013/14	30.04.	-1	92	100	1	1
	×	-	-0,5	81	96	1	1
Крушевац	2012/13	11.05.	+3	70	84	1	1
	2013/14	11.05.	+3	95	96	1	1
	×	-	+3	82,5	90	1	1
Панчево	2012/13	10.05.	+2	69	85	1	1
	2013/14	30.04.	+2	83	95	1	1
	×	-	+2	76	90	1	1
Сомбор	2012/13	09.05.	0	81	98	1	1
	2013/14	03.05.	0	85	97	1	1
	×	-	0	83	97,5	1	1
×	2012/13	-	1,6	71,4	90,8	1	1
	2013/14	-	1,6	90	97,4	1,6	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	+1,6	80,7	94,1	1,3	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 4	Победа	НС 40Ц	Линија 4	Победа
Кикинда	12/13.	7172	7583	8603	12,28	12,53
	13/14.	7027	5629	8084	14,75	14,40
	ξ	7099	6606	8343	13,51	13,46
Крушевац	12/13.	6431	5932	7195	10,80	12,80
	13/14.	4750	4138	6229	14,00	13,20
	ξ	5590	5035	6712	12,40	13,00
Нови Сад	12/13.	10382	9594	11240	10,68	11,38
	13/14.	3948	5323	7222	9,95	10,50
	ξ	7165	7459	9231	10,31	10,94
Панчево	12/13.	9049	8828	9999	13,28	13,98
	13/14.	8643	7888	9081	12,28	12,18
	ξ	8846	8358	9540	12,78	13,08
Сомбор	12/13.	9647	9559	10623	10,05	11,60
	13/14.	5356	6258	9208	13,08	12,83
	ξ	7502	7909	9915	11,56	12,21
ξ	12/13.	8536	8299	9532	11,42	12,46
	13/14.	5945	5847	7965	12,81	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		7240 °	7073	8748	12,11	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,6	12,5	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,70	81,30	81,50	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32,5	30,6	31,6	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	9,00	82,00	45,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	52,0	33,1	42,6	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	34,5	44,2	39,4	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	9,9	18,9	14,4	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	3,0	3,4	3,2	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10,4	13,5	11,9	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	23	43	33	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	van klase	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,6	11,8	11,7	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	23	29	26	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68,9	68,4	68,7	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77,7	77,6	77,7	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	363	358	361	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	65,9	70,5	68,2	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	2,0	3,5	2,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	100	115	108	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	54,1	51,8	53,0	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B2	B2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	15	16	16	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	130	95	113	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	93	107	100	120	190	155
25	Односни број (o/r)	1,40	0,89	1,15	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,4	139,9	138,7	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	324	384	354	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	1,5	1,0	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	лоша	незадовољ ава		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн а	неравноте рна		прилично равномерна	неравноте рна	
	ц) структура зидова пора	груба	груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 4	Победа	Линија 4	Победа
Нови Сад	2012/13	06.05.	0	77	95	1	1
	2013/14	23.04.	-1	89	99	6	4
	×	-	-0,5	83	97	3,5	2,5
Кикинда	2012/13	09.05.	-1	69	92	1	1
	2013/14	30.04.	-1	92	100	1	1
	×	-	-1	80,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	85	84	1	1
	2013/14	10.05.	+2	76	96	1	1
	×	-	+1	80,5	90	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	0	76	85	1	1
	2013/14	29.04.	+1	83	95	1	1
	×	-	+0,5	79,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	07.05.	-2	85	98	1	1
	2013/14	30.04.	-3	82	97	1	1
	×	-	-2,5	83,5	97,5	1	1
×	2012/13	-	-0,6	78,4	90,8	1	1
	2013/14	-	-0,4	84,4	97,4	2	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	-0,5	81,4	94,1	1,5	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 5	Победа	НС 40Ц	Линија 5	Победа
Кикинда	12/13.	8408	7583	8603	12,60	12,53
	13/14.	7608	5629	8084	15,70	14,40
	ξ	8008	6606	8343	14,15	13,46
Крушевац	12/13.	7399	5932	7195	11,00	12,80
	13/14.	6171	4138	6229	13,00	13,20
	ξ	6785	5035	6712	12,00	13,00
Нови Сад	12/13.	11498	9594	11240	11,08	11,38
	13/14.	6615	5323	7222	10,00	10,50
	ξ	9056	7459	9231	10,54	10,94
Панчево	12/13.	9704	8828	9999	13,50	13,98
	13/14.	8841	7888	9081	12,85	12,18
	ξ	9273	8358	9540	13,18	13,08
Сомбор	12/13.	9959	9559	10623	11,25	11,60
	13/14.	8200	6258	9208	12,93	12,83
	ξ	9080	7909	9915	12,09	12,21
ξ	12/13.	9394	8299	9532	11,89	12,46
	13/14.	7487	5847	7965	12,90	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		8440 ⁺⁺	7073	8748	12,39	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,4	12,4	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,50	84,10	82,30	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,7	37,0	37,4	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	0,00	56,00	28,00	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	77,0	63,6	70,3	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	16,1	24,2	20,2	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	4,6	9,9	7,3	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,0	2,0	2,0	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,5	12,4	11,4	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	23	56	40	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	II	III	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	12,4	12,2	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	19	29	24	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72	72	72,0	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,9	78,1	78,5	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	307	302	305	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56,7	62,3	59,5	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,5	0,5	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	100	35	68	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	45,1	69,3	57,2	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	92	91	92	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	570	330	450	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	112	148	130	120	190	155
25	Односни број (o/r)	5,09	2,23	3,66	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136,0	137,4	136,7	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	371	539	455	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	0,5	6,5	3,5	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	одлична		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерн а	неравноте рна		прилично равномерна	неравноте рна	
	ц) структура зидова пора	груба	фине	скоро фина		фина	
30	Технолошка група	основна сорта	сорта побољшив ач	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 5	Победа	Линија 5	Победа
Нови Сад	2012/13	03.05.	-3	93	95	1	1
	2013/14	22.04.	-2	104	99	1	4
	×	-	-2,5	98,5	97	1	2,5
Кикинда	2012/13	09.05.	-1	93	92	1	1
	2013/14	26.04.	-5	98	100	1	1
	×	-	-3	95,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	93	84	1	1
	2013/14	06.05.	-2	106	96	1	1
	×	-	-1	99,5	90	1	1
Панчево	2012/13	06.05.	-2	83	85	1	1
	2013/14	27.04.	-1	92	95	1	1
	×	-	-1,5	87,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	05.05.	-4	104	98	1	1
	2013/14	27.04.	-6	93	97	1	1
	×	-	-5	98,5	97,5	1	1
×	2012/13	-	-2	93,2	90,8	1	1
	2013/14	-	-3,2	98,6	97,4	1	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	-2,6	95,9	94,1	1	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 6	Победа	НС 40Ц	Линија 6	Победа
Кикинда	12/13.	7678	7583	8603	12,88	12,53
	13/14.	6526	5629	8084	15,48	14,40
	ξ	7102	6606	8343	14,18	13,46
Крушевац	12/13.	7538	5932	7195	11,20	12,80
	13/14.	4894	4138	6229	14,10	13,20
	ξ	6216	5035	6712	12,65	13,00
Нови Сад	12/13.	10130	9594	11240	11,28	11,38
	13/14.	4734	5323	7222	10,83	10,50
	ξ	7432	7459	9231	11,05	10,94
Панчево	12/13.	8988	8828	9999	14,60	13,98
	13/14.	8417	7888	9081	12,78	12,18
	ξ	8703	8358	9540	13,69	13,08
Сомбор	12/13.	10860	9559	10623	10,63	11,60
	13/14.	6429	6258	9208	13,28	12,83
	ξ	8645	7909	9915	11,95	12,21
ξ	12/13.	9039	8299	9532	12,12	12,46
	13/14.	6200	5847	7965	13,29	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		7620 ^{**}	7073	8748	12,70	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,6	12,4	12,5	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	80,10	83,50	81,80	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	39,0	38,7	38,9	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	23,00	41,00	32,00	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	82,7	67,0	74,9	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	12,6	25,1	18,9	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	2,5	6,3	4,4	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,2	1,4	1,8	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10,8	13,4	12,1	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	21	43	32	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,3	12,3	12,3	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	25	30	27	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,7	70,9	71,8	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,1	77,9	78,5	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	374	384	379	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,5	63,1	60,3	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	3,0	2,3	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	100	70	85	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	47,4	64,0	55,7	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B1	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	42	37	40	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	270	180	225	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	113	143	128	120	190	155
25	Односни број (o/r)	2,39	1,26	1,83	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,1	137,2	136,2	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	437	474	456	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	4,0	3,5	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшач	сорта побољшач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 6	Победа	Линија 6	Победа
Нови Сад	2012/13	07.05.	+1	95	95	1	1
	2013/14	28.04.	+4	96	99	2	4
	×	-	+2,5	95,5	97	1,5	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	94	92	1	1
	2013/14	30.04.	-1	100	100	1	1
	×	-	-0,5	97	96	1	1
Крушевац	2012/13	09.05.	+1	90	84	1	1
	2013/14	08.05.	0	102	96	1	1
	×	-	+0,5	96	90	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+1	89	85	1	1
	2013/14	30.04.	+2	98	95	1	1
	×	-	+1,5	93,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	09.05.	0	106	98	1	1
	2013/14	30.04.	-3	101	97	1	1
	×	-	-1,5	103,5	97,5	1	1
×	2012/13	-	0,6	94,8	90,8	1	1
	2013/14	-	0,4	99,4	97,4	1,2	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	+0,5	97,1	94,1	1,1	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 7	Победа	НС 40Ц	Линија 7	Победа
Кикинда	12/13.	8027	7583	8603	12,60	12,53
	13/14.	5530	5629	8084	14,50	14,40
	ξ	6779	6606	8343	13,55	13,46
Крушевац	12/13.	6974	5932	7195	11,80	12,80
	13/14.	2050	4138	6229	14,00	13,20
	ξ	4512	5035	6712	12,90	13,00
Нови Сад	12/13.	10442	9594	11240	11,43	11,38
	13/14.	2723	5323	7222	9,58	10,50
	ξ	6583	7459	9231	10,50	10,94
Панчево	12/13.	9182	8828	9999	14,18	13,98
	13/14.	8186	7888	9081	12,28	12,18
	ξ	8684	8358	9540	13,23	13,08
Сомбор	12/13.	9743	9559	10623	11,10	11,60
	13/14.	3573	6258	9208	12,25	12,83
	ξ	6658	7909	9915	11,68	12,21
ξ	12/13.	8874	8299	9532	12,22	12,46
	13/14.	4412	5847	7965	12,52	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		6643	7073	8748	12,37	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,7	12,6	12,6	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,10	85,50	84,30	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	30,7	36,8	33,8	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	60,00	65,00	62,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	62,1	58,0	60,1	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	28,8	29,4	29,1	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	6,9	10,6	8,8	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	2,0	1,7	1,9	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,6	14,0	12,3	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	24	50	37	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12	12,5	12,3	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	19,9	30	25	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,8	68,4	69,6	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78,0	77,7	77,9	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	415	433	424	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57,5	63,1	60,3	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	3,0	2,3	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	8,0	4,3	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	30	35	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	62,6	77,7	70,2	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	93	94	94	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	495	330	413	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	122	158	140	120	190	155
