



РЕПУБЛИКА СРБИЈА

Министарство пољопривреде, шумарства и водопривреде

Одељење за признавање и заштиту сорти пољопривредног биља

- Материјал намењен за интерну употребу -

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И
УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ ЛИНИЈА ОЗИМЕ ОБИЧНЕ
КАСНЕ И РАНЕ ПШЕНИЦЕ, ОЗИМЕ ТВРДЕ ПШЕНИЦЕ,
ОЗИМОГ ДВОРЕДОГ СТОЧНОГ И ПИВСКОГ ЈЕЧМА,
ОЗИМОГ ВИШЕРЕДОГ ЈЕЧМА И ОЗИМОГ
ТРИТИКАЛЕА НА ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У
ЛАБОРАТОРИЈИ У ПЕРИОДУ 2005/06. – 2006/07.
ГОДИНЕ, ОЗИМОГ ВИШЕРЕДОГ ГОЛОЗРНОГ ЈЕЧМА У
ПЕРИОДУ 2006/07**

И

**РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА ПРОИЗВОДНЕ И
УПОТРЕБНЕ ВРЕДНОСТИ ЛИНИЈА
ЈАРОГ ГОЛОЗРНОГ ОВСА И ЈАРОГ ДВОРЕДОГ
ЈЕЧМА НА ОГЛЕДНОМ ПОЉУ И У ЛАБОРАТОРИЈИ
У ПЕРИОДУ 2006-2007. ГОДИНЕ**

У Београду, августа 2007. године

САДРЖАЈ:

Регистарски број	Шифра линије	Страна
Материјал и методе		3
Резултати испитивања		12
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Касна		12
365/05	1	13
367/05	2	18
377/05	3	23
389/05	4	28
379/05	5	33
383/05	6	38
385/05	7	43
388/05	8	48
401/05	9	53
398/05	10	58
2 ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Рана		63
366/05	1	64
368/05	2	69
376/05	3	74
382/05	4	79
386/05	5	84
384/05	6	89
3.ОЗИМА ТВРДА ПШЕНИЦА		94
380/05	1	95
381/05	2	99
404/05	3	103
4. ОЗИМИ ДВОРЕДИ СТОЧНИ ЈЕЧАМ		107
390/05	1	108
5. ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ		112
374/05	1	113
375/05	2	117
393/05	3	121
6. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ		125
354/05	1	126
372/05	2	130
373/05	3	134
399/05	4	138
7. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ		142
409/06	1	143
8. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ		145
370/05	1	146
371/05	2	150
9. ЈАРИ ГОЛОЗРНИ ОВАС		154
81/05	1	155

10. ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ		158
442/05	1	159
443/05	2	163
12/06	3	167
15/06	4	171
16/06	5	175
42/06	6	179

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

I МАТЕРИЈАЛ И МЕТОДЕ

У огледној мрежи сортних микроогледа завршено је испитивање 10 линија озиме обичне касне пшенице, 6 линија озиме обичне ране пшенице, 3 линије озиме тврде пшенице, 1 линије озимог дворедог сточног јечма, 3 линије озимог дворедог пивског јечма, 4 линије озимог вишередог јечма, 1 линије озимог вишередог голозрног јечма, 2 линије озимог тритикалеа, 1 линије јарог голозрног овса и 6 линија јарог дворедог јечма.

Испитивања су обављена у периоду од 2005. до 2007. године.

Сорте стандарди са којима су линије упоређиване биле су за: озиму обичну касну пшеницу Победа, озиму обичну рану пшеницу Ренесанс, озиму тврду пшеницу Житка, озими двореди сточни јечам Новосадски 529, озими двореди пивски јечам Новосадски 293, озими вишереди јечам Новосадски 313, озими тритикале Кг-20, јари голозрни овас Новосадски голозрни и јари двореди јечам Виктор.

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

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

	Регистарски број	Шифра линије
1.ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Касна	365/05	1
	367/05	2
	377/05	3
	389/05	4
	379/05	5
	383/05	6
	385/05	7
	388/05	8
	401/05	9
	398/05	10
2 ОЗИМА ОБИЧНА ПШЕНИЦА		
Рана	366/05	1
	368/05	2
	376/05	3
	382/05	4
	386/05	5
	384/05	6

3.ОЗИМА ТВРДА ПШЕНИЦА	380/05	1
	381/05	2
	404/05	3
4. ОЗИМИ ДВОРЕДИ СТОЧНИ ЈЕЧАМ	390/05	1
5. ОЗИМИ ДВОРЕДИ ПИВСКИ ЈЕЧАМ	374/05	1
	375/05	2
	393/05	3
6. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ЈЕЧАМ	354/05	1
	372/05	2
	373/05	3
	399/05	4
7. ОЗИМИ ВИШЕРЕДИ ГОЛ. ЈЕЧАМ	409/06	1
8. ОЗИМИ ТРИТИКАЛЕ	370/05	1
	371/05	2
9. ЈАРИ ГОЛОЗРНИ ОВАС	81/05	1
10. ЈАРИ ДВОРЕДИ ЈЕЧАМ	442/05	1
	443/05	2
	12/06	3
	15/06	4
	16/06	5
	42/06	6

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

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

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

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

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

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

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

Висина биљке представља висину од основе стабљике до врха класа.

Анализа физичко-механичких и хемијско-технолошких особина на просечним узорцима из прве године испитивања обављена је на Технолошком факултету у Новом Саду следећим методама:

Озима обична пшеница

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

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

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

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

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

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

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

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

8. Садржај влажног лепка пшенице и садржај сувог лепка одређен је у складу са међународном стандардном методом ICC (ICC – Међународно удружење за хемију жита),

број 106 од 1960. године. Испирање лепка из теста добијеног од 10 г брашна (са млина Квадрумат JUNIOR BRABENDER, Немачка) вршено је са 2%-тним раствором кухињске соли, на апарату за испитивање лепка марке THEBU, Немачка. Садржај сувог лепка одређен је сушењем влажног лепка на температури 105°C у току најмање 12 часова.

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

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

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

Оцењени су следећи параметри:

- моћ упијања воде, исказана на 13% влаге брашна;
- развој теста у мин. (време које протекне од почетка мешања до максимума криве);
- стабилност теста у мин. (време од максимума криве до њеног опадања за 10 FJ);
- степен омекшања теста у FJ (одстојање крајње тачке средње линије дијаграма од конзистенције 500 FJ);
- квалитетни број по Напкосзуји (добијен планиметрирањем одређеног дела површине криве);
- квалитетна група, зависно од квалитетног броја: А-1, А-2, Б-1, Б-2, Ц-1 и Ц-2.

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

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

Оцењени су следећи параметри:

- Отпор у ЕЈ (при константној деформацији тј. на петом сантиметру од почетка криве);
- Растегљивост у mm (дужина криве од почетка растезања до тренутка откидања теста);
- Однос отпора и растегљивости (о/р);
- Енергија у cm² (површина коју образује крива).

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

Примењен је полустандардизовани директни поступак израде хлеба од 900 г 60%-тног лабораторијског брашна са млевног аутомата Buhler, са 2% соли и 2% свежег квасца.

Конзистенција теста се одабира према фаринографској моћи упијања воде и степену омекшања. Најчешће се креће између 400 и 550 FJ.

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

Трајање завршеног врења (зрелости) на 30°C обликованих округлих хлепчића одређује се сензорно; за сваку линију се израде по 3 хлепчића. 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 воде 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% воде, 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 воде одређеног по ЈУС-у Е.Б8.028 од 1978. године.

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

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

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

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

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

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

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

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

12. Садржај жутог пигмента у крупици (смоли) одређује се у складу са америчком стандардном методом 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 вишереды 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 воде је одређен према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита ("Сл.лист СФРЈ", бр. 74/88).

7. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.

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

Озими тритикале

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

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

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

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

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

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

6. За одређивање броја падања по Хагберг-Петерну, активност алфа-амилазе у зрну тритикалеа утврђује се по међународној стандардној методи ИЦЦ – стандард бр. 107 од 1968. године. Користи се апарат (вискозиметар 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.

Јари двореди јечам

Узорци за лабораторијска испитивања узети су са локалитета Нови Сад.

1. Сортирање је обављено просејавањем 100 g јечма кроз слог решета покретаних електромотором. Прва класа представљала је збир фракција са димезијама изнад 2,8 и 2,5 mm.
2. Маса 1000 зрна одређена је масом суве материје 1000 неоштећених зрна јечма.
3. Хектолитарска маса одређена је према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита ("Сл.лист СФРЈ", бр. 74/88).
4. Енергија клијања је утврђена бројањем исклијалих зрна након 3, односно 5 дана у узорцима од 100 зрна.
5. Садржај влаге је одређен према методи прописаној у Правилнику о методама физичких и хемијских анализа за контролу квалитета жита ("Сл.лист СФРЈ", бр. 74/88).
6. Беланчевине су одређене стандардном методом по Кјелдахлу.
7. Микросладовано је 500 g зрна у микросладари "Seeger" по поступку стандардног микросладовања Југословенског удружења пивара: *мочење* 6 сати под водом 14°C - 18 сати без воде у мочионику - 4 сата под водом 14°C- 20 сати у клијалишту 14,5°C - 2 сата под водом 14°C - 22 сата без воде у клијалишту 14,5°C; *клијање* даљих 76 сати на 14,5°C уз максималну аерацију свежим ваздухом и превртање након сваких 24 сата; *сушење* 12 сати 40°C - 3 сата 65°C - 5 сати 85°C. Анализе јечма и слада су обављене стандардном методиком ЕВС, одн. МЕВАК-а.

Јари голозрни овас

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. Садржај суве материје је одређен као: с.м. = 100 – влага. Влага је одређена сушењем узорка под тачно дефинисаним условима. Губитак масе изражен у % означава садржај влаге узорка
3. Садржај минералних материја је утврђен спаљивањем узорка на високим температурама, при чему су органске материје сагореле, а остале су минералне материје.
4. Садржај органске материје одређује се као: о.м. = с.м. – пепео.
5. За израчунавање садржаја протеина (количник броја 100 и просечног садржаја азота) примењен је фактор 6.25.
6. Садржај сирове целулозе (% на с.м.) одређује се рачуном из масе осушеног узорка, масе узорка за анализу и садржаја влаге.
7. Садржај масти (% на с.м.) одређује се рачуном из масе екстраковане масти у балону, масе узорка за анализу и садржаја влаге у узорку
8. Садржај безазотних екстрактивних материја одређује се рачуном из влаге, пепела, протеина, целулозе и масти.