25	Односни број (o/r)	4,06	2,09	3,08	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,9	138,8	137,4	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	406	506	456	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	3,0	6,0	4,5	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	одлична		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	скоро фина		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	сорта побољшивач	hlebna sorta	хлебна сорта	сорта побољшивач	сорта побољшивач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 7 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 7	Победа	Линија 7	Победа
Нови Сад	2012/13	06.05.	0	87	95	1	1
	2013/14	23.04.	-1	103	99	4	4
	×	-	-0,5	95	97	2,5	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	89	92	1	1
	2013/14	26.04.	-5	90	100	1	1
	×	-	-2,5	89,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	93	84	1	1
	2013/14	05.05.	-3	91	96	1	1
	×	-	-1,5	92	90	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+1	88	85	1	1
	2013/14	27.04.	-1	95	95	1	1
	×	-	0	91,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	09.05.	0	98	98	1	1
	2013/14	27.04.	-6	90	97	1	1
	×	-	-3	94	97,5	1	1
×	2012/13	-	0,2	91	90,8	1	1
	2013/14	-	-3,2	93,8	97,4	1,6	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	-1,5	92,4	94,1	1,3	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 8	Победа	НС 40Ц	Линија 8	Победа
Кикинда	12/13.	7834	7583	8603	12,63	12,53
	13/14.	6728	5629	8084	16,18	14,40
	ξ	7281	6606	8343	14,40	13,46
Крушевац	12/13.	6697	5932	7195	11,40	12,80
	13/14.	4350	4138	6229	14,00	13,20
	ξ	5523	5035	6712	12,70	13,00
Нови Сад	12/13.	10788	9594	11240	11,60	11,38
	13/14.	6636	5323	7222	10,63	10,50
	ξ	8712	7459	9231	11,11	10,94
Панчево	12/13.	9865	8828	9999	14,08	13,98
	13/14.	8812	7888	9081	12,63	12,18
	ξ	9339	8358	9540	13,35	13,08
Сомбор	12/13.	9670	9559	10623	11,75	11,60
	13/14.	6955	6258	9208	13,00	12,83
	ξ	8312	7909	9915	12,38	12,21
ξ	12/13.	8971	8299	9532	12,29	12,46
	13/14.	6696	5847	7965	13,29	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		7833 ^{**}	7073	8748	12,79	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	12,6	12,6	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83,30	85,50	84,40	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41,2	37,6	39,4	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	14,00	55,00	34,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	78,5	68,2	73,4	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	14,6	22,4	18,5	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	4,8	7,7	6,3	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	1,8	1,5	1,7	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,5	14,4	12,9	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	28	53	41	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	11,8	12,0	11,9	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	25	35	30	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	6	12	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73,3	71,0	72,2	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,8	78,2	79,0	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	382	260	321	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,5	67,2	63,4	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	2,0	1,3	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	80	90	85	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	60,6	55,1	57,9	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	B1	B1	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	52	32	42	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	270	130	200	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	124	148	136	120	190	155
25	Односни број (o/r)	2,18	0,88	1,53	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135,8	136,5	136,2	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	421	518	470	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	2,5	4,0	3,3	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	задовољава	неравномерне		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравномерна	неравномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	груба	мало груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	хлебна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшач	сорта побољшач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 8 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 8	Победа	Линија 8	Победа
Нови Сад	2012/13	05.05.	-1	92	95	1	1
	2013/14	26.04.	+2	102	99	1	4
	×	-	+0,5	97	97	1	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	94	92	1	1
	2013/14	30.04.	-1	99	100	1	1
	×	-	-0,5	96,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	86	84	1	1
	2013/14	08.05.	0	92	96	1	1
	×	-	0	89	90	1	1
Панчево	2012/13	09.05.	+1	90	85	1	1
	2013/14	30.04.	+2	98	95	1	1
	×	-	+1,5	94	90	1	1
Сомбор	2012/13	07.05.	-2	97	98	1	1
	2013/14	28.04.	-5	97	97	1	1
	×	-	-3,5	97	97,5	1	1
×	2012/13	-	-0,4	91,8	90,8	1	1
	2013/14	-	-0,4	97,6	97,4	1	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	-0,4	94,7	94,1	1	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 9	Победа	НС 40Ц	Линија 9	Победа
Кикинда	12/13.	9104	7583	8603	12,25	12,53
	13/14.	8717	5629	8084	16,08	14,40
	ξ	8911	6606	8343	14,16	13,46
Крушевац	12/13.	8538	5932	7195	11,00	12,80
	13/14.	5727	4138	6229	13,60	13,20
	ξ	7132	5035	6712	12,30	13,00
Нови Сад	12/13.	11912	9594	11240	11,23	11,38
	13/14.	7623	5323	7222	10,68	10,50
	ξ	9768	7459	9231	10,95	10,94
Панчево	12/13.	10762	8828	9999	13,70	13,98
	13/14.	10398	7888	9081	12,33	12,18
	ξ	10580	8358	9540	13,01	13,08
Сомбор	12/13.	9940	9559	10623	11,65	11,60
	13/14.	8285	6258	9208	12,85	12,83
	ξ	9113	7909	9915	12,25	12,21
ξ	12/13.	10051	8299	9532	11,97	12,46
	13/14.	8150	5847	7965	13,11	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		9101 ^{**}	7073	8748	12,54	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,4	12,5	12,4	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84,30	82,30	83,30	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37,8	30,6	34,2	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	53,00	56,00	54,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	56,6	31,1	43,9	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	31,5	43,4	37,5	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	9,9	20,5	15,2	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	1,6	4,0	2,8	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	10,8	13,3	12,1	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	22	43	32	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	11,5	11,8	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	19	29	24	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	10	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70,6	71,9	71,3	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78	78,8	78,4	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	413	386	400	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61,6	61,0	61,3	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,0	1,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	0,0	0,3	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	90	45	68	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	45,8	62,6	54,2	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B2	B1	B2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	75	100	88	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	450	320	385	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	113	161	137	120	190	155
25	Односни број (o/r)	3,98	1,99	2,99	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,5	138,1	138,8	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	393	426	410	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	2,0	0,5	1,3	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	незадовољ ава	лоша		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	неравноме рна	неравноме рна		прилично равномерна	неравноме рна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	груба		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	основна сорта	основна сорта	основна сорта	хлебна сорта	сорта побољшив ач	сорта побољши вач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 9 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 9	Победа	Линија 9	Победа
Нови Сад	2012/13	09.05.	+3	80	95	1	1
	2013/14	29.04.	+5	92	99	3	4
	×	-	+4	86	97	2	2,5
Кикинда	2012/13	11.05.	+1	85	92	1	1
	2013/14	03.05.	+2	90	100	1	1
	×	-	+1,5	87,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	13.05.	+5	84	84	1	1
	2013/14	10.05.	+2	96	96	1	1
	×	-	+3,5	90	90	1	1
Панчево	2012/13	10.05.	+2	82	85	1	1
	2013/14	04.05.	+6	91	95	1	1
	×		+3	86,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	11.05.	+2	91	98	1	1
	2013/14	09.05.	+6	91	97	1	1
	×	-	+4	91	97,5	1	1
×	2012/13	-	2,6	84,4	90,8	1	1
	2013/14	-	4,2	92	97,4	1,4	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	3,4	88,2	94,1	1,2	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 10	Победа	НС 40Ц	Линија 10	Победа
Кикинда	12/13.	8763	7583	8603	12,45	12,53
	13/14.	6331	5629	8084	14,35	14,40
	ξ	7547	6606	8343	13,40	13,46
Крушевац	12/13.	7897	5932	7195	11,80	12,80
	13/14.	4962	4138	6229	13,80	13,20
	ξ	6429	5035	6712	12,80	13,00
Нови Сад	12/13.	10372	9594	11240	11,20	11,38
	13/14.	4701	5323	7222	10,18	10,50
	ξ	7536	7459	9231	10,69	10,94
Панчево	12/13.	10052	8828	9999	14,40	13,98
	13/14.	8363	7888	9081	12,83	12,18
	ξ	9207	8358	9540	13,61	13,08
Сомбор	12/13.	10264	9559	10623	11,28	11,60
	13/14.	6403	6258	9208	12,95	12,83
	ξ	8334	7909	9915	12,11	12,21
ξ	12/13.	9470	8299	9532	12,23	12,46
	13/14.	6152	5847	7965	12,82	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		7811 ^{**}	7073	8748	12,52	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,5	13,4	12,9	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81,50	82,30	81,90	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	43,0	35,7	39,4	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	68,00	66,00	67,00	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	67,2	42,0	54,6	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	20,5	35,6	28,1	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	8,6	17,7	13,2	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	3,4	3,9	3,7	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	10,8	13,4	12,1	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	20	42	31	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	III	I	II	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,1	12,0	12,1	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	21	32	26	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	11	9	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72,2	73,7	73,0	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79,1	80,4	79,8	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	407	300	354	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59,1	61,7	60,4	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	1,5	2,5	2,0	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	0,5	1,0	0,8	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	25	40	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	58,7	84,3	71,5	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	B1	A2	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	81	77	79	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	470	240	355	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	112	132	122	120	190	155
25	Односни број (o/r)	4,20	1,82	3,01	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137,8	137,6	137,7	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	420	487	454	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	4,5	4,3	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	малоо груба	скоро фина		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшач	сорта побољшач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 10 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 10	Победа	Линија 10	Победа
Нови Сад	2012/13	06.05	0	87	95	1	1
	2013/14	24.04.	0	93	99	3	4
	×	-	0	90	97	2	2,5
Кикинда	2012/13	10.05.	0	88	92	1	1
	2013/14	30.04.	-1	93	100	1	1
	×	-	-0,5	90,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	08.05.	0	95	84	1	1
	2013/14	08.05.	0	95	96	1	1
	×	-	0	95	90	1	1
Панчево	2012/13	07.05.	-1	82	85	1	1
	2013/14	27.04.	-1	89	95	1	1
	×	-	-1	85,5	90	1	1
Сомбор	2012/13	09.05.	0	94	98	1	1
	2013/14	25.04.	-8	98	97	1	1
	×	-	-4	96	97,5	1	1
×	2012/13	-	-0,2	89,2	90,8	1	1
	2013/14	-	-2	93,6	97,4	1,4	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	-1,1	91,4	94,1	1,2	1,3

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА И САДРЖАЈ ВЛАГЕ

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)			Влага у моменту жетве	
		Линија 11	Победа	НС 40Ц	Линија 11	Победа
Кикинда	12/13.	7458	7583	8603	12,80	12,53
	13/14.	5513	5629	8084	15,68	14,40
	ξ	6486	6606	8343	14,24	13,46
Крушевац	12/13.	7312	5932	7195	10,80	12,80
	13/14.	4062	4138	6229	14,80	13,20
	ξ	5687	5035	6712	12,80	13,00
Нови Сад	12/13.	9552	9594	11240	11,05	11,38
	13/14.	3517	5323	7222	10,18	10,50
	ξ	6535	7459	9231	10,61	10,94
Панчево	12/13.	9065	8828	9999	14,78	13,98
	13/14.	7491	7888	9081	12,05	12,18
	ξ	8278	8358	9540	13,41	13,08
Сомбор	12/13.	9093	9559	10623	12,18	11,60
	13/14.	6347	6258	9208	13,70	12,83
	ξ	7720	7909	9915	12,94	12,21
ξ	12/13.	8496	8299	9532	12,32	12,46
	13/14.	5386	5847	7965	13,28	12,62
ξ (2012/13-2013/14.)		6941 ^o	7073	8748	12,80	12,54
d	0,05	346				
	0,01	403				
Cv		6,78				

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,2	12,1	12,2	12,4	12,5	12,4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82,30	84,10	83,20	82,30	84,90	83,60
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38,3	37,4	37,9	36,0	40,3	38,2
4	Стаклавост зрна (%)	25,00	50,00	37,50	22,00	64,00	43,00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	82,2	71,0	76,6	84,7	74,0	79,4
	б) % на решету 2.5 mm	12,5	20,0	16,3	11,0	19,5	15,3
	ц) % на решету 2.2 mm	4,0	7,0	5,5	3,2	5,2	4,2
	д) % на решету 2.0 mm	1,2	1,5	1,4	1,1	1,0	1,1
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11,8	14,2	13,0	11,8	15,0	13,4
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	30	53	42	31	57	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	II	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	12,0	11,8	11,9	11,9	12,0	12,0
10	Садржај влажног глутена (%)	21	35	28	24	36	30
11	Садржај сувог глутена (%)	7	12	10	9	13	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67,5	70,2	68,9	73,3	73,8	73,6
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76,8	77,6	77,2	80,1	80,3	80,2
14	Опип брашна						
15	Број падања по Hagbergu (s)	406	427	417	368	379	374
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	64,4	68,2	66,3	59,7	65,8	62,8
17	Време развоја теста (мин)	7,5	6,0	6,8	2,0	6,0	4,0
18	Стабилитет теста (мин)	1,5	2,5	2,0	0,0	3,0	1,5
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	50	53	15	20	18
20	Фаринограмски квалитетни број	75,6	75,6	75,6	78,0	80,4	79,2
21	Фаринограмска квалитетна група	A2	A2	A2	A2	A2	A2
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	39	49	44	89	94	92
23	Отпор растезања (Ej)	320	180	250	470	230	350
24	Растегљивост (mm)	93	164	129	120	190	155
25	Односни број (o/r)	3,44	1,10	2,27	3,92	1,21	2,57