II РЕЗУЛТАТИ ИСПИТИВАЊА

Озима обична касна пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Победа
Крагујевац	05/06.	7096	6548
	06/07.	6956	6380
	ξ	7026	6464
Нови Сад	05/06.	8891	9333
	06/07.	7668	7708
	ξ	8280	8520
Панчево	05/06.	7560	7620
	06/07.	7796	7932
	ξ	7678	7776
Сремска Митровица	05/06.	10796	11634
	06/07.	10621	10942
	ξ	10709	11288
Сомбор	05/06.	8620	8180
	06/07.	6992	7828
	ξ	7806	8004
Зајечар	05/06.	8760	8544
	06/07.	7740	7464
	ξ	8250	8004
ξ	05/06.	8621	8643
	06/07.	7962	8042
ξ (05/06-06/07.)		8291 [°]	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.6	13.2	12.9	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85.30	78.90	82.10	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33.3	35.9	34.6	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	58.75	25.50	42.13	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	60.5	77.1	68.8	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	27.5	15.6	21.6	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	9.8	4.5	7.2	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.6	2.6	2.1	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.5	16.3	14.9	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	40	54	47	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	13.5	13.4	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	33	37	35	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	11	13	12	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73.1	71.7	72.4	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	81.6	79.8	80.7	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	М	М		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	443	335	389	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.8	63.2	62.5	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.5	8.0	5.3	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	12.5	3.5	8.0	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	0	15	8	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	100.0	89.5	94.8	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	130	113	122	97	92	95
23	Отпор растежања (Ej)	370	295	333	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	163	173	168	146	182	164
25	Односни број (o/r)	2.27	1.71	1.99	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.0	140.7	139.4	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	525	592	559	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	4.2	4.7	4.5	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д-	Д+		З+	Д	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	СФ-	СФ		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	16.5.	0	96	95	3	1
	2006/07	3.5	-1	112	110	5	5
	ξ	-	-0.5	104	102.5	4	3
Крагујевац	2005/06	19.5.	1	86	87.2	1	1
	2006/07	3.5.	-1	88	89.6	1	1
	ξ	-	0	87	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	20.5.	-1	83	78	1	1
	2006/07	4.5.	-1	97.7	98.8	1	3
	ξ	-	-1	90.35	88.4	1	2
Панчево	2005/06	18.5.	-2	76	73	1	1
	2006/07	6.5.	0	102	93	1	2
	ξ	-	-1	89	83	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	19.5.	-2	97	88	1	1
	2006/07	5.5.	2	114	112	1	1
	ξ	-	0	105.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	19.5.	2	87	92	5	7
	2006/07	30.4.	2	113	120	1	1
	ξ	-	2	100	106	3	4
ξ	2005/06	-	-0.33	87.50	85.53	2.0	2
	2006/07	-	0.2	104.5	103.9	1.7	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-0.1	96.0	94.7	1.8	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Победа
Крагујевац	05/06.	6028	6548
	06/07.	5100	6380
	ξ	5564	6464
Нови Сад	05/06.	9107	9333
	06/07.	6624	7708
	ξ	7865	8520
Панчево	05/06.	8360	7620
	06/07.	6178	7932
	ξ	7269	7776
Сремска Митровица	05/06.	11600	11634
	06/07.	11110	10942
	ξ	11355	11288
Сомбор	05/06.	9140	8180
	06/07.	7620	7828
	ξ	8380	8004
Зајечар	05/06.	6840	8544
	06/07.	6344	7464
	ξ	6592	8004
ξ	05/06.	8512	8643
	06/07.	7163	8042
ξ (05/06-06/07.)		7838	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.6	13.0	12.8	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83.50	77.25	80.38	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	35.2	35.2	35.2	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	67.00	42.00	54.50	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	68.3	63.9	66.1	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	21.3	22.5	21.9	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	8.3	9.2	8.8	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.3	2.6	2.0	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.8	16.3	15.1	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	53	63	58	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.0	13.1	13.1	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	33	39	36	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	11	13	12	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.3	69.1	69.7	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.2	77.2	78.2	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	М	М		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	429	413	421	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.2	59.7	59.4	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	3.5	15.0	9.3	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	8.0	0.0	4.0	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	0	10	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	88.0	100.0	94.0	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	144	177	161	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	430	455	443	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	157	167	162	146	182	164
25	Односни број (o/r)	2.74	2.72	2.73	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	137.2	139.1	138.2	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	479	488	483	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	3.1	3.5	3.3	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	3	3		3+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ+	СФ		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	5
	ξ	0	2.5
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

Линија: **ЛИНИЈА 2**
 Стандард: **ПОБЕДА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	22.5.	0	89	95	1	1
	2006/07	10.5.	6	95	110	1	5
	ξ	-	3	92	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	25.5.	7	80	87.2	1	1
	2006/07	10.5.	6	83	89.6	1	1
	ξ	-	6.5	81.5	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	24.5.	3	74	78	1	1
	2006/07	11.5.	6	82.8	98.8	1	3
	ξ	-	4.5	78.4	88.4	1	2
Панчево	2005/06	23.5.	3	83	73	1	1
	2006/07	10.5.	4	85	93	3	2
	ξ	-	3.5	84	83	2	1.5
Сремска Митровица	2005/06	22.5.	1	95	88	1	1
	2006/07	11.5.	8	80	112	1	1
	ξ	-	4.5	87.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	25.5.	8	94	92	1	7
	2006/07	8.5.	10	100	120	1	1
	ξ	-	9	97	106	1	4
ξ	2005/06	-	3.67	85.83	85.53	1.0	2
	2006/07	-	6.7	87.6	103.9	1.3	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	5.2	86.7	94.7	1.2	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Победа
Крагујевац	05/06.	5720	6548
	06/07.	5228	6380
	ξ	5474	6464
Нови Сад	05/06.	9306	9333
	06/07.	8556	7708
	ξ	8931	8520
Панчево	05/06.	7420	7620
	06/07.	6702	7932
	ξ	7061	7776
Сремска Митровица	05/06.	10770	11634
	06/07.	10906	10942
	ξ	10838	11288
Сомбор	05/06.	9480	8180
	06/07.	8008	7828
	ξ	8744	8004
Зајечар	05/06.	7268	8544
	06/07.	6712	7464
	ξ	6990	8004
ξ	05/06.	8327	8643
	06/07.	7685	8042
ξ (05/06-06/07.)		8006 [°]	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.9	13.1	13.0	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	79.90	71.45	75.68	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	30.2	25.8	28.0	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	55.25	48.50	51.88	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	52.3	31.8	42.1	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	30.8	37.3	34.1	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	12.8	22.3	17.6	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	2.8	6.1	4.5	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.6	15.1	13.9	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	53	43	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.0	13.1	13.1	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	28	36	32	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.6	67.4	69.0	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.2	79.3	78.8	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПО	ПМ		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	443	431	437	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	57.3	59.5	58.4	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.5	7.0	4.8	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	3.5	3.5	3.5	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	30	45	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	69.9	79.2	74.6	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	A ₂	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	111	140	126	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	410	315	363	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	144	192	168	146	182	164
25	Односни број (o/r)	2.85	1.64	2.25	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	136.6	138.7	137.7	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	427	492	459	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	1.6	2.1	1.9	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Н	Н+		З+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	Г+	МГ-		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	90	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	24.5.	8	75	95	1	1
	2006/07	12.5.	8	85	110	1	5
	ξ	-	8	80	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	24.5.	6	70	87.2	1	1
	2006/07	12.5.	8	70.4	89.6	1	1
	ξ	-	7	70.2	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	26.5.	5	62	78	1	1
	2006/07	13.5.	8	69.1	98.8	1	3
	ξ	-	6.5	65.55	88.4	1	2
Панчево	2005/06	25.5.	5	75	73	1	1
	2006/07	12.5.	6	76	93	1	2
	ξ	-	5.5	75.5	83	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	23.5.	2	84	88	1	1
	2006/07	13.5.	10	70	112	1	1
	ξ	-	6	77	100	1	1
Сомбор	2005/06	24.5.	7	83	92	1	7
	2006/07	10.5.	12	85	120	1	1
	ξ	-	9.5	84	106	1	4
ξ	2005/06	-	5.50	74.83	85.53	1.0	2
	2006/07	-	8.7	75.9	103.9	1.0	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	7.1	75.4	94.7	1.0	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Победа
Крагујевац	05/06.	6724	6548
	06/07.	5848	6380
	ξ	6286	6464
Нови Сад	05/06.	9355	9333
	06/07.	7720	7708
	ξ	8538	8520
Панчево	05/06.	7800	7620
	06/07.	7151	7932
	ξ	7475	7776
Сремска Митровица	05/06.	11748	11634
	06/07.	9899	10942
	ξ	10824	11288
Сомбор	05/06.	7300	8180
	06/07.	6824	7828
	ξ	7062	8004
Зајечар	05/06.	8632	8544
	06/07.	6360	7464
	ξ	7496	8004
ξ	05/06.	8593	8643
	06/07.	7300	8042
ξ (05/06-06/07.)		7947	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.8	13.2	13.0	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.10	79.70	81.90	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	36.7	36.5	36.6	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	67.50	30.75	49.13	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	69.3	77.1	73.2	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	20.0	13.6	16.8	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	8.0	4.6	6.3	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.9	2.7	2.3	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	11.7	14.8	13.3	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	43	38	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.2	13.2	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	24	33	29	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	8	12	10	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72.2	72.3	72.3	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	81.2	80.3	80.8	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПМ	ПМ		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	443	429	436	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.3	60.6	60.9	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.0	8.0	5.0	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	1.5	2.0	1.8	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	30	35	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	69.9	81.7	75.8	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	A ₂	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	83	106	95	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	270	295	283	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	149	164	157	146	182	164
25	Односни број (o/r)	1.81	1.80	1.81	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140.9	138.1	139.5	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	502	589	545	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	5.0	5.3	5.2	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д	Д+		З+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	Ф	Ф+		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	15.5.	1	100	95	1	1
	2006/07	4.5.	0	123	110	5	5
	ξ	-	0.5	111.5	102.5	3	3
Крагујевац	2005/06	18.5.	0	98	87.2	1	1
	2006/07	5.5.	1	100.8	89.6	1	1
	ξ	-	0.5	99.4	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	-2	86	78	1	1
	2006/07	4.5.	-1	107.4	98.8	3	3
	ξ	-	-1.5	96.7	88.4	2	2
Панчево	2005/06	20.5.	0	78	73	1	1
	2006/07	7.5.	1	108	93	3	2
	ξ	-	0.5	93	83	2	1.5
Сремска Митровица	2005/06	19.5	-2	101	88	1	1
	2006/07	6.5.	3	125	112	1	1
	ξ	-	0.5	113	100	1	1
Сомбор	2005/06	18.5.	1	110	92	7	7
	2006/07	30.4.	2	127	120	1	1
	ξ	-	1.5	118.5	106	4	4
ξ	2005/06	-	-0.33	95.50	85.53	2.0	2
	2006/07	-	1.0	115.2	103.9	2.3	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	0.3	105.4	94.7	2.2	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	Победа
Крагујевац	05/06.	5888	6548
	06/07.	5060	6380
	ξ	5474	6464
Нови Сад	05/06.	9323	9333
	06/07.	8592	7708
	ξ	8957	8520
Панчево	05/06.	7520	7620
	06/07.	7087	7932
	ξ	7303	7776
Сремска Митровица	05/06.	10429	11634
	06/07.	9519	10942
	ξ	9974	11288
Сомбор	05/06.	9160	8180
	06/07.	7376	7828
	ξ	8268	8004
Зајечар	05/06.	8077	8544
	06/07.	7292	7464
	ξ	7685	8004
ξ	05/06.	8400	8643
	06/07.	7488	8042
ξ (05/06-06/07.)		7944	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.6	13.3	13.0	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.90	79.70	82.30	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	28.6	31.2	29.9	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	45.25	22.00	33.63	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	20.5	61.1	40.8	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	48.6	25.7	37.2	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	24.4	8.9	16.7	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	4.8	2.6	3.7	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.5	15.4	14.5	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	37	48	43	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.0	13.3	13.2	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	29	35	32	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.7	72.7	71.7	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.3	81.4	80.4	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПМ	М		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	469	394	432	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	60.5	60.2	60.3	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	3.0	8.5	5.8	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	6.0	2.5	4.3	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	10	20	15	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	85.3	85.9	85.6	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	121	107	114	97	92	95
23	Отпор растежања (Ej)	580	360	470	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	123	146	135	146	182	164
25	Односни број (o/r)	4.71	2.46	3.59	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.0	138.4	138.2	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	521	623	572	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	4.6	4.6	4.6	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д	Д+		3+	Д	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	СФ+	СФ-		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 5
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	8	10
	2006/07.	0	0
	ξ	4	5
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	14.5.	-2	77	95	1	1
	2006/07	30.4.	-4	87	110	1	5
	ξ	-	-3	82	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	18.5	0	70.4	87.2	1	1
	2006/07	3.5.	-1	75	89.6	1	1
	ξ	-	-0.5	72.7	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	-2	67	78	1	1
	2006/07	3.5.	-2	78	98.8	1	3
	ξ	-	-2	72.5	88.4	1	2
Панчево	2005/06	21.5.	1	55	73	1	1
	2006/07	7.5.	1	65	93	4	2
	ξ	-	1	60	83	2.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	18.5.	3	82	88	1	1
	2006/07	30.4.	-3	85	112	1	1
	ξ	-	0	83.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	17.5.	1	85	92	5	7
	2006/07	28.4.	0	90	120	1	1
	ξ	-	0.5	87.5	106	3	4
ξ	2005/06	-	0.17	72.73	85.53	1.7	2
	2006/07	-	-1.5	80.0	103.9	1.5	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-0.7	76.4	94.7	1.6	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	Победа
Крагујевац	05/06.	6668	6548
	06/07.	5116	6380
	ξ	5892	6464
Нови Сад	05/06.	9663	9333
	06/07.	8656	7708
	ξ	9159	8520
Панчево	05/06.	8592	7620
	06/07.	7974	7932
	ξ	8283	7776
Сремска Митровица	05/06.	11478	11634
	06/07.	10369	10942
	ξ	10923	11288
Сомбор	05/06.	8740	8180
	06/07.	7840	7828
	ξ	8290	8004
Зајечар	05/06.	8032	8544
	06/07.	7072	7464
	ξ	7552	8004
ξ	05/06.	8862	8643
	06/07.	7838	8042
ξ (05/06-06/07.)		8350 ^o	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.6	13.3	13.0	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.70	78.90	80.80	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	36.5	36.2	36.4	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	67.50	17.50	42.50	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	71.9	79.9	75.9	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	21.3	14.0	17.7	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	4.9	3.3	4.1	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.2	1.5	1.4	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.1	14.6	13.4	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	41	37	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.7	13.8	13.8	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	22	31	27	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	8	11	10	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	68.7	70.3	69.5	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.1	80.0	79.6	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПО	ПМ		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	411	279	345	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	59.2	57.0	58.1	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	1.5	2.0	1.8	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	0.5	0.8	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	55	10	33	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	55.1	77.7	66.4	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	B ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	97	120	109	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	490	430	460	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	123	144	134	146	182	164
25	Односни број (o/r)	3.98	2.99	3.49	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.0	135.8	136.9	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	431	522	476	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	3.7	4.2	4.0	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	СД	Д-		З+	Д	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ+	СФ-		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 6
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	14.5.	-2	95	95	1	1
	2006/07	29.4.	-5	108	110	3	5
	ξ	-	-3.5	101.5	102.5	2	3
Крагујевац	2005/06	17.5.	-1	84.8	87.2	1	1
	2006/07	2.5.	-2	86.6	89.6	1	1
	ξ	-	-1.5	85.7	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	-2	66	78	1	1
	2006/07	1.5.	-4	92	98.8	3	3
	ξ	-	-3	79	88.4	2	2
Панчево	2005/06	18.5.	-2	74	73	1	1
	2006/07	6.5.	0	92	93	1	2
	ξ	-	-1	83	83	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	18.5.	-3	90	88	1	1
	2006/07	5.5.	2	107	112	1	1
	ξ	-	-0.5	98.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	16.5.	-1	106	92	5	7
	2006/07	26.4.	-2	102	120	1	1
	ξ	-	-1.5	104	106	3	4
ξ	2005/06	-	-1.83	85.97	85.53	1.7	2
	2006/07	-	-1.8	97.9	103.9	1.7	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.8	92.0	94.7	1.7	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 7	Победа
Крагујевац	05/06.	6916	6548
	06/07.	5340	6380
	ξ	6128	6464
Нови Сад	05/06.	10094	9333
	06/07.	9024	7708
	ξ	9559	8520
Панчево	05/06.	7120	7620
	06/07.	7344	7932
	ξ	7232	7776
Сремска Митровица	05/06.	10645	11634
	06/07.	10761	10942
	ξ	10703	11288
Сомбор	05/06.	9220	8180
	06/07.	7224	7828
	ξ	8222	8004
Зајечар	05/06.	8800	8544
	06/07.	6844	7464
	ξ	7822	8004
ξ	05/06.	8799	8643
	06/07.	7756	8042
ξ (05/06-06/07.)		8278 [°]	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.9	13.2	13.1	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.70	78.50	81.60	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34.9	34.4	34.6	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	50.75	28.75	39.75	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	65.3	63.7	64.5	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	22.3	23.8	23.1	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	10.2	8.9	9.6	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.5	2.1	1.8	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.5	15.0	13.8	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	33	41	37	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.1	13.5	13.3	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	24	31	28	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	8	10	9	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67.5	70.3	68.9	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.1	79.7	78.9	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	М	М		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	401	390	396	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 7			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.4	60.8	61.6	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.0	7.0	4.5	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	5.5	3.5	4.5	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	20	20	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	79.6	84.7	82.2	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₂	A ₂	A ₂	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	64	96	80	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	360	315	338	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	114	156	135	146	182	164
25	Односни број (o/r)	3.16	2.02	2.59	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139.4	138.7	139.1	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	499	553	526	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	4.3	4.0	4.2	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д-	СД		З+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	СФ-	СФ-		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 7
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> tritici (пепелница)	<i>Puccinia recondita</i> tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	17.5.	1	94	95	3	1
	2006/07	3.5.	-1	104	110	1	5
	ξ	-	0	99	102.5	2	3
Крагујевац	2005/06	20.5.	2	86	87.2	1	1
	2006/07	7.5.	3	89.2	89.6	1	1
	ξ	-	2.5	87.6	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	21.5.	0	76	78	1	1
	2006/07	7.5.	2	90.3	98.8	1	3
	ξ	-	1	83.15	88.4	1	2
Панчево	2005/06	21.5.	1	68	73	1	1
	2006/07	6.5.	0	80	93	3	2
	ξ	-	0.5	74	83	2	1.5
Сремска Митровица	2005/06	22.5.	1	92	88	1	1
	2006/07	7.5.	4	100	112	1	1
	ξ	-	2.5	96	100	1	1
Сомбор	2005/06	19.5.	2	96	92	5	7
	2006/07	3.5.	5	93	120	1	1
	ξ	-	3.5	94.5	106	3	4
ξ	2005/06	-	1.17	85.33	85.53	2.0	2
	2006/07	-	2.2	92.8	103.9	1.3	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	1.7	89.0	94.7	1.7	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 8	Победа
Крагујевац	05/06.	5460	6548
	06/07.	5472	6380
	ξ	5466	6464
Нови Сад	05/06.	9651	9333
	06/07.	8020	7708
	ξ	8836	8520
Панчево	05/06.	7680	7620
	06/07.	5612	7932
	ξ	6646	7776
Сремска Митровица	05/06.	9944	11634
	06/07.	8360	10942
	ξ	9152	11288
Сомбор	05/06.	9740	8180
	06/07.	7572	7828
	ξ	8656	8004
Зајечар	05/06.	8144	8544
	06/07.	6484	7464
	ξ	7314	8004
ξ	05/06.	8436	8643
	06/07.	6920	8042
ξ (05/06-06/07.)		7678	8343
d 0.05		341	
0.01		401	
Cv		8.19	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.6	13.7	13.2	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	86.10	80.50	83.30	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.8	35.5	34.1	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	70.00	40.50	55.25	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	60.6	46.3	53.5	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	26.8	38.4	32.6	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	7.8	12.2	10.0	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	2.8	2.4	2.6	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.0	14.6	13.8	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	32	38	35	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	13.5	13.4	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	28	31	30	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	10	11	11	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	60.1	61.7	60.9	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	76.8	77.0	76.9	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПО	ПО		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	392	305	349	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 8			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	66.3	63.8	65.1	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	6.0	3.5	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	60	40	50	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	59.8	77.4	68.6	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	Б ₁	А ₂	Б ₁	А ₁	А ₁	А ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	61	66	64	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	250	260	255	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	141	143	142	146	182	164
25	Односни број (o/r)	1.77	1.82	1.80	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	153.2	141.3	147.3	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	492	490	491	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	4.9	5.1	5.0	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д	Д+		З+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	Ф-	Ф-		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 8
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина билјке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	16.5.	0	94	95	1	1
	2006/07	3.5.	-1	106	110	1	5
	ξ	-	-0.5	100	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	19.5.	1	82.8	87.2	1	1
	2006/07	7.5.	3	87.2	89.6	1	1
	ξ	-	2	85	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	20.5.	-1	75	78	1	1
	2006/07	5.5.	0	90.4	98.8	1	3
	ξ	-	-0.5	82.7	88.4	1	2
Панчево	2005/06	21.5.	1	66	73	1	1
	2006/07	7.5.	1	90	93	4	2
	ξ	-	1	78	83	2.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	20.5.	-1	87	88	1	1
	2006/07	6.5.	3	110	112	1	1
	ξ	-	1	98.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	18.5.	1	98	92	7	7
	2006/07	3.5.	5	105	120	1	1
	ξ	-	3	101.5	106	4	4
ξ	2005/06	-	0.17	83.80	85.53	2.0	2
	2006/07	-	1.8	98.1	103.9	1.5	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	1.0	91.0	94.7	1.8	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 9	Победа
Крагујевац	05/06.	6544	6548
	06/07.	5060	6380
	ξ	5802	6464
Нови Сад	05/06.	8798	9333
	06/07.	7416	7708
	ξ	8107	8520
Панчево	05/06.	5760	7620
	06/07.	6346	7932
	ξ	6053	7776
Сремска Митровица	05/06.	11125	11634
	06/07.	9628	10942
	ξ	10376	11288
Сомбор	05/06.	9300	8180
	06/07.	7840	7828
	ξ	8570	8004
Зајечар	05/06.	7992	8544
	06/07.	6388	7464
	ξ	7190	8004
ξ	05/06.	8253	8643
	06/07.	7113	8042
ξ (05/06-06/07.)		7683	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.8	13.4	13.1	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	84.90	80.10	82.50	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.7	32.8	32.8	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	54.00	52.50	53.25	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.2	66.2	63.7	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	26.1	23.2	24.7	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	10.1	7.8	9.0	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.6	1.6	1.6	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.2	15.6	14.4	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	47	63	55	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	13.2	13.3	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	30	39	35	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	10	14	12	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.9	71.7	71.3	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.5	80.4	80.0	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПМ ж	ПМ ж		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	444	417	431	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 9			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56.1	57.6	56.9	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.5	6.5	4.5	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	10.0	8.5	9.3	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	0	10	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	81.7	100.0	90.9	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₂	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	132	150	141	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	295	390	343	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	180	169	175	146	182	164
25	Односни број (o/r)	1.64	2.30	1.97	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.9	137.7	136.8	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	375	520	448	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	2.1	3.0	2.6	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	НЗ+	З		З+	Д	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ-	МГ		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 9
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	21.5.	5	105	95	1	1
	2006/07	12.5.	8	112	110	1	5
	ξ	-	6.5	108.5	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	23.5.	5	91.6	87.2	1	1
	2006/07	10.5.	6	90.2	89.6	1	1
	ξ	-	5.5	90.9	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	25.5.	4	81	78	1	1
	2006/07	11.5.	6	95.2	98.8	1	3
	ξ	-	5	88.1	88.4	1	2
Панчево	2005/06	22.5.	2	83	73	1	1
	2006/07	10.5.	4	85	93	2	2
	ξ	-	3	84	83	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	22.5.	1	100	88	1	1
	2006/07	12.5.	9	95	112	1	1
	ξ	-	5	97.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	24.5.	7	104	92	1	7
	2006/07	10.5.	12	120	120	1	1
	ξ	-	9.5	112	106	1	4
ξ	2005/06	-	4.00	94.10	85.53	1.0	2
	2006/07	-	7.5	99.6	103.9	1.2	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	5.8	96.8	94.7	1.1	2.1

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 10	Победа
Крагујевац	05/06.	6584	6548
	06/07.	5720	6380
	ξ	6152	6464
Нови Сад	05/06.	10763	9333
	06/07.	9472	7708
	ξ	10117	8520
Панчево	05/06.	7340	7620
	06/07.	8297	7932
	ξ	7818	7776
Сремска Митровица	05/06.	12197	11634
	06/07.	11526	10942
	ξ	11862	11288
Сомбор	05/06.	10820	8180
	06/07.	7328	7828
	ξ	9074	8004
Зајечар	05/06.	8804	8544
	06/07.	7012	7464
	ξ	7908	8004
ξ	05/06.	9418	8643
	06/07.	8226	8042
ξ (05/06-06/07.)		8822 ⁺⁺	8343
d	0.05	341	
	0.01	401	
Cv		8.19	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.9	13.4	13.2	12.9	13.0	13.0
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83.30	78.25	80.78	84.90	78.50	81.70
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	33.6	35.8	34.7	34.8	36.5	35.7
4	Стаклавост зрна (%)	30.50	22.50	26.50	65.00	19.50	42.25
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	54.2	75.7	65.0	66.9	78.9	72.9
	б) % на решету 2.5 mm	32.9	17.1	25.0	24.8	14.5	19.7
	ц) % на решету 2.2 mm	10.6	4.4	7.5	7.0	3.7	5.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.9	1.7	1.8	0.9	2.7	1.8
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.0	13.7	12.9	13.1	16.5	14.8
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	38	36	43	52	48
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.6	13.4	13.4	13.6	13.5
10	Садржај влажног глутена (%)	25	32	29	30	39	35
11	Садржај сувог глутена (%)	9	11	10	11	14	13
12	Избрашњавање I ₁ (%)	72.8	74.1	73.5	72.6	70.9	71.8
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80.6	81.6	81.1	80.9	80.3	80.6
14	Опип брашна	ПМ	ПМ		М	ПМ	
15	Број падања по Hagbergu (s)	410	394	402	451	301	376