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 11			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Просек	Нови Сад	Сомбор	Просек
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139,2	137,9	138,6	137,9	138,0	138,0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	437	520	479	437	547	492
28	Вредносни број средине хлеба	4,0	4,0	4,0	4,0	6,0	5,0
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	добра	добра		добра	врло добра	
	б) равномерност пора	прилично равномерна	прилично равномерна		прилично равномерна	неравномерна	
	ц) структура зидова пора	мало груба	malo gruba		скоро фина	фина	
30	Технолошка група	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	хлебна сорта	сорта побољшавач	сорта побољшавач

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 11 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 11	Победа	Линија 11	Победа
Нови Сад	2012/13	08.05	+2	82	95	1	1
	2013/14	27.04.	+3	96	99	3	4
	×	-	2,5	89	97	2	2,5
Кикинда	2012/13	09.05.	-1	85	92	1	1
	2013/14	02.05.	0	90	100	1	1
	×	-	-0,5	87,5	96	1	1
Крушевац	2012/13	13.05.	+5	70	84	1	1
	2013/14	09.05.	+1	96	96	1	1
	×	-	+3	83	90	1	1
Панчево	2012/13	08.05.	0	81	85	1	1
	2013/14	02.05.	+4	87	95	1	1
	×	-	+2	84	90	1	1
Сомбор	2012/13	09.05.	0	86	98	1	1
	2013/14	03.05.	0	98	97	1	1
	×	-	0	92	97,5	1	1
×	2012/13	-	1,2	80,8	90,8	1	1
	2013/14	-	1,6	93,4	97,4	1,4	1,6
× 2012/13.-2013/14.		-	+1,4	87,1	94,1	1,2	1,3

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

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

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

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00253/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	НС 525
Кикинда	12/13.	8381	8308
	13/14.	7156	7515
	ξ	7769	7911
Крушевац	12/13.	6027	6256
Нови Сад	12/13.	9709	7147
	13/14.	7336	7270
	ξ	8522	7209
Панчево	12/13.	7862	7305
	13/14.	7223	7585
	ξ	7543	7445
Сомбор	12/13.	7278	7970
	13/14.	9150	7121
	ξ	8214	7546
ξ	12/13.	7851	7397
	13/14.	7716	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7791 [°]	7386
d 0,05		518	
0,01		622	
Cv		10,40	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	70,00	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	20,00	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	41,0	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	56,0	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	33,6	64,2
5	I класа (%)	89,6	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,3	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,6	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	94	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	81,86	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	33,49	33,99
12	Влага II мочења (%)	42,01	42,73
13	Влага III мочења (%)	48,45	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	50,26	51,00
15	Влага слада (%)	4,23	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	15,02	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,28	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	7,75	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	82,20	76,85
20	Време ошећерења (min)	od10 do 15	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3,0	3,0
23	Брзина филтрације (min)	14	16
24	pH сладовине	5,76	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	100,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1,542	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	81,08	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,13	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	58,82	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	38,78	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Новосадски 525	Линија 1	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			90,4	79,1	1	1
	2013/14	29.04.	+14	99,7	97,6	5,5	4,5
	×	-	14	95,1	88,3	3,25	2,75
Кикинда	2012/13	06.05.	+6	99	89	4	5
	2013/14	25.04.	+5	92	100	1	1
	×	-	+5,5	95,5	94,5	2,5	3
Крушевац	2012/13	01.05.	+5	88	85	9	1
Панчево	2012/13	02.05.	+5	79	77	1	1
	2013/14	24.04.	+9	86	81	1	1
	×	-	+7	82,5	79	1	1
Сомбор	2012/13	05.05.	+5	95	91	1	1
	2013/14	27.04.	+5	110	107	1	1
	×	-	5	102,5	99	1	1
×	2012/13	-	5,25	90,3	84,2	3,2	1,8
	2013/14	-	8,25	96,9	96,4	2,1	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	6,75	93,2	89,6	2,7	1,85

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	НС 525
Кикинда	12/13.	9051	8308
	13/14.	8001	7515
	ξ	8526	7911
Крушевац	12/13.	5640	6256
Нови Сад	12/13.	7828	7147
	13/14.	5420	7270
	ξ	6624	7209
Панчево	12/13.	8252	7305
	13/14.	8783	7585
	ξ	8517	7445
Сомбор	12/13.	7460	7970
	13/14.	7306	7121
	ξ	7383	7546
ξ	12/13.	7646	7397
	13/14.	7377	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7527 [°]	7386
d	0,05	518	
	0,01	622	
Cv		10,40	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	68,75	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	69,15	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	39,8	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	36,9	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	47,2	64,2
5	I класа (%)	84,1	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,4	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	10,3	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	94	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	98	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82,74	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	34,26	33,99
12	Влага II мочења (%)	42,88	42,73
13	Влага III мочења (%)	49,12	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	51,38	51,00
15	Влага слада (%)	4,04	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	14,15	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,35	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6,81	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	81,53	76,85
20	Време ошећерења (min)	od 10 do 15	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	slabo opalna	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,5	3,0
23	Брзина филтрације (min)	20	16
24	pH сладовине	5,70	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	100,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,540	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	80,27	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,26	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	51,72	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	35,66	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 2 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 2	Новосадски 525	Линија 2	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			90,1	79,1	3,5	1
	2013/14	03.05.	+18	101,8	97,6	5	4,5
	×	-	18	95,9	88,3	4,25	2,75
Кикинда	2012/13	07.05.	+7	95	89	4	5
	2013/14	29.04.	+10	109	100	1	1
	×	-	+8,5	102	94,5	2,5	3
Крушевац	2012/13	03.05.	+7	87	85	9	1
Панчево	2012/13	04.05.	+7	76	77	3	1
	2013/14	27.04.	+12	89	81	5	1
	×	-	9,5	82,5	79	4	1
Сомбор	2012/13	07.05.	+7	99	91	1	1
	2013/14	02.05.	+10	102	107	1	1
	×	-	8,5	100,5	99	1	1
×	2012/13	-	7	89,42	84,2	4,1	1,8
	2013/14	-	12,5	100,45	96,4	3	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	9,75	94,3	89,6	3,6	1,85

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	НС 525
Кикинда	12/13.	9607	8308
	13/14.	5288	7515
	ξ	7448	7911
Крушевац	12/13.	6918	6256
Нови Сад	12/13.	9943	7147
	13/14.	6652	7270
	ξ	8298	7209
Панчево	12/13.	8622	7305
	13/14.	8213	7585
	ξ	8417	7445
Сомбор	12/13.	8695	7970
	13/14.	6754	7121
	ξ	7724	7546
ξ	12/13.	8757	7397
	13/14.	6727	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7855 [°]	7386
d	0,05	518	
	0,01	622	
Cv		10,40	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	Новоса- дски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	67,70	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	69,15	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36,4	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	37,4	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	48,1	64,2
5	I класа (%)	85,5	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,4	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	10,3	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	91	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82,43	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	34,10	33,99
12	Влага II мочења (%)	43,41	42,73
13	Влага III мочења (%)	50,80	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	52,70	51,00
15	Влага слада (%)	3,96	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	17,97	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,90	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	10,07	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	81,22	76,85
20	Време ошећерења (min)	od 10 do 15	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,0	3,0
23	Брзина филтрације (min)	11	16
24	pH сладовине	5,60	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	90,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1,568	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	79,65	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,57	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	53,42	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	58,30	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Новосадски 525	Линија 3	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			80,8	79,1	1	1
	2013/14	19.04.	+4	90,9	97,6	4,5	4,5
	×	-	4	85,8	88,3	2,75	2,75
Кикинда	2012/13	03.05.	+3	91	89	5	5
	2013/14	24.04.	+5	99	100	1	1
	×	-	+4	95	94,5	3	3
Крушевац	2012/13	01.05.	+5	76	85	9	1
Панчево	2012/13	29.04.	+2	77	77	2	1
	2013/14	17.04.	+2	73	81	1	1
	×	-	2	75	79	1,5	1
Сомбор	2012/13	01.05.	+1	94	91	1	1
	2013/14	22.04.	0	98	107	1	1
	×	-	0,5	96	99	1	1
×	2012/13	-	2,75	83,8	84,2	3,6	1,8
	2013/14	-	2,75	90,2	96,4	1,9	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	2,75	86,6	89,6	2,75	1,85

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

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	НС 525
Кикинда	12/13.	8916	8308
	13/14.	7522	7515
	ξ	8219	7911
Крушевац	12/13.	7079	6256
Нови Сад	12/13.	10167	7147
	13/14.	9052	7270
	ξ	9610	7209
Панчево	12/13.	8333	7305
	13/14.	8547	7585
	ξ	8440	7445
Сомбор	12/13.	7826	7970
	13/14.	8690	7121
	ξ	8258	7546
ξ	12/13.	8464	7397
	13/14.	8453	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		8459 ⁺⁺	7386
d	0,05	518	
	0,01	622	
Cv		10,40	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 4	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	71,90	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	72,55	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	38,3	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	25,4	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	57,1	64,2
5	I класа (%)	82,5	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,3	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	9,9	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	94	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82,89	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	32,78	33,99
12	Влага II мочења (%)	42,58	42,73
13	Влага III мочења (%)	48,75	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	50,57	51,00
15	Влага слада (%)	4,19	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	14,93	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,08	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	7,85	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79,21	76,85
20	Време ошећерења (min)	od 10 do 15	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	bistro	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,0	3,0
23	Брзина филтрације (min)	14	16
24	pH сладовине	5,58	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	80,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1,555	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	77,88	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,33	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	43,74	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	48,42	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 4 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 4	Новосадски 525	Линија 4	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			88,8	79,1	1,5	1
	2013/14	18.04.	+3	97,1	97,6	5	4,5
	×	-	3	92,9	88,3	3,25	2,75
Кикинда	2012/13	03.05.	+3	90	89	4	5
	2013/14	22.04.	+3	92	100	1	1
	×	-	+3	91	94,5	1	1
Крушевац	2012/13	28.04.	+2	75	85	3	1
Панчево	2012/13	27.04.	0	75	77	1	1
	2013/14	17.04.	+2	94	81	1	1
	×	-	1	84,5	79	1	1
Сомбор	2012/13	02.05.	+2	100	91	1	1
	2013/14	19.04.	-3	101	107	1	1
	×	-	-0,5	100,5	99	1	1
×	2012/13	-	1,75	85,8	84,2	2,1	1,8
	2013/14	-	1,25	96,0	96,4	2	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	1,5	90,3	89,6	2,05	1,85

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	НС 525
Кикинда	12/13.	8294	8308
	13/14.	8055	7515
	ξ	8175	7911
Крушевац	12/13.	6177	6256
Нови Сад	12/13.	8931	7147
	13/14.	5744	7270
	ξ	7338	7209
Панчево	12/13.	7916	7305
	13/14.	7327	7585
	ξ	7622	7445
Сомбор	12/13.	8286	7970
	13/14.	8924	7121
	ξ	8605	7546
ξ	12/13.	7921	7397
	13/14.	7513	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7739 [°]	7386
d	0,05	518	
	0,01	622	
Cv		10,40	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 5	Новоса- дски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	78,70	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	15,50	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	42,4	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	68,6	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	22,9	64,2
5	I класа (%)	91,5	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,4	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	9,8	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	92	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	83,35	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	32,47	33,99
12	Влага II мочења (%)	41,21	42,73
13	Влага III мочења (%)	48,22	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	50,05	51,00
15	Влага слада (%)	4,08	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	15,68	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,47	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	8,21	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	83,37	76,85
20	Време ошећерења (min)	do 10	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,5	3,0
23	Брзина филтрације (min)	13	16
24	pH сладовине	5,60	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	80,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,577	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	81,74	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	1,63	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	47,98	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	47,53	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 5 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 5	Новосадски 525	Линија 5	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			87,6	79,1	2	1
	2013/14	29.04.	+14	96,2	97,6	3	4,5
	×	-	14	91,9	88,3	2,5	2,75
Кикинда	2012/13	04.05.	+4	93	89	5	5
	2013/14	25.04.	+6	107	100	1	1
	×	-	+5	100	94,5	3	3
Крушевац	2012/13	28.04.	+2	85	85	3	1
Панчево	2012/13	02.05.	+5	75	77	1	1
	2013/14	25.04.	+10	87	81	4	1
	×	-	7,5	81	79	2,5	1
Сомбор	2012/13	03.05.	+3	100	91	1	1
	2013/14	27.04.	+5	110	107	1	1
	×	-	+4	105	99	1	1
×	2012/13	-	3,5	88,1	84,2	2,4	1,8
	2013/14	-	8,75	100,05	96,4	2,25	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	6,1	93,4	89,6	2,3	1,85

Напомена:

Класање:	+ касније од стандарда
	- раније од стандарда

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

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	НС 525
Кикинда	12/13.	9164	8308
	13/14.	7927	7515
	ξ	8545	7911
Крушевац	12/13.	5899	6256
Нови Сад	12/13.	9491	7147
	13/14.	9388	7270
	ξ	9439	7209
Панчево	12/13.	9389	7305
	13/14.	9457	7585
	ξ	9423	7445
Сомбор	12/13.	9769	7970
	13/14.	9824	7121
	ξ	9796	7546
ξ	12/13.	8742	7397
	13/14.	9149	7373
ξ (2012/13 и 2013/14.)		8923 ⁺⁺	7386
d	0,05	518	
	0,01	622	
Cv		10,40	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 6	Новосадски 525
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	66,20	69,35
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	67,05	70,20
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	35,0	36,2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	49,60	13,5
	изнад 2,5 mm (%)	34,50	64,2
5	I класа (%)	84,1	77,7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,3	10,1
7	Беланчевине (%/S.M.)	11,1	10,7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	90	98
9	Енергија клијања 5 дана (%)	97	100
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	81,63	80,07
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	33,41	33,99
12	Влага II мочења (%)	42,53	42,73
13	Влага III мочења (%)	49,39	49,11
14	Влага зеленог слада (%)	51,40	51,00
15	Влага слада (%)	4,15	3,93
16	Губици укупно (%/S.M.)	16,92	15,24
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7,77	7,75
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	9,15	7,50
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	80,07	76,85
20	Време ошећерења (min)	od 10 do 15	od 10 do 15
21	Бистрина сладовине	bistra	bistra
22	Боја сладовине (EBC јединица)	2,0	3,0
23	Брзина филтрације (min)	14	16
24	pH сладовине	5,56	5,65
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	90,00	80,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1,598	1,581
27	Екстракт груби (%/S.M.)	78,03	75,13
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,05	1,72
29	KOLBACH-ов број (%)	52,70	36,00
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	40,13	46,15