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 10			ПОБЕДА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	56.1	57.0	56.5	61.6	62.5	62.1
17	Време развоја теста (мин)	2.5	2.5	2.5	2.5	8.0	5.3
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	0.5	0.5	12.5	3.0	7.8
19	Степен омекшања теста (Fj)	65	50	58	0	15	8
20	Фаринограмски квалитетни број	61.5	70.7	66.1	100.0	87.5	93.8
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	B ₁	A ₁	A ₁	A ₁
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	92	103	98	97	92	95
23	Отпор растезања (Ej)	350	430	390	350	220	285
24	Растегљивост (mm)	143	134	139	146	182	164
25	Односни број (o/r)	2.45	3.21	2.83	2.40	1.21	1.81
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	135.3	137.0	136.2	138.4	137.7	138.1
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	423	474	449	513	662	588
28	Вредносни број средине хлеба	2.6	3.0	2.8	3.6	4.5	4.1
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	СЗ	З		З+	Д	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		равномерне	пр. равномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ	МГ		СФ-	СФ	

Линија: ЛИНИЈА 10
Стандард: ПОБЕДА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> tritici (пепелница)	<i>Puccinia recondita</i> tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	5	0
	ξ	2.5	10

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	18.5.	2	93	95	1	1
	2006/07	6.5.	2	103	110	1	5
	ξ	-	2	98	102.5	1	3
Крагујевац	2005/06	23.5.	5	80.4	87.2	1	1
	2006/07	6.5.	2	84	89.6	1	1
	ξ	-	3.5	82.2	88.4	1	1
Зајечар	2005/06	22.5.	1	71	78	1	1
	2006/07	7.5.	2	85.6	98.8	1	3
	ξ	-	1.5	78.3	88.4	1	2
Панчево	2005/06	20.5.	0	66	73	1	1
	2006/07	7.5.	1	75	93	1	2
	ξ	-	0.5	70.5	83	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	20.5.	-1	92	88	1	1
	2006/07	6.5.	3	105	112	1	1
	ξ	-	1	98.5	100	1	1
Сомбор	2005/06	18.5.	1	95	92	1	1
	2006/07	5.5.	7	105	120	1	1
	ξ	-	4	100	106	1	1
ξ	2005/06	-	1.33	82.90	85.53	1.0	1
	2006/07	-	2.8	92.9	103.9	1.0	2.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	2.1	87.9	94.7	1.0	1.6

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

Озима обична рана пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	7612	7440
	06/07.	4728	4908
	ξ	6170	6174
Нови Сад	05/06.	11110	9025
	06/07.	8976	7816
	ξ	10043	8421
Панчево	05/06.	8300	7320
	06/07.	8655	7728
	ξ	8477	7524
Сремска Митровица	05/06.	11733	10744
	06/07.	12833	11406
	ξ	12283	11075
Сомбор	05/06.	10360	7640
	06/07.	8304	8812
	ξ	9332	8226
Зајечар	05/06.	7876	7020
	06/07.	8396	7928
	ξ	8136	7474
ξ	05/06.	9499	8198
	06/07.	8649	8100
ξ (05/06-06/07.)		9074 ⁺⁺	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.4	13.7	13.1	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.90	78.05	80.48	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31.7	34.9	33.3	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	10.00	12.50	11.25	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	55.3	71.1	63.2	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	32.8	20.1	26.5	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	9.7	6.8	8.3	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.9	1.8	1.9	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.8	14.0	13.4	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	33	34	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	II	II	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.3	13.7	13.5	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	28	28	28	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	73.2	72.1	72.7	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	81.1	80.4	80.8	80.6	79.9	80.3
14	Опип брашна	ПМ	ПМ		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	437	373	405	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 1			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	55.3	55.6	55.4	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.0	6.0	4.0	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	5.0	1.5	3.3	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	45	38	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	78.0	74.6	76.3	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	114	92	103	114	97	106
23	Отпор растежања (Ej)	370	260	315	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	151	166	159	143	149	146
25	Односни број (o/r)	2.45	1.57	2.01	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	138.0	136.0	137.0	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	406	529	468	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	1.5	2.4	2.0	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Н	З-		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	Г	Г+		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	20.5.	5	88	92	1	3
	2006/07	6.5.	6	90	100	1	3
	ξ	-	5.5	89	96	1	3
Крагујевац	2005/06	20.5.	4	74.4	88.2	1	1
	2006/07	8.5.	6	69.6	82.8	1	1
	ξ	-	5	72	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	21.5.	3	63	74	1	1
	2006/07	10.5.	4	83.3	97.9	1	3
	ξ	-	3.5	73.15	85.95	1	2
Панчево	2005/06	22.5.	3	69	69	1	1
	2006/07	8.5.	3	77	80	1	2
	ξ	-	3	73	74.5	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	18.5.	1	67	87	1	1
	2006/07	10.5.	9	80	100	1	1
	ξ	-	5	73.5	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	23.5.	10	86	85	1	3
	2006/07	3.5.	6	96	106	1	1
	ξ	-	8	91	95.5	1	2
ξ	2005/06	-	4.33	74.57	82.53	1.0	1.7
	2006/07	-	5.7	82.7	94.5	1.0	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	5.0	78.6	88.5	1.0	1.8

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	7744	7440
	06/07.	4268	4908
	ξ	6006	6174
Нови Сад	05/06.	10349	9025
	06/07.	8680	7816
	ξ	9514	8421
Панчево	05/06.	8060	7320
	06/07.	7506	7728
	ξ	7783	7524
Сремска Митровица	05/06.	11979	10744
	06/07.	12696	11406
	ξ	12338	11075
Сомбор	05/06.	9840	7640
	06/07.	7228	8812
	ξ	8534	8226
Зајечар	05/06.	8004	7020
	06/07.	7944	7928
	ξ	7974	7474
ξ	05/06.	9329	8198
	06/07.	8054	8100
ξ (05/06-06/07.)		8691 ⁺⁺	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.4	13.5	13.0	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83.10	74.25	78.68	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	34.2	34.8	34.5	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	69.75	5.25	37.50	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.8	72.8	67.3	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	30.0	20.4	25.2	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	7.2	5.5	6.4	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	0.8	1.2	1.0	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.6	14.2	13.4	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	44	44	44	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.2	13.6	13.4	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	25	28	27	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	10	10	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	67.4	68.0	67.7	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	78.6	77.8	78.2	80.6	79.9	80.3
14	Опип брашна	ПМ	ПМ		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	456	353	405	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 2			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	61.3	57.8	59.5	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	1.0	1.0	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	40	10	25	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	64.0	71.3	67.7	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	B ₁	A ₂	A ₂	A ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	149	180	165	114	97	106
23	Отпор растезања (Ej)	590	560	575	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	139	154	147	143	149	146
25	Односни број (o/r)	4.24	3.64	3.94	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140.0	138.0	139.0	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	388	521	455	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	2.7	3.0	2.9	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	З-	З		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ-	МГ		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА 2**
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./+- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	18.5.	3	76	92	1	3
	2006/07	3.5.	3	74	100	1	3
	ξ	-	3	75	96	1	3
Крагујевац	2005/06	18.5.	2	69	88.2	1	1
	2006/07	7.5.	5	66.6	82.8	1	1
	ξ	-	3.5	67.8	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	1	53	74	1	1
	2006/07	8.5.	2	65	97.9	1	3
	ξ	-	1.5	59	85.95	1	2
Панчево	2005/06	20.5.	1	55	69	1	1
	2006/07	8.5.	3	62	80	1	2
	ξ	-	2	58.5	74.5	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	21.5.	2	87	87	1	1
	2006/07	8.5.	7	65	100	1	1
	ξ	-	4.5	76	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	20.5.	7	70	85	1	3
	2006/07	5.5.	8	82	106	1	1
	ξ	-	7.5	76	95.5	1	2
ξ	2005/06	-	2.67	68.33	82.53	1.0	1.67
	2006/07	-	4.7	69.1	94.5	1.0	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	3.7	68.7	88.5	1.0	1.8

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

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	6792	7440
	06/07.	4368	4908
	ξ	5580	6174
Нови Сад	05/06.	9652	9025
	06/07.	7984	7816
	ξ	8818	8421
Панчево	05/06.	7340	7320
	06/07.	6448	7728
	ξ	6894	7524
Сремска Митровица	05/06.	10446	10744
	06/07.	10173	11406
	ξ	10310	11075
Сомбор	05/06.	7720	7640
	06/07.	7536	8812
	ξ	7628	8226
Зајечар	05/06.	6680	7020
	06/07.	7384	7928
	ξ	7032	7474
ξ	05/06.	8105	8198
	06/07.	7315	8100
ξ (05/06-06/07.)		7710 ⁺⁺	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.9	13.6	13.3	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85.70	77.25	81.48	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	36.7	37.8	37.3	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	75.00	37.25	56.13	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	74.0	83.8	78.9	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	20.1	12.0	16.1	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	4.8	2.8	3.8	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.0	1.3	1.2	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај силових протеина пшенице (% на с.м.)	12.7	16.0	14.4	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	36	47	42	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.5	13.7	13.6	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	28	34	31	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	10	12	11	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	70.2	70.4	70.3	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	80.1	79.4	79.8	80.6	79.9	80.3
14	Опип брашна	ПО	ПО		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	530	176	353	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 3			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	62.5	62.6	62.6	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.0	6.5	4.3	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	7.0	1.5	4.3	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	20	40	30	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	81.7	78.4	80.1	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	84	103	94	114	97	106
23	Отпор растежања (Ej)	390	295	343	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	131	166	149	143	149	146
25	Односни број (o/r)	2.98	1.77	2.38	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139.0	139.0	139.0	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	508	665	587	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	4.4	6.5	5.5	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д	О		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	СФ-	Ф		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	10	0
	ξ	5	0
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА 3**
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./+- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	11.5.	-4	90	92	3	3
	2006/07	27.4.	-3	98	100	1	3
	ξ	-	-3.5	94	96	2	3
Крагујевац	2005/06	14.5.	-2	84.8	88.2	1	1
	2006/07	30.4.	-2	78.8	82.8	1	1
	ξ	-	-2	81.8	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	17.5.	-1	75	74	1	1
	2006/07	3.5.	-3	94.1	97.9	1	3
	ξ	-	-2	84.55	85.95	1	2
Панчево	2005/06	18.5.	-1	62	69	1	1
	2006/07	4.5.	-1	75	80	2	2
	ξ	-	-1	68.5	74.5	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	18.5.	-1	82	87	1	1
	2006/07	28.4.	-3	106	100	1	1
	ξ	-	-2	94	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	15.5.	2	94	85	1	3
	2006/07	25.4.	-2	96	106	1	1
	ξ	-	0	95	95.5	1	2
ξ	2005/06	-	-1.17	81.30	82.53	1.3	1.7
	2006/07	-	-2.3	91.3	94.5	1.2	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.8	86.3	88.5	1.3	1.8