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 6 (датум)	+/--дана од стандарда	Линија 6	Новосадски 525	Линија 6	Новосадски 525
Нови Сад	2012/13			91,7	79,1	3	1
	2013/14	25.04.	+10	104,1	97,6	5	4,5
	×	-	10	97,9	88,3	4	2,75
Кикинда	2012/13	03.05.	+3	100	89	5	5
	2013/14	25.04.	+6	106	100	1	1
	×	-	+4,5	103	94,5	3	3
Крушевац	2012/13	29.04.	+3	80	85	5	1
Панчево	2012/13	01.05.	+4	80	77	2	1
	2013/14	24.04.	+9	96	81	4	1
	×	-	6,5	88	79	3	1
Сомбор	2012/13	03.05.	+3	95	91	1	1
	2013/14	27.04.	+5	106	107	1	1
	×	-	+4	100,5	99	1	1
×	2012/13	-	3,25	89,3	84,2	3,2	1,8
	2013/14	-	7,5	103,0	96,4	2,75	1,9
× 2012/13.-2013/14.		-	5,4	95,4	89,6	3	1,85

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

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

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ – *x Triticosecale*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00427/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Одисеј
Кикинда	12/13.	8382	7931
	13/14.	7423	6605
	ξ	7902	7268
Крушевац	12/13.	7708	6758
	13/14.	4707	4014
	ξ	6208	5386
Нови Сад	12/13.	10020	10070
	13/14.	5209	4063
	ξ	7614	7067
Панчево	12/13.	10476	8463
	13/14.	8178	7065
	ξ	9327	7764
Сомбор	12/13.	9064	11062
	13/14.	6634	6649
	ξ	7849	8856
ξ	12/13.	9130	8857
	13/14.	6430	5679
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7780 ⁺⁺	7268
d	0,05	243	
	0,01	323	
Cv		7,21	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	Одисеј
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,5	12,5
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	77,25	82,30
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	54,1	64,2
	б) % на решету 2.5 mm	34,8	26,0
	ц) % на решету 2.2 mm	9,0	7,4
	д) % на решету 2.0 mm	2,1	2,4
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31,9	36,5
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	10,7	10,8
6	Садржај пепела зрна (%)	1,80	1,98
7	Број падања по Хагбергу (s)	199	39

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

sМесто	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Одисеј	Линија 1	Одисеј
Нови Сад	2012/13	05.05.	+4	132,1	111,5	1	1
	2013/14	26.04.	+16	133,5	116,3	1	2
	×	-	+10	132,8	113,9	1	1,5
Кикинда	2012/13	07.05.	+3	127	102	1	1
	2013/14	26.04.	+7	133	108	1	1
	×	-	+5	130	105	1	1
Крушевац	2012/13	07.05.	+4	130	114	1	1
	2013/14	3.05.	+17	145	131	5	1
	×	-	10,5	137,5	122,5	3	1
Панчево	2012/13	04.05.	+5	117	95	1	1
	2013/14	26.04.	+13	198	210	1	1
	×	-	+9	157,5	152,5	1	1
Сомбор	2012/13	08.05.	+10	134	128	1	1
	2013/14	02.05.	+13	136	122	1	1
	×	-	11,5	135	125	1	1
×	2012/13	-	5,2	128,0	110,1	1	1
	2013/14	-	13,2	149,1	137,5	1,8	1,2
× 2012/13.-2013/14.		-	9,2	138,6	123,8	1,4	1,1

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

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

ОЗИМА РАЖ- *Secale cereale L.*

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00347/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Шампион
Кикинда	12/13.	6512	4968
	13/14.	7065	6255
	ξ	6789	5611
Крушевац	12/13.	7658	5937
	13/14.	6171	4157
	ξ	6914	5047
Нови Сад	12/13.	8955	6486
	13/14.	5465	4222
	ξ	7210	5354
Панчево	12/13.	11318	7471
	13/14.	7727	6306
	ξ	9522	6889
Сомбор	12/13.	10215	6284
	13/14.	7507	5411
	ξ	8861	5848
ξ	12/13.	8932	6229
	13/14.	6787	5270
ξ (2012/13 и 2013/14.)		7859⁺⁺	5750
d	0,05	314	
	0,01	417	
Cv		10,31	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад ЛИНИЈА 1	Нови Сад Шампион
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	12,4	12,2
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна(kg/hl)	73,05	74,45
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	7,4	12,9
	б) % на решету 2.5 mm	36,5	43
	ц) % на решету 2.2 mm	37,6	31,2
	д) % на решету 2.0 mm	12,3	8,7
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	24,6	24,6
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	10,54	12,84
6	Садржај пепела зрна (%)	1,46	1,6
7	Број падања по Хадбергу (s)	238	257
АМИЛОГРАМ			
8	Максимални вискозитет АЈ	360	270

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	Шампион	Линија 1	Шампион
Нови Сад	2012/13	02.05.	+2	146,3	153,5	3	4,5
	2013/14	23.04.	0	140,7	152,7	8	7
	×	-	+1	143,5	153,1	5,5	5,75
Кикинда	2012/13	02.05.	+2	129	141	1	1
	2013/14	25.04.	0	143	130	1	1
	×	-	+1,0	136	135,5	1	1
Крушевац	2012/13	26.04.	+3	136	131	1	1
	2013/14	27.04.	+2	146	175	5	9
	×	-	+2,5	141	153	3	5
Панчево	2012/13	02.05.	+3	132	133	1	1
	2013/14	27.04.	+4	183	162	2	4
	×	-	+3,5	157,5	147,5	1,5	2,5
Сомбор	2012/13	05.05.	+7	130	143	1	1
	2013/14	27.04.	+2	142	152	1	1
	×	-	+4,5	136	147,5	1	
×	2012/13	-	3,4	134,66	140,3	1,4	1,7
	2013/14	-	1,6	150,94	154,34	3,4	4,4
× 2012/13.-2013/14.		-	2,5	142,8	147,32	2,4	3,05

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

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

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

ЛИНИЈА 1

Рег.број: 320-04-00378/2012-11

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 448
Кикинда	2013.	6340	4345
	2014.	5606	5423
	ξ	5973	4884
Крушевац	2013.	2668	2618
	2014.	2859	2795
	ξ	2764	2706
Нови Сад	2014.	5992	4759
Панчево	2013.	2874	3499
	2014.	2476	3301
	ξ	2675	3400
Сремска Митровица	2013.	2738	2390
	2014.	3696	4554
	ξ	3217	3472
Сомбор	2013.	2264	2542
	2014.	6025	6008
	ξ	4144	4275
ξ	2013.	3377	3079
	2014.	4442	4473
ξ 2013-2014.		3958 [°]	3839
d 0,05		192	
0,01		256	
Cv		11,05	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		Линија 1	НС 448
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	58,00	53,2
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	58,45	54,85
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	32,2	23,16
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	16,9	5,4
	изнад 2,5 mm (%)	48,2	36,8
5	I класа (%)	65,1	42,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	10,9	8,8
7	Беланчевине (%/S.M.)	17,4	17,1
8	Енергија клијања 3 дана (%)	83	90
9	Енергија клијања 5 дана (%)	91	97
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	76,61	75,94
МИКРОСЛАДОВАЊЕ			
11	Влага I мочења (%)	40,20	42,47
12	Влага II мочења (%)	47,76	50,56
13	Влага III мочења (%)	51,97	55,44
14	Влага зеленог слада (%)	53,27	58,45
15	Влага слада (%)	3,78	6,06
16	Губици укупно (%/S.M.)	20,55	27,82
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	14,16	17,62
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6,39	10,20
АНАЛИЗА СЛАДА			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	71,71	71,97
20	Време ошећерења (min)	35-40	40-45
21	Бистрина сладовине	mutna	mutna
22	Боја сладовине (EBC јединица)	46,0	48,0
23	Брзина филтрације (min)	60	60
24	pH сладовине	150,00	5,59
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	1,32	170,00
26	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1,658	1,530
27	Екстракт груби (%/S.M.)	68,74	69,30
28	Разлика екстракта (%/S.M.)	2,97	2,67
29	KOLBACH-ов број (%)	45,40	51,10
30	HARTONG – VZ 45 °C (%)	64,90	69,64

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 1 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 1	НС 448	Линија 1	НС 448
Нови Сад	2014.	20.05.	-4	80,3	81,3	2	1,5
Кикинда	2013.	28.05.	-3	88	78	3	5
	2014.	20.05.	-3	78	77	1	1
	×	-	-3	83	77,5	2	3
Крушевац	2013.	28.05.	0	55	56	1	1
	2014.	26.05.	0	81	87	1	1
	×	-	0	68	71,5	1	1
Панчево	2013.	27.05.	-3	62	68	1	1
	2014.	16.05.	0	80	70	1	1
	×	-	-1,5	71	69	1	1
Сремска Митровица	2013.	01.06.	+3	76	76	1	1
	2014.	25.05.	0	70	70	1	1
	×	-	+1,5	73	73	1	1
Сомбор	2013.	10.06.	-2	70	65	1	1
	2014.	21.05.	-3	80	75	1	1
	×	-	-2,5	75	70	1	1
×	2013.	-	-1	70,2	68,6	1,4	1,8
	2014.	-	-1,7	78,2	76,7	1,2	1,1
× 2013.-2014.		-	-1,4	74,6	73,0	1,3	1,4

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

Прилог 1. ОТПОРНОСТ ПРЕМА НИСКИМ ТЕМПЕРАТУРАМА У ХЛАДНОЈ КОМОРИ (Нови Сад 2013/2014.)

За тестирање отпорности стрних жита према ниским температурама користи се комбиновани пољско-лабораторијски метод (припрема за зиму у природним условима и изузетно топла јесен и почетак зиме у 2013. години нису омогућили довољно кађење биљака за хладни третман у фрижидер уређајима – хладним коморама. С тога се сматра да такви резултати нису повољни тако да нису приказани и не треба их разматрати за сезону 2013/14. годину.

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

ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Жута рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	12/13	0	-	10	3	8
	13/14	1	3	0	0	6
	×	0,5	3	5	1,5	7
2	12/13	0	-	0	2	8
	13/14	2	2	0	0	7
	×	1	2	0	1	7,5
3	12/13	0	-	0	5	8
	13/14	1	3	0	0	7
	×	0,5	3	0	2,5	7,5
4	12/13	0	-	0	4	8
	13/14	0	4	0	1	6
	×	0	4	0	2,5	7
5	12/13	0	-	0	3	7
	13/14	0	4	0	0	7
	×	0	4	0	1,5	7
6	12/13	0	-	0	3	8
	13/14	0	3	0	0	7
	×	0	3	0	1,5	7,5
7	12/13	0	-	0	3	8
	13/14	0	2	0	0	6
	×	0	2	0	1,5	7
8	12/13	0	-	0	3	9
	13/14	1	3	0	1	6
	×	0,5	3	0	2	7,5
9	12/13	0	-	0	1	7
	13/14	1	1	0	0	6
	×	0,5	1	0	0,5	6,5

10	12/13	0	-	0	2	8
	13/14	1	0	0	1	6H
	×	0,5	0	0	1,5	7
11	12/13	0	-	0	4	9
	13/14	1	2	0	2	7
	×	0,5	2	0	3	8
12	12/13	0	-	0	2	8
	13/14	2	2	0	0	6
	×	1	2	0	1	7
13	12/13	0	-	0	1	4
	13/14	1	5	0	0	4
	×	0,5	5	0	0,5	4
14	12/13	0	-	0	1	8
	13/14	1	5	0	0	7
	×	0,5	5	0	0,5	7,5
15	12/13	0	-	0	1	7
	13/14	1	4	0	0	6H
	×	0,5	4	0	0,5	6,5
Ренесанса	12/13	0	-	0	3	8
	13/14	0	4	0	0	7
	×	0	4	0	1,5	7,5
16	12/13	0	-	0	2	8
	13/14	2	1	0	0	6
	×	1	1	0	1	7
Ренесанса	12/13	0		30	3	2,4
	13/14	0	4	0	0	7
	×	0	4	15	1,5	4,7

ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Жута рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	12/13	5	-	0	1	4
	13/14	3	2	0	0	7
	×	4	2	0	0,5	5,5
2	12/13	0	-	0	1	0
	13/14	1	1	0	0	2H
	×	0,5	1	0	0,5	1
3	12/13	0	-	0	2	4
	13/14	1	3	0	0	7
	×	0,5	3	0	1	
4	12/13	0	-	0	3	2
	13/14	0	4	0	0	6
	×	0	2	0	1,5	4
5	12/13	0	-	0	2	2
	13/14	3	4	0	0	7
	×	1,5	4	0	1	4,5

6	12/13	0	-	0	2	2
	13/14	0	5	0	0	8
	×	0	5	0	1	5
7	12/13	0	-	5	2	2
	13/14	2	5	0	0	7
	×	1	5	2,5	1	4,5
8	12/13	0	-	0	1	2
	13/14	0	3	0	0	7H
	×	0	3	0	0,5	4,5
9	12/13	0	-	0	2	2
	13/14	1	1	0	0	7
	×	0,5	1	0	1	4,5
10	12/13	0	-	0	3	0,2
	13/14	0	4	0	0	7H
	×	0	4	0	1,5	3,6
11	12/13	0	-	20	3	6
	13/14	0	4	0	0	8
	×	0	4	10	1,5	7
Победа	12/13	0	-	0	2	4
	13/14	0	4	0	0	8
	×	0	4	0	1	6

ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Жута рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Мрежаста пегавост	Пепелница (стаклара)
1	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	0	0	1	8H
	×	0	0	0	0,5	8,5
2	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	0	0	1	4
	×	0	0	0	0,5	6,5
3	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	0	0	2	4
	×	0	0	0	1	6,5
4	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	0	0	2	2N
	×	0	0	0	1	5,5
5	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	0	0	3	8
	×	0	0	0	1,5	8,5
6	12/13	0	-	0	траг	8
	13/14	0	0	0	1	7
	×	0	0	0	0,5	7,5
НС 525	12/13	траг	-	траг	траг	4
	13/14	0	0	0	1	2N
	×	0	0	0	0,5	3

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Жута рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	8	0	0	2
	×	0	8	0	0	5,5
Одисеј	12/13	0	-	0	траг	9
	13/14	0	8	0	0	2
	×	0	8	0	0	5,5

ОЗИМА РАЖ

Сорта	Година	Лисна рђа (0-9)	Жута рђа (0-9)	Пепелница (0-9)	Septoria	Пепелница (стаклара)
1	12/13	0	-	0	1	0
	13/14	1	0	0	0	9
	×	0,5	0	0	0,5	4,5
Шампион	12/13	1	-	0	1	0
	13/14	2	0	0	0	9
	×	1,5	0	0	0,5	4,5

ОЦЕНЕ У ПОЛЈУ ЗА РДУ (*Puccinia triticina*), ПЕПЕЛНИЦУ (*Blumeria graminis* f. sp. *tritici*) i SEPTORIЈU (*Septoria tritici*)

ОЦЕНА	ОПИС ОЦЕНЕ
0	Visoka otpornost
1	Otpornost
2 i 3	Srednja otpornost
4 i 5	Srednja osetljivost
6 i 7	Osetljivost
8 i 9	Visoka osetljivost

За оцену прouzроковача пепелнице *Blumeria graminis* f. sp. *tritici* u стаклари коришћена је скала:

ОЦЕНА	ОПИС ОЦЕНЕ
0-3	Visoka otpornost
4-6	Otpornost
7-9	Osetljivost

Тврда пшеница – која је одлуком Управног суда у Београду бр. III-3У. 10570/11 од 14.02.2014. године поново
враћена на одлучивање

Табела 1. ПРИНОС ЗРНА

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Житка
Кикинда	09/10.	6111	6431
	10/11.	8466	8182
	×	7288	7306
Нови Сад	09/10.	6742	5561
	10/11.	8370	8969
	×	7556	7265
Панчево	09/10.	6123	4429
Сремска Митровица	09/10.	4259	3522
	10/11.	9189	8825
	×	6724	6173
Сомбор	09/10.	7028	5167
	10/11.	10734	9988
	×	8881	7578
Зајечар	09/10.	5745	5564
×	09/10.	6001	5112
	10/11.	9190	8991
× (2009/10-2010/11.)		7277 ⁺⁺	6664
d	0.05	344	
	0.01	426	
Cv		9.15	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