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	7412	7440
	06/07.	4588	4908
	ξ	6000	6174
Нови Сад	05/06.	9301	9025
	06/07.	7856	7816
	ξ	8579	8421
Панчево	05/06.	7360	7320
	06/07.	6376	7728
	ξ	6868	7524
Сремска Митровица	05/06.	10765	10744
	06/07.	10728	11406
	ξ	10746	11075
Сомбор	05/06.	9140	7640
	06/07.	8832	8812
	ξ	8986	8226
Зајечар	05/06.	6768	7020
	06/07.	6988	7928
	ξ	6878	7474
ξ	05/06.	8458	8198
	06/07.	7561	8100
ξ (05/06-06/07.)		8009 ^o	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.5	13.4	13.0	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	86.30	79.90	83.10	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.9	35.0	33.9	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	91.25	50.50	70.88	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	43.5	70.2	56.9	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	37.8	21.9	29.9	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	15.0	6.2	10.6	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	3.0	1.6	2.3	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.8	16.0	14.9	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	43	43	43	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.V.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.9	14.0	14.0	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	32	40	36	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	11	14	13	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	63.6	65.7	64.7	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.6	78.2	77.9	80.6	79.9	80.3
14	Опип брашна	РО	РО		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	409	267	338	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 4			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	64.9	65.4	65.2	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.5	3.0	2.8	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	3.5	2.5	3.0	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	30	60	45	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	76.4	67.2	71.8	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	A ₂	B ₁	A ₂	A ₂	A ₂	A ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	79	59	69	114	97	106
23	Отпор растезања (Ej)	350	240	295	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	134	142	138	143	149	146
25	Односни број (o/r)	2.61	1.69	2.15	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	140.0	138.0	139.0	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	530	602	566	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	4.2	4.8	4.5	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д-	ВД+		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	пр. равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	СФ	СФ+		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	5
	2006/07.	0	0
	ξ	0	2.5
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА 4**
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./+- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	13.5.	-2	98	92	3	3
	2006/07	29.4.	-1	108	100	1	3
	ξ	-	-1.5	103	96	2	3
Крагујевац	2005/06	16.5.	0	90	88.2	1	1
	2006/07	1.5.	-1	82.4	82.8	1	1
	ξ	-	-0.5	86.2	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	17.5.	-1	78	74	1	1
	2006/07	5.5.	-1	100	97.9	1	3
	ξ	-	-1	89	85.95	1	2
Панчево	2005/06	18.5.	-1	70	69	1	1
	2006/07	5.5.	0	90	80	1	2
	ξ	-	-0.5	80	74.5	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	19.5.	0	87	87	1	1
	2006/07	2.5.	1	112	100	1	1
	ξ	-	0.5	99.5	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	13.5.	0	105	85	5	3
	2006/07	29.4.	2	113	106	1	1
	ξ	-	1	109	95.5	3	2
ξ	2005/06	-	-0.67	88.00	82.53	2.0	1.666667
	2006/07	-	0.0	100.9	94.5	1.0	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-0.3	94.5	88.5	1.5	1.8

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	6948	7440
	06/07.	4768	4908
	ξ	5858	6174
Нови Сад	05/06.	9802	9025
	06/07.	7812	7816
	ξ	8807	8421
Панчево	05/06.	6200	7320
	06/07.	6441	7728
	ξ	6321	7524
Сремска Митровица	05/06.	10513	10744
	06/07.	11515	11406
	ξ	11014	11075
Сомбор	05/06.	8260	7640
	06/07.	8560	8812
	ξ	8410	8226
Зајечар	05/06.	5784	7020
	06/07.	7248	7928
	ξ	6516	7474
ξ	05/06.	7918	8198
	06/07.	7724	8100
ξ (05/06-06/07.)		7821	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.3	13.2	12.8	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	85.10	77.65	81.38	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.3	35.2	33.8	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	80.50	20.75	50.63	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	61.0	74.2	67.6	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	26.5	18.1	22.3	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	9.2	5.5	7.4	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	2.4	2.0	2.2	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.5	15.3	14.4	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	38	41	40	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	I	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	14.0	13.7	13.9	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	31	34	33	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	11	12	12	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	61.1	65.6	63.4	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	77.7	77.9	77.8	80.6	79.9	80.3
14	Опип брашна	ПО	ПО _c		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	414	205	310	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 5			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	65.8	64.0	64.9	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.0	2.0	2.0	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	0.5	0.5	0.5	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	75	80	78	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	54.8	58.1	56.5	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	Б ₁	Б ₁	Б ₁	А ₂	А ₂	А ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	89	75	82	114	97	106
23	Отпор растезања (Ej)	440	280	360	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	125	146	136	143	149	146
25	Односни број (o/r)	3.52	1.92	2.72	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	142.0	140.0	141.0	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	442	507	475	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	3.0	4.7	3.9	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	З	Д+		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	МГ	СФ		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 5
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА** 5
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./+- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	12.5.	-3	96	92	5	3
	2006/07	28.4.	-2	103	100	1	3
	ξ	-	-2.5	99.5	96	3	3
Крагујевац	2005/06	17.5.	1	88.1	88.2	1	1
	2006/07	2.5.	0	87.6	82.8	1	1
	ξ	-	0.5	87.85	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	17.5.	-1	73	74	1	1
	2006/07	4.5.	-2	98.5	97.9	1	3
	ξ	-	-1.5	85.75	85.95	1	2
Панчево	2005/06	18.5.	-1	64	69	1	1
	2006/07	4.5.	-1	90	80	2	2
	ξ	-	-1	77	74.5	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	18.5.	-1	95	87	1	1
	2006/07	30.4.	-1	112	100	1	1
	ξ	-	-1	103.5	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	16.5.	3	96	85	7	3
	2006/07	27.4.	0	116	106	1	1
	ξ	-	1.5	106	95.5	4	2
ξ	2005/06	-	-0.33	85.35	82.53	2.7	1.67
	2006/07	-	-1.0	101.2	94.5	1.2	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-0.7	93.3	88.5	1.9	1.8

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	Ренесанса
Крагујевац	05/06.	6160	7440
	06/07.	5852	4908
	ξ	6006	6174
Нови Сад	05/06.	10064	9025
	06/07.	8756	7816
	ξ	9410	8421
Панчево	05/06.	7800	7320
	06/07.	7328	7728
	ξ	7564	7524
Сремска Митровица	05/06.	10943	10744
	06/07.	9477	11406
	ξ	10210	11075
Сомбор	05/06.	7360	7640
	06/07.	8496	8812
	ξ	7928	8226
Зајечар	05/06.	8036	7020
	06/07.	7212	7928
	ξ	7624	7474
ξ	05/06.	8394	8198
	06/07.	7854	8100
ξ (05/06-06/07.)		8124 ^o	8149
d	0.05	325	
	0.01	389	
Cv		8.18	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2/1

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ							
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.9	13.4	13.2	12.8	13.8	13.3
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	86.50	79.30	82.90	86.10	77.45	81.78
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37.2	35.9	36.6	34.2	37.4	35.8
4	Стаклавост зрна (%)	72.50	30.25	51.38	78.50	25.50	52.00
5	Крупноћа зрна :						
	а) % на решету 2.8 mm	70.4	75.3	72.9	54.5	77.3	65.9
	б) % на решету 2.5 mm	20.6	13.5	17.1	28.7	16.7	22.7
	ц) % на решету 2.2 mm	7.5	6.8	7.2	12.1	4.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.0	2.7	1.9	4.0	1.3	2.7
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ							
6	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.0	15.3	13.7	13.7	16.2	15.0
7	Седиментациона вредност пшенице (Zeleny тест)	34	48	41	41	47	44
8	Квалитетна класа по JUS.E.B.200 и 200/1	II	I	I	I	I	I
9	Садржај влаге брашна (%)	13.4	13.5	13.5	13.6	14.3	14.0
10	Садржај влажног глутена (%)	26	38	32	29	34	32
11	Садржај сувог глутена (%)	9	12	11	10	12	11
12	Избрашњавање I ₁ (%)	69.1	70.2	69.7	71.9	71.0	71.5
13	Укупно избрашњавање пшенице I (%)	79.3	79.7	79.5	80.6	79.9	80.3
14	Олип брашна	ПО ж	ПО		ПМ	ПО	
15	Број падања по Hagbergu (s)	400	265	333	359	80	220

Табела 2/2

ОБЕЛЕЖЈЕ		ЛИНИЈА 6			РЕНЕСАНСА		
		Нови Сад	Сомбор	Про-сек	Нови Сад	Сомбор	Про-сек
ФАРИНОГРАМ							
16	Моћ упијања воде (% на 13 % влаге брашна)	63.0	61.2	62.1	61.9	60.4	61.2
17	Време развоја теста (мин)	2.0	4.5	3.3	2.0	5.5	3.8
18	Стабилитет теста (мин)	1.0	2.0	1.5	0.5	2.0	1.3
19	Степен омекшања теста (Fj)	45	60	53	20	50	35
20	Фаринограмски квалитетни број	67.2	70.7	69.0	70.7	73.1	71.9
21	Фаринограмска квалитетна група	B ₁	A ₂	B ₁	A ₂	A ₂	A ₂
ЕКСТЕНЗОГРАМ							
22	Енергија (cm ²)	94	84	89	114	97	106
23	Отпор растезања (Ej)	430	245	338	440	330	385
24	Растегљивост (mm)	130	172	151	143	149	146
25	Односни број (o/r)	3.31	1.42	2.37	3.08	2.20	2.64
РЕЗУЛТАТИ ПРОБНОГ ПЕЧЕЊА ХЛЕБА							
26	Принос хлеба (g/100 g брашна)	139.6	136.2	137.9	139.0	138.9	139.0
27	Принос запремине хлеба (ml/100 g брашна)	493	624	558	518	556	537
28	Вредносни број средине хлеба	5.1	4.6	4.9	4.7	3.9	4.3
29	Особине средине хлеба :						
	а) еластичност	Д+	Д+		Д+	Д-	
	б) равномерност пора	равномерне	пр. равномерне		пр. равномерне	неравномерне	
	ц) структура зидова пора	Ф-	СФ-		СФ	МГ+	

Линија: ЛИНИЈА 6
Стандард: РЕНЕСАНСА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	5
	ξ	0	7.5
Стандард	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10

Линија: **ЛИНИЈА 6**
Стандард: **РЕНЕСАНСА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./+- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	14.5.	-1	90	92	1	3
	2006/07	29.4.	-1	110	100	5	3
	ξ	-	-1	100	96	3	3
Крагујевац	2005/06	16.5.	0	83	88.2	1	1
	2006/07	30.4.	-2	90.6	82.8	1	1
	ξ	-	-1	86.8	85.5	1	1
Зајечар	2005/06	18.5.	0	75	74	1	1
	2006/07	2.5.	-4	101	97.9	3	3
	ξ	-	-2	88	85.95	2	2
Панчево	2005/06	18.5.	-1	65	69	1	1
	2006/07	4.5.	-1	95	80	1	2
	ξ	-	-1	80	74.5	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	17.5.	-2	88	87	1	1
	2006/07	29.4.	-2	105	100	1	1
	ξ	-	-2	96.5	93.5	1	1
Сомбор	2005/06	16.5.	3	103	85	5	3
	2006/07	26.4.	-1	115	106	1	1
	ξ	-	1	109	95.5	3	2
ξ	2005/06	-	-0.17	84.00	82.53	1.7	1.7
	2006/07	-	-1.8	102.8	94.5	2.0	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.0	93.4	88.5	1.8	1.8

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

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

Озима тврда пшеница

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Житка
Крагујевац	05/06.	5776	5820
	06/07.	3132	4008
	ξ	4454	4914
Нови Сад	05/06.	7448	7224
	06/07.	8472	6604
	ξ	7960	6914
Панчево	05/06.	5820	3500
	06/07.	5532	5765
	ξ	5676	4632
Сремска Митровица	05/06.	6140	5824
	06/07.	8313	9545
	ξ	7227	7684
Сомбор	05/06.	9120	8320
	06/07.	7304	6292
	ξ	8212	7306
Зајечар	05/06.	6144	4764
	06/07.	6860	7352
	ξ	6502	6058
ξ	05/06.	6741	5909
	06/07.	6602	6594
ξ (05/06-06/07.)		6672 ⁺⁺	6251
d	0.05	274	
	0.01	340	
Cv		9.75	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	ЖИТКА
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.4	12.4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	81.70	81.30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	40.3	36.1
4	Стаклавост зрна (%)	83	50
5	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	58.0	65.7
	б) % на решету 2.5 mm	28.5	23.0
	ц) % на решету 2.2 mm	10.3	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	2.5	2.0
6	Принос крупице (%)	60.2	54.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	11.2	11.6
8	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.9	12.1
9	Садржај влаге крупице (%)	14.5	14.4
10	Садржај протеина крупице (% на с.м.)	11.8	11.8
11	Садржај пепела зрна (% на с.м.)	2.03	2.06
12	Садржај жутог пигмента крупице (mg/kg)	3.0	3.3
13	Број паданја по Hagbergu (s)	352	458
ФАРИНОГРАМ			
14	Време образовања мрвица (min)	2.0	2.0
15	Време постизања максималне конзистенције (min)	5.5	5.5
16	Максимална конзистенција (Fj)	505	480
17	Толеранција при максималној конзистенцији (min)	0.0	0.5
18	Ширина криве 5 минута након постизања максимума (Fj)	60	60

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ЖИТКА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	0

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	10
	ξ	0	15
Стандард	2005/06.	0	40
	2006/07.	0	0
	ξ	0	20

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **ЖИТКА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	.+/- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	18.5.	-7	92.3	108.3	1	1
	2006/07	9.5.	-2	95.1	110.5	8	7
	ξ	-	-4.5	93.7	109.4	4.5	4
Крагујевац	2005/06	21.5.	-3	87.2	90.8	1	1
	2006/07	9.5.	-1	86.8	91.8	1	1
	ξ	-	-2	87	91.3	1	1
Зајечар	2005/06	21.5.	-5	74	76	1	1
	2006/07	10.5.	-4	82.4	91	1	1
	ξ	-	-4.5	78.2	83.5	1	1
Панчево	2005/06	22.5.	-3	80	87	1	1
	2006/07	10.5.	-2	76	88	1	1
	ξ	-	-2.5	78	87.5	1	1
Сремска Митровица	2005/06	13.5.	-2	110	105	1	1
	2006/07	10.5.	-2	68	90	1	1
	ξ	-	-2	89	97.5	1	1
Сомбор	2005/06	20.5.	-6	105	103	1	1
	2006/07	6.5.	-3	105	116	1	1
	ξ	-	-4.5	105	109.5	1	1
ξ	2005/06	-	-4.33	91.42	95.02	1.0	1
	2006/07	-	-2.3	85.6	97.9	2.2	2.0
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-3.3	88.5	96.5	1.6	1.5

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Житка
Крагујевац	05/06.	5996	5820
	06/07.	2924	4008
	ξ	4460	4914
Нови Сад	05/06.	8496	7224
	06/07.	8196	6604
	ξ	8346	6914
Панчево	05/06.	5380	3500
	06/07.	5967	5765
	ξ	5674	4632
Сремска Митровица	05/06.	6299	5824
	06/07.	8831	9545
	ξ	7565	7684
Сомбор	05/06.	9960	8320
	06/07.	7192	6292
	ξ	8576	7306
Зајечар	05/06.	5220	4764
	06/07.	6680	7352
	ξ	5950	6058
ξ	05/06.	6892	5909
	06/07.	6632	6594
ξ (05/06-06/07.)		6762 ⁺⁺	6251
d	0.05	274	
	0.01	340	
Cv		9.75	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	ЖИТКА
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.2	12.4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	83.50	81.30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	37.7	36.1
4	Стаклавост зрна (%)	87	50
5	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	60.7	65.7
	б) % на решету 2.5 mm	27.9	23.0
	ц) % на решету 2.2 mm	9.6	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	1.8	2.0
6	Принос крупице (%)	61.9	54.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	11.0	11.6
8	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	12.7	12.1
9	Садржај влаге крупице (%)	14.6	14.4
10	Садржај протеина крупице (% на с.м.)	11.7	11.8
11	Садржај пепела зрна (% на с.м.)	1.97	2.06
12	Садржај жутог пигмента крупице (mg/kg)	3.4	3.3
13	Број паданја по Hagbergu (s)	449	458
ФАРИНОГРАМ			
14	Време образовања мрвица (min)	3.0	2.0
15	Време постизања максималне конзистенције (min)	10.0	5.5
16	Максимална конзистенција (Fj)	520	480
17	Толеранција при максималној конзистенцији (min)	3.5	0.5
18	Ширина криве 5 минута након постизања максимума (Fj)	120	60

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ЖИТКА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	0

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	5
	ξ	0	12.5
Стандард	2005/06.	0	40
	2006/07.	0	0
	ξ	0	20

Линија: **ЛИНИЈА** 2
Стандард: **ЖИТКА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	17.5.	-8	92.6	108.3	1	1
	2006/07	9.5.	-2	96.9	110.5	7	7
	ξ	-	-5	94.75	109.4	4	4
Крагујевац	2005/06	20.5.	-4	90.4	90.8	1	1
	2006/07	10.5.	0	89	91.8	1	1
	ξ	-	-2	89.7	91.3	1	1
Зајечар	2005/06	22.5.	-4	79	76	1	1
	2006/07	11.5.	-3	86.7	91	1	1
	ξ	-	-3.5	82.85	83.5	1	1
Панчево	2005/06	22.5.	-3	81	87	1	1
	2006/07	9.5.	-3	88	88	2	1
	ξ	-	-3	84.5	87.5	1.5	1
Сремска Митровица	2005/06	16.5.	1	126	105	1	1
	2006/07	10.5.	-2	72	90	1	1
	ξ	-	-0.5	99	97.5	1	1
Сомбор	2005/06	21.5.	-5	95	103	1	1
	2006/07	7.5.	-2	101	116	1	1
	ξ	-	-3.5	98	109.5	1	1
ξ	2005/06	-	-3.83	94.00	95.02	1.0	1
	2006/07	-	-2.0	88.9	97.9	2.2	2.0
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-2.9	91.5	96.5	1.6	1.5

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Житка
Крагујевац	05/06.	5332	5820
	06/07.	3180	4008
	ξ	4256	4914
Нови Сад	05/06.	5432	7224
	06/07.	8436	6604
	ξ	6934	6914
Панчево	05/06.	4020	3500
	06/07.	5170	5765
	ξ	4595	4632
Сремска Митровица	05/06.	6147	5824
	06/07.	8468	9545
	ξ	7307	7684
Сомбор	05/06.	8240	8320
	06/07.	5144	6292
	ξ	6692	7306
Зајечар	05/06.	6064	4764
	06/07.	6232	7352
	ξ	6148	6058
ξ	05/06.	5872	5909
	06/07.	6105	6594
ξ (05/06-06/07.)		5989 [°]	6251
d	0.05	274	
	0.01	340	
Cv		9.75	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	ЖИТКА
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна код приспећа (%)	12.3	12.4
2	Хектолитарска маса очишћене пшенице (kg/hl)	82.90	81.30
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	29.5	36.1
4	Стаклавост зрна (%)	97	50
5	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	40.6	65.7
	б) % на решету 2.5 mm	36.1	23.0
	ц) % на решету 2.2 mm	17.3	8.4
	д) % на решету 2.0 mm	6.0	2.0
6	Принос крупице (%)	63.8	54.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
7	Садржај влаге зрна (%)	11.2	11.6
8	Садржај сирових протеина пшенице (% на с.м.)	13.6	12.1
9	Садржај влаге крупице (%)	14.6	14.4
10	Садржај протеина крупице (% на с.м.)	12.8	11.8
11	Садржај пепела зрна (% на с.м.)	2.04	2.06
12	Садржај жутог пигмента крупице (mg/kg)	6.4	3.3
13	Број паданја по Hagbergu (s)	444	458
ФАРИНОГРАМ			
14	Време образовања мрвица (min)	2.5	2.0
15	Време постизања максималне конзистенције (min)	8.5	5.5
16	Максимална конзистенција (Fj)	520	480
17	Толеранција при максималној конзистенцији (min)	5.0	0.5
18	Ширина криве 5 минута након постизања максимума (Fj)	100	60

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ЖИТКА

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	0

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis tritici (пепелница)	Puccinia recondita tritici (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	40
	2006/07.	0	0
	ξ	0	20
Стандард	2005/06.	0	40
	2006/07.	0	0
	ξ	0	20

Линија: **ЛИНИЈА** 3
Стандард: **ЖИТКА**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	20.5.	-5	90.5	108.3	1	1
	2006/07	10.5.	-1	87.6	110.5	6	7
	ξ	-	-3	89.05	109.4	3.5	4
Крагујевац	2005/06	21.5.	-3	78.4	90.8	1	1
	2006/07	10.5.	0	78.4	91.8	1	1
	ξ	-	-1.5	78.4	91.3	1	1
Зајечар	2005/06	22.5	-4	68	76	1	1
	2006/07	12.5.	-2	72.4	91	1	1
	ξ	-	-3	70.2	83.5	1	1
Панчево	2005/06	23.5.	-2	67	87	1	1
	2006/07	11.5.	-1	74	88	1	1
	ξ	-	-1.5	70.5	87.5	1	1
Сремска Митровица	2005/06	15.5.	0	130	105	1	1
	2006/07	12.5.	0	56	90	1	1
	ξ	-	0	93	97.5	1	1
Сомбор	2005/06	26.5.	0	80	103	1	1
	2006/07	7.5.	-2	90	116	1	1
	ξ	-	-1	85	109.5	1	1
ξ	2005/06	-	-2.33	85.65	95.02	1.0	1
	2006/07	-	-1.0	76.4	97.9	1.8	2.0
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.7	81.0	96.5	1.4	1.5

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

Озими двореди сточни јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	НС 529
Крагујевац	05/06.	6320	5168
	06/07.	6864	6044
	ξ	6592	5606
Нови Сад	05/06.	10532	11152
	06/07.	4496	7168
	ξ	7514	9160
Панчево	05/06.	4940	4380
	06/07.	7431	6169
	ξ	6185	5274
Сремска Митровица	05/06.	7646	8999
	06/07.	12571	13182
	ξ	10108	11090
Сомбор	05/06.	9140	9040
	06/07.	9264	10092
	ξ	9202	9566
Зајечар	05/06.	3944	5236
	06/07.	6380	6880
	ξ	5162	6058
ξ	05/06.	7087	7329
	06/07.	7834	8256
ξ (05/06-06/07.)		7461	7792
d	0.05	243	
	0.01	321	
Cv		8.78	

+ 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

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	НС 529
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg/hl)	71.90	74.20
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	74.40	74.65
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.3	39.3
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	35.2	55.1
	б) % на решету 2.5 mm	40.9	32.7
5	I класа (%)	76.1	87.8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11.5	12.2
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	10	10.4
8	Садржај масти (% на с.м.)	1.3	1.4
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	5.0	4.9
10	Енергија клијања 3 дана (%)	83	46
11	Клијавост 5 дана (%)	96	90

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: НС 529

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	20	10
	2006/07.	0	0
	ξ	10	5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **НС 529**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	12.5.	10	88	92	1	1
	2006/07	28.4.	10	74.9	79.4	1	1
	ξ	-	10	81.45	85.7	1	1
Крагујевац	2005/06	17.5.	17	75.8	82.2	1	1
	2006/07	27.4.	7	75.8	81	1	1
	ξ	-	12	75.8	81.6	1	1
Зајечар	2005/06	25.5.	1	66	61	1	1
	2006/07	3.5.	10	65.8	63.6	1	1
	ξ	-	5.5	65.9	62.3	1	1
Панчево	2005/06	16.5.	3	80	70	1	1
	2006/07	29.4.	10	54	56	2	1
	ξ	-	6.5	67	63	1.5	1
Сремска Митровица	2005/06	22.5.	16	90	94	1	1
	2006/07	24.4.	13	74	98	1	1
	ξ	-	14.5	82	96	1	1
Сомбор	2005/06	15.5.	12	78	87	1	1
	2006/07	27.4.	7	90	106	1	1
	ξ	-	9.5	84	96.5	1	1
ξ	2005/06	-	9.83	79.63	81.03	1.0	1
	2006/07	-	9.5	72.4	80.7	1.2	1.0
ξ 2005/06.-2006/07.		-	9.7	76.0	80.9	1.1	1.0