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

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	Житка
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12,6	12,6
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	77,85	75,65
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	26,5	29,2
4	Стаклавост зрна (%)	94	80
5	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	49,0	55,0
	б) % на решету 2.5 mm	29,7	27,7
	ц) % на решету 2.2 mm	14,5	11,8
	д) % на решету 2.0 mm	4,8	4,0
6	Принос крупице (%)	62,3	62,2
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	12,6	12,6
8	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	16,4	15,8
9	Садржај влаге крупице (%)	13,7	13,3
10	Садржај протеина крупице (% на с.м.)	15,2	15,0
11	Садржај пепела зрна (% на с.м.)	1,89	1,90
12	Садржај жутог пигмента крупице (mg/kg)	10,1	6,0
13	Број падања по Hagbergu (s)	62	83
ФАРИНОГРАМ			
14	Време образовања мрвица (min)	6,5	4,0
15	Време постизања максималне конзистенције (min)	50,5	12,5
16	Максимална конзистенција (Fj)	710	780
17	Толеранција при максималној конзистенцији (min)	1,5	1,0
18	Ширина криве 5 минута након постизања максимума (Fj)	130	160

Табела 3. Датум класања, висина биљке и полегање

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија 3 (датум)	+/- дана од стандарда	Линија 3	Житка	Линија 3	Житка
Нови Сад	2009/10	16.05.	-3	92	96	1	4
	2010/11	12.05.	0	92,6	106,1	1	1
	×	-	-1,5	92,3	101,1	1	2,5
Кикинда	2009/10	12.05.	+5	79	81	1	1
	2010/11	22.05.	-4	92	103	1	1
	×	-	0,5	85,5	92	1	1
Зајечар	2009/10	21.05.	-7	83	89	1	1
Панчево	2009/10	09.05.	-5	93	88	1	5
	2010/11	12.05.	-7	90	85	1	1
	×	-	-6	91,5	86,5	1	1
Сремска Митровица	2009/10	12.05.	-5	74	80	1	1
	2010/11	14.05.	-2	88	93	1	1
	×	-	-3,5	81	86,5	1	1
Сомбор	2009/10	08.05.	-4	105	107	1	1
	2010/11	17.05.	+2	100	106	1	1
	×	-	-1	102,5	106,5	1	1
×	2009/10	-	-3,2	87,7	90,2	1	2,2
	2010/11	-	-2,2	92,5	98,6	1	1
× 2009/10.-2010/11.			-2,7	90,1	94,4	1	1,6

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

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

ШИФРА, РАДНИ НАЗИВ, СЕЛЕКЦИОНЕРИ, ПОДНОСИЛАЦ ЗАХТЕВА И ОДЛУКА КОМИСИЈЕ
(ОЗИМЕ СОРТЕ 2012/2013.- 2013/2014.)

ОЗИМА ПШЕНИЦА, рана

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-0345/2012-11 07.09.2012.	SO 1121		Raiffaisen agro, Novi Beograd	+
2.	320-04-0301/2012-11 05.09.2012	НС 11/10	проф.др Србислав Денчић проф.др Борислав Кобиљски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
3.	320-04-0305/2012-11 05.09.2012.	НС 123/11	проф.др Борислав Кобиљски проф.др Србислав Денчић	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
4.	320-04-0308/2012-11 05.09.2012.	НС3-4866-1	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
5.	320-04-0309/2012-11	НС3-1288	др Новица Младенов	Институт за ратарство и	-

	05.09.2012.		др Никола Христов	повртарство, Нови Сад	
6.	320-0310/2012-11 05.09.2012.	HC3-6624	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
7.	320-04-0311/2012-11 05.09.2012.	HC3-7068	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
8.	320-04-0350/2012-11 07.09.2012.	MH 10-20		KWS Beograd, Novi Beograd	+
9.	320-04-0352/2012-11 07.09.2012.	MH 11-05		KWS Beograd, Novi Beograd	+
10.	320-04-0351/2012-11 07.09.2012.	MH 10-31		KWS Beograd, Novi Beograd	+
11.	320-04-0424/2012-11 14.09.2012.	Bc Irena		Bc Hibridi, Sombor	-
12.	320-04-0340/2012-11 07.09.2012.	CCB10H144		Syngenta Seed, Beograd	+
13.	320-04-0987/2012-11 25.10.2012.	Osk. 112/11		ПИК Моравица, Стара Моравица	+
14.	320-04-0989/2012-11 25.10.2012.	Osk. 44/11		ПИК Моравица, Стара Моравица	+
15.	320-04-0988/2012-11 25.10.2012.	Osk. 196/12		ПИК Моравица, Стара Моравица	+
16.	320-0484/2012-11 19.09.2012.	Yetti		Дипком, Нови Сад	+

ОЗИМА ПШЕНИЦА, касна

Шиф -ра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисиј е
1.	320-04-0349/2012-11 07.09.2012.	KWS Ferrum		KWS Beograd, Novi Beograd	+
2.	320-04-0348/2012-11 07.09.2012.	KWS Magic		KWS Beograd, Novi Beograd	+
3.	320-04-0300/2012-11 05.09.2012.	HC 163/11	проф. др Борислав Кобиљски проф.др Србислав Денчић	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
4.	320-04-0302/2012-11 05.09.2012.	HC 36/11	проф.др Србислав Денчић проф.др Борислав Кобиљски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
5.	320-04-0303/2012-11 05.09.2012.	HC 102/11	проф.др Србислав Денчић проф.др Борислав Кобиљски	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
6.	320-04-0304/2012-11 05.09.2012.	HC 115/11	проф. др Борислав Кобиљски проф.др Србислав Денчић	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
7.	320-04-0306/2012-11 05.09.2012.	HC3-7479	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	-
8.	320-04-0307/2012-11 05.09.2012.	HC3-1811-3	др Новица Младенов др Никола Христов	Институт за ратарство и повртарство, Нови Сад	+
9.	320-04-0298/2012-11 05.09.2012.	FD 08114		Агробаза доо, Нови Сад	+
10.	320-04-0375/2012-11 11.09.2012.	ЗП-ОП/12-1	др Дејан Додиг дипл.инг. Весна Кандић др Слајана Жилић	Институт за кукуруз „Земун Поље“	+
11	320-04-0425/2012-11 14.09.2012.	Bc Irma		Bc Hibridi, Sombor	-

ОЗИМИ ДВОРЕДИ, ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Шиф ра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисиј
-----------	-----------------	----------------------	--------------	--------------------	-------------------

					е
1.	320-04-0253/2012-11 30.08.2012.	Sy Teepee		Syngenta Seed, Beograd	+
2.	320-04-0277/2012-11 03.09.2012.	Mezmaar		Syngenta Seed, Beograd	+
3.	320-04-0990/2012-11 25.10.2012.	Maestro		ПИК Моравица, Стара Моравица	+
4.	320-04-0986/2012-11 25.10.2012.	Osk. 652/2-08		ПИК Моравица, Стара Моравица	+
5.	320-04-0552/2012-11 25.09.2012.	Salamandre		Сладара Малтинекс, Бачка Паланка	+
6.	320-04-0299/2012-11 05.09.2012.	Etincel		Агробаза доо, Нови Сад	+

ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-0427/2012-11 14.09.2012.	ПКБ-Л-3/05/012Т	мр Ненад Ђурић дип.инг. Весна Тркуља	Институт ПКБ Агроекономик, Падинска Скела	+

ОЗИМА РАЖ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-0347/2012-11 07.09.2012.	Brasetto		KWS Beograd, Novi Beograd	+

(ЈАРЕ СОРТЕ 2013-2014.)

ЈАРИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ

Шифра	Рег. број сорте	Радни назив сорте	Селекционери	Подносилац захтева	Одлука Комисије
1.	320-04-0378/2013-11 28.01.2013.	Grace		Агробаза доо, Нови Сад	-