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

Озими двореди пивски јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 293
Крагујевац	05/06.	6900	6048
	06/07.	5896	5692
	ξ	6398	5870
Нови Сад	05/06.	12160	10716
	06/07.	7800	8135
	ξ	9980	9425
Панчево	05/06.	6520	7300
	06/07.	8574	7182
	ξ	7547	7241
Сремска Митровица	05/06.	10744	8326
	06/07.	12798	10963
	ξ	11771	9645
Сомбор	05/06.	9140	8380
	06/07.	9332	8340
	ξ	9236	8360
Зајечар	05/06.	6060	6876
	06/07.	6284	6520
	ξ	6172	6698
ξ	05/06.	8587	7941
	06/07.	8447	7805
ξ (05/06-06/07.)		8517 ⁺⁺	7873
d	0.05	329	
	0.01	406	
Cv		8.99	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	НС 293
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	75.25	76.75
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75.70	77.55
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	38.2	37.5
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	32.5	43.7
	изнад 2,5 mm (%)	53.2	38.6
5	I класа (%)	85.7	82.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.1	12.3
7	Беланчевине (%/S.M.)	10.7	12.7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	47	59
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	97
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.83	82.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	33.86	32.75
12	Влага II мочења (%)	38.32	37.78
13	Влага III мочења (%)	43.53	43.43
14	Влага зеленог слада (%)	43.81	43.63
15	Влага слада (%)	4.09	4.32
16	Губици укупно (%/S.M.)	10.09	10.41
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6.03	5.93
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4.06	4.48
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.26	77.99
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	сл. опална	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3.5	3.0
23	Брзина филтрације (min)	14	18
24	pH сладовине	5.74	5.68
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	60.90	73.15
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.54	0.65
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1.644	1.675
28	Екстракт груби (%/S.M.)	78.09	73.59
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.17	4.40
30	KOLBACH-ов број (%)	34.30	37.70

31	HARTONG – VZ 45°C (%)	36.69	32.00
----	-----------------------	-------	-------

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: НС 293

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **НС 293**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	4.5.	0	99.9	107.5	1	5
	2006/07	17.4.	1	83.3	93.5	1	1
	ξ	-	0.5	91.6	100.5	1	3
Крагујевац	2005/06	14.5.	8	86.4	94	1	1
	2006/07	20.4.	0	84	99.6	1	1
	ξ	-	4	85.2	96.8	1	1
Зајечар	2005/06	20.5.	3	70	81	1	1
	2006/07	25.4.	1	80.7	80.9	1	1
	ξ	-	2	75.35	80.95	1	1
Панчево	2005/06	14.5.	1	84	87	1	1
	2006/07	19.4.	-4	83	80	3	3
	ξ	-	-1.5	83.5	83.5	2	2
Сремска Митровица	2005/06	5.5.	1	85	90	1	1
	2006/07	11.4.	-3	102	112	1	1
	ξ	-	-1	93.5	101	1	1
Сомбор	2005/06	7.5.	4	85	93	9	9
	2006/07	19.4.	-1	120	125	1	1
	ξ	-	1.5	102.5	109	5	5
ξ	2005/06	-	2.83	85.05	92.08	2.3	3
	2006/07	-	-1.0	92.2	98.5	1.3	1.3
ξ 2005/06.-2006/07.		-	0.9	88.6	95.3	1.8	2.2

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Новосадски 293
Крагујевац	05/06.	7620	6048
	06/07.	6588	5692
	ξ	7104	5870
Нови Сад	05/06.	11704	10716
	06/07.	8976	8135
	ξ	10340	9425
Панчево	05/06.	6980	7300
	06/07.	8282	7182
	ξ	7631	7241
Сремска Митровица	05/06.	7572	8326
	06/07.	12968	10963
	ξ	10270	9645
Сомбор	05/06.	7880	8380
	06/07.	9308	8340
	ξ	8594	8360
Зајечар	05/06.	6720	6876
	06/07.	6692	6520
	ξ	6706	6698
ξ	05/06.	8079	7941
	06/07.	8802	7805
ξ (05/06-06/07.)		8441 ⁺⁺	7873
d	0.05	329	
	0.01	406	
Cv		8.99	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	НС 293
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	75.45	76.75
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	76.30	77.55
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	34.7	37.5
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	20.2	43.7
	изнад 2,5 mm (%)	52.3	38.6
5	I класа (%)	72.5	82.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.9	12.3
7	Беланчевине (%/S.M.)	10.6	12.7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	40	59
9	Енергија клијања 5 дана (%)	95	97
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.60	82.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	33.49	32.75
12	Влага II мочења (%)	37.92	37.78
13	Влага III мочења (%)	43.11	43.43
14	Влага зеленог слада (%)	44.07	43.63
15	Влага слада (%)	4.03	4.32
16	Губици укупно (%/S.M.)	9.92	10.41
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6.07	5.93
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	3.84	4.48
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	78.81	77.99
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	сл. опална	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3.5	3.0
23	Брзина филтрације (min)	14	18
24	pH сладовине	5.79	5.68
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	65.10	73.15
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.58	0.65
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % е)	1.679	1.675
28	Екстракт груби (%/S.M.)	74.63	73.59
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	4.18	4.40
30	KOLBACH-ов број (%)	36.55	37.70

31	HARTONG – VZ 45°C (%)	31.62	32.00
----	-----------------------	-------	-------

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: НС 293

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 2**
Стандард: **НС 293**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	5.5.	1	97.9	107.5	1	5
	2006/07	18.4.	2	86.7	93.5	1	1
	ξ	-	1.5	92.3	100.5	1	3
Крагујевац	2005/06	12.5.	6	86.4	94	1	1
	2006/07	23.4.	3	88.4	99.6	1	1
	ξ	-	4.5	87.4	96.8	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	2	69	81	1	1
	2006/07	29.4.	5	71.5	80.9	1	1
	ξ	-	3.5	70.25	80.95	1	1
Панчево	2005/06	14.5.	1	84	87	1	1
	2006/07	23.4.	0	84	80	1	3
	ξ	-	0.5	84	83.5	1	2
Сремска Митровица	2005/06	7.5.	3	90	90	1	1
	2006/07	13.4.	-1	100	112	1	1
	ξ	-	1	95	101	1	1
Сомбор	2005/06	7.5.	4	95	93	9	9
	2006/07	24.4.	4	128	125	1	1
	ξ	-	4	111.5	109	5	5
ξ	2005/06	-	2.83	87.05	92.08	2.3	3
	2006/07	-	2.2	93.1	98.5	1.0	1.3
ξ 2005/06.-2006/07.		-	2.5	90.1	95.3	1.7	2.2

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Новосадски 293
Крагујевац	05/06.	6600	6048
	06/07.	7020	5692
	ξ	6810	5870
Нови Сад	05/06.	11300	10716
	06/07.	5508	8135
	ξ	8404	9425
Панчево	05/06.	6840	7300
	06/07.	8372	7182
	ξ	7606	7241
Сремска Митровица	05/06.	9303	8326
	06/07.	13193	10963
	ξ	11248	9645
Сомбор	05/06.	8700	8380
	06/07.	9556	8340
	ξ	9128	8360
Зајечар	05/06.	7336	6876
	06/07.	7880	6520
	ξ	7608	6698
ξ	05/06.	8346	7941
	06/07.	8588	7805
ξ (05/06-06/07.)		8467 ⁺⁺	7873
d	0.05	329	
	0.01	406	
Cv		8.99	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	НС 293
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	70.65	76.75
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	71.25	77.55
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	40.4	37.5
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	66.1	43.7
	изнад 2,5 mm (%)	25.6	38.6
5	I класа (%)	91.7	82.3
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.1	12.3
7	Беланчевине (%/S.M.)	11.1	12.7
8	Енергија клијања 3 дана (%)	32	59
9	Енергија клијања 5 дана (%)	68	97
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.91	82.12
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	36.39	32.75
12	Влага II мочења (%)	40.60	37.78
13	Влага III мочења (%)	47.07	43.43
14	Влага зеленог слада (%)	46.52	43.63
15	Влага слада (%)	4.19	4.32
16	Губици укупно (%/S.M.)	12.95	10.41
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6.86	5.93
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6.09	4.48
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.46	77.99
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	4.0	3.0
23	Брзина филтрације (min)	13	18
24	pH сладовине	5.56	5.68
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	65.80	73.15
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.58	0.65
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.597	1.675
28	Екстракт груби (%/S.M.)	77.29	73.59
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	2.17	4.40
30	KOLBACH-ов број (%)	35.67	37.70
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	35.45	32.00

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: НС 293

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	15
	2006/07.	0	0
	ξ	0	7.5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 3**
Стандард: **НС 293**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	7.5.	3	102.7	107.5	3	5
	2006/07	26.4.	10	85.7	93.5	1	1
	ξ	-	6.5	94.2	100.5	2	3
Крагујевац	2005/06	12.5.	6	86.2	94	1	1
	2006/07	25.4.	5	81.4	99.6	1	1
	ξ	-	5.5	83.8	96.8	1	1
Зајечар	2005/06	15.5.	-2	75	81	1	1
	2006/07	27.4.	3	76.8	80.9	1	1
	ξ	-	0.5	75.9	80.95	1	1
Панчево	2005/06	11.5.	-2	94	87	1	1
	2006/07	28.4.	5	88	80	1	3
	ξ	-	1.5	91	83.5	1	2
Сремска Митровица	2005/06	7.5.	3	85	90	1	1
	2006/07	20.4.	6	110	112	1	1
	ξ	-	4.5	97.5	101	1	1
Сомбор	2005/06	9.5.	6	97	93	9	9
	2006/07	26.4.	6	123	125	1	1
	ξ	-	6	110	109	5	5
ξ	2005/06	-	2.33	89.98	92.08	2.7	3
	2006/07	-	5.8	94.2	98.5	1.0	1.3
ξ 2005/06.-2006/07.		-	4.1	92.1	95.3	1.8	2.2

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

Озими вишереди јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски 313
Крагујевац	05/06.	6696	6876
	06/07.	5016	6072
	ξ	5856	6474
Нови Сад	05/06.	8500	6856
	06/07.	6940	7305
	ξ	7720	7080
Панчево	05/06.	5420	5092
	06/07.	7285	6915
	ξ	6353	6004
Сремска Митровица	05/06.	9342	8094
	06/07.	11669	11404
	ξ	10505	9749
Сомбор	05/06.	6180	6340
	06/07.	8296	8304
	ξ	7238	7322
Зајечар	05/06.	6472	6776
	06/07.	6164	6288
	ξ	6318	6532
ξ	05/06.	7102	6672
	06/07.	7562	7715
ξ (05/06-06/07.)		7332 [°]	7193
d	0.05	327	
	0.01	398	
Cv		9.48	

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

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

° Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	НС 313
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg/hl)	70.40	70.20
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	71.25	71.25
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	32.2	41.5
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	32.2	60.3
	б) % на решету 2.5 mm	38.8	29.5
5	I класа (%)	71.0	89.8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11.9	12.0
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12.5	14.5
8	Садржај масти (% на с.м.)	1.4	1.4
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	5.0	4.4
10	Енергија клијања 3 дана (%)	50	31
11	Клијавост 5 дана (%)	100	98

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: НС 313

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	20
	2006/07.	0	0
	ξ	0	10
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **НС 313**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	10.5.	-3	105.5	108.1	9	7
	2006/07	28.4.	-7	83.2	88.8	1	1
	ξ	-	-5	94.35	98.45	5	4
Крагујевац	2005/06	14.5.	1	87.6	89.6	1	1
	2006/07	28.4.	-4	84.6	90.2	1	1
	ξ	-	-1.5	86.1	89.9	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	0	67	60	1	1
	2006/07	1.5.	-5	71.5	73.4	1	1
	ξ	-	-2.5	69.25	66.7	1	1
Панчево	2005/06	16.5.	0	68	69	1	1
	2006/07	29.4.	-4	70	68	2	2
	ξ	-	-2	69	68.5	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	13.5.	-1	98	100	1	1
	2006/07	25.4.	-5	105	106	1	1
	ξ	-	-3	101.5	103	1	1
Сомбор	2005/06	13.5.	-4	100	95	9	9
	2006/07	26.4.	-3	118	121	1	1
	ξ	-	-3.5	109	108	5	5
ξ	2005/06	-	-1.17	87.68	86.95	3.7	3.3
	2006/07	-	-4.7	88.7	91.2	1.2	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-2.9	88.2	89.1	2.4	2.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Новосадски 313
Крагујевац	05/06.	6716	6876
	06/07.	6508	6072
	ξ	6612	6474
Нови Сад	05/06.	8536	6856
	06/07.	7004	7305
	ξ	7770	7080
Панчево	05/06.	5320	5092
	06/07.	7645	6915
	ξ	6483	6004
Сремска Митровица	05/06.	8855	8094
	06/07.	12641	11404
	ξ	10748	9749
Сомбор	05/06.	6960	6340
	06/07.	8000	8304
	ξ	7480	7322
Зајечар	05/06.	6600	6776
	06/07.	7936	6288
	ξ	7268	6532
ξ	05/06.	7165	6672
	06/07.	8289	7715
ξ (05/06-06/07.)		7727 ⁺⁺	7193
d	0.05	327	
	0.01	398	
Cv		9.48	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	НС 313
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg/hl)	72.10	70.20
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	72.95	71.25
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	41.5	41.5
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	64.1	60.3
	б) % на решету 2.5 mm	25.3	29.5
5	I класа (%)	89.4	89.8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11.9	12.0
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	13.7	14.5
8	Садржај масти (% на с.м.)	1.4	1.4
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4.8	4.4
10	Енергија клијања 3 дана (%)	39	31
11	Клијавост 5 дана (%)	96	98

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: НС 313

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	20	10
	2006/07.	0	0
	ξ	10	5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 2**
Стандард: **НС 313**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	12.5.	-1	105.7	108.1	7	7
	2006/07	30.4.	-5	73.1	88.8	1	1
	ξ	-	-3	89.4	98.45	4	4
Крагујевац	2005/06	13.5.	0	85	89.6	1	1
	2006/07	1.5.	-1	82.6	90.2	1	1
	ξ	-	-0.5	83.8	89.9	1	1
Зајечар	2005/06	19.5.	0	58	60	1	1
	2006/07	4.5.	-2	78.2	73.4	1	1
	ξ	-	-1	68.1	66.7	1	1
Панчево	2005/06	15.5.	-1	68	69	3	1
	2006/07	1.5.	-2	70	68	1	2
	ξ	-	-1.5	69	68.5	2	1.5
Сремска Митровица	2005/06	15.5.	1	85	100	1	1
	2006/07	28.4.	-2	100	106	1	1
	ξ	-	-0.5	92.5	103	1	1
Сомбор	2005/06	13.5.	-4	106	95	9	9
	2006/07	28.4.	-1	106	121	1	1
	ξ	-	-2.5	106	108	5	5
ξ	2005/06	-	-0.83	84.62	86.95	3.7	3.3
	2006/07	-	-2.2	85.0	91.2	1.0	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.5	84.8	89.1	2.3	2.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Новосадски 313
Крагујевац	05/06.	5744	6876
	06/07.	5716	6072
	ξ	5730	6474
Нови Сад	05/06.	9264	6856
	06/07.	7684	7305
	ξ	8474	7080
Панчево	05/06.	5260	5092
	06/07.	7898	6915
	ξ	6579	6004
Сремска Митровица	05/06.	10390	8094
	06/07.	12214	11404
	ξ	11302	9749
Сомбор	05/06.	7160	6340
	06/07.	7700	8304
	ξ	7430	7322
Зајечар	05/06.	6584	6776
	06/07.	6968	6288
	ξ	6776	6532
ξ	05/06.	7400	6672
	06/07.	8030	7715
ξ (05/06-06/07.)		7715 ⁺⁺	7193
d	0.05	327	
	0.01	398	
Cv		9.48	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	НС 313
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg/hl)	73.35	70.20
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	73.80	71.25
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.5	41.5
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	44.0	60.3
	б) % на решету 2.5 mm	42.5	29.5
5	I класа (%)	86.5	89.8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	11.8	12.0
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	13.0	14.5
8	Садржај масти (% на с.м.)	1.4	1.4
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	4.5	4.4
10	Енергија клијања 3 дана (%)	23	31
11	Клијавост 5 дана (%)	75	98

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: НС 313

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 3**
Стандард: **НС 313**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	10.5.	-3	105.1	108.1	5	7
	2006/07	28.4.	-7	77.9	88.8	1	1
	ξ	-	-5	91.5	98.45	3	4
Крагујевац	2005/06	13.5.	0	83.8	89.6	1	1
	2006/07	30.4.	-2	85.2	90.2	1	1
	ξ	-	-1	84.5	89.9	1	1
Зајечар	2005/06	17.5.	-2	63	60	1	1
	2006/07	2.5.	-4	69.3	73.4	1	1
	ξ	-	-3	66.15	66.7	1	1
Панчево	2005/06	14.5.	-2	72	69	1	1
	2006/07	30.4.	-3	79	68	1	2
	ξ	-	-2.5	75.5	68.5	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	12.5.	-2	88	100	1	1
	2006/07	27.4.	-3	100	106	1	1
	ξ	-	-2.5	94	103	1	1
Сомбор	2005/06	17.5.	0	99	95	9	9
	2006/07	27.4.	-2	120	121	1	1
	ξ	-	-1	109.5	108	5	5
ξ	2005/06	-	-1.50	85.15	86.95	3.0	3.3
	2006/07	-	-3.5	88.6	91.2	1.0	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-2.5	86.9	89.1	2.0	2.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Новосадски 313
Крагујевац	05/06.	6488	6876
	06/07.	6544	6072
	ξ	6516	6474
Нови Сад	05/06.	10588	6856
	06/07.	6768	7305
	ξ	8678	7080
Панчево	05/06.	5100	5092
	06/07.	7622	6915
	ξ	6361	6004
Сремска Митровица	05/06.	8571	8094
	06/07.	10231	11404
	ξ	9401	9749
Сомбор	05/06.	8080	6340
	06/07.	9324	8304
	ξ	8702	7322
Зајечар	05/06.	5900	6776
	06/07.	6768	6288
	ξ	6334	6532
ξ	05/06.	7455	6672
	06/07.	7876	7715
ξ (05/06-06/07.)		7665 ⁺⁺	7193
d	0.05	327	
	0.01	398	
Cv		9.48	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 4	НС 313
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg/hl)	72.55	70.20
2	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	72.95	71.25
3	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.0	41.5
4	Крупноћа зрна:		
	а) % на решету 2.8 mm	46.1	60.3
	б) % на решету 2.5 mm	42.6	29.5
5	I класа (%)	88.7	89.8
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
6	Садржај влаге зрна (%)	12.0	12.0
7	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	12.2	14.5
8	Садржај масти (% на с.м.)	1.2	1.4
9	Садржај целулозе (% на с.м.)	5.8	4.4
10	Енергија клијања 3 дана (%)	61	31
11	Клијавост 5 дана (%)	100	98

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: НС 313

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	100

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

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5

Линија: **ЛИНИЈА 4**
Стандард: **НС 313**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	8.5.	-5	120.5	108.1	5	7
	2006/07	30.4.	-5	97.4	88.8	1	1
	ξ	-	-5	108.95	98.45	3	4
Крагујевац	2005/06	13.5.	0	95	89.6	1	1
	2006/07	2.5.	0	95.2	90.2	1	1
	ξ	-	0	95.1	89.9	1	1
Зајечар	2005/06	20.5.	1	74	60	1	1
	2006/07	29.4.	-7	91.4	73.4	1	1
	ξ	-	-3	82.7	66.7	1	1
Панчево	2005/06	16.5.	0	83	69	3	1
	2006/07	29.4.	-4	67	68	2	2
	ξ	-	-2	75	68.5	2.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	9.5.	-5	107	100	1	1
	2006/07	28.4.	-2	120	106	1	1
	ξ	-	-3.5	113.5	103	1	1
Сомбор	2005/06	14.5.	-3	105	95	9	9
	2006/07	27.4.	-2	124	121	1	1
	ξ	-	-2.5	114.5	108	5	5
ξ	2005/06	-	-2.00	97.42	86.95	3.3	3.3
	2006/07	-	-3.3	99.2	91.2	1.2	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-2.7	98.3	89.1	2.3	2.3

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

Озими вишереди голозрни јечам

ПРИНОС ЗРНА
ЛИНИЈА 1

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)
Крагујевац	06/07.	6244
Нови Сад	06/07.	6720
Панчево	06/07.	6580
Сремска Митровица	06/07.	8419
Сомбор	06/07.	6376
Зајечар	06/07.	6660
Σ		6833

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад
		ЛИНИЈА 1
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ		
1	Обувена зрна (%)	24.4
2	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg/hl)	74.40
3	Хектолитарска маса I класе (kg/hl)	74.65
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	26.1
5	Крупноћа зрна:	
	а) % на решету 2.8 mm	3.0
	б) % на решету 2.5 mm	26.5
6	I класа (%)	29.5
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ		
7	Садржај влаге зрна (%)	10.5
8	Садржај сирових протеина зрна (% на с.м.)	16.8
9	Садржај масти (% на с.м.)	2.2
10	Садржај целулозе (% на с.м.)	4.3
11	Енергија клијања 3 дана (%)	91
12	Клијавост 5 дана (%)	94

Линија: ЛИНИЈА 1

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

Табела 3.

Линија	Година	Erysiphe graminis hordei (пепелница)	Puccinia hordei (лисна рђа)
Линија	2006/07.	0	0

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање (датум)	Висина биљке (cm)	Полегање (оцена 1-9)
Нови Сад	2006/07	29.4.	93.9	1
Крагујевац	2006/07	30.4.	80	1
Зајечар	2006/07	2.5.	83.3	1
Панчево	2006/07	3.5.	71	2
Сремска Митровица	2006/07	27.4.	110	1
Сомбор	2006/07	30.4.	115	1
ξ	2006/07	-	92.2	1.2
ξ 2006/07.		-	92.2	1.2

Напомена:

Полегање:

1= нема полегања

9= 100% полеглих биљака

Озими тритикале

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	КГ 20
Крагујевац	05/06.	5844	6092
	06/07.	4080	4056
	ξ	4962	5074
Нови Сад	05/06.	9468	8464
	06/07.	8364	8492
	ξ	8916	8478
Панчево	05/06.	6880	7400
	06/07.	6065	5932
	ξ	6472	6666
Сремска Митровица	05/06.	8493	8802
	06/07.	10645	10916
	ξ	9569	9859
Сомбор	05/06.	7880	9440
	06/07.	7060	7604
	ξ	7470	8522
Зајечар	05/06.	6812	7008
	06/07.	6472	6064
	ξ	6642	6536
ξ	05/06.	7563	7868
	06/07.	7114	7177
ξ (05/06-06/07.)		7339 [°]	7523
d	0.05	438	
	0.01	553	
Cv		14.37	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	КГ 20
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	11.8	12.1
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	83.60	75.80
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	79.1	29.1
	б) % на решету 2.5 mm	15.2	42.8
	ц) % на решету 2.2 mm	4.3	21.1
	д) % на решету 2.0 mm	1.4	7.0
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	38.4	30.1
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	13.2	12.8
6	Садржај пепела зрна (%)	1.92	1.88
7	Број падања по Хагбергу (s)	62	207

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: КГ 20

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	60	90

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

Табела 4.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> (пепелница)	<i>Pucc. recondita</i> (лисна рђа)	<i>Puccinia graminis</i> (стабљична рђа)
Линија	2005/06.	0	0	0
	2006/07.	0	0	0
	ξ	0	0	0
Стандард	2005/06.	0	0	0
	2006/07.	0	0	0
	ξ	0	0	0

Линија: **ЛИНИЈА** **1**
Стандард: **КГ 20**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	5.5.	-1	126.2	119.2	1	1
	2006/07	10.4.	-1	126.3	117.3	7	6
	ξ	-	-1	126.25	118.25	4	3.5
Крагујевац	2005/06	8.5.	2	118.6	104.6	1	1
	2006/07	24.4.	-2	107.2	92.2	1	1
	ξ	-	0	112.9	98.4	1	1
Зајечар	2005/06	13.5.	-2	97	88	1	1
	2006/07	25.4.	-4	103.3	94.6	1	1
	ξ	-	-3	100.15	91.3	1	1
Панчево	2005/06	12.5.	4	92	80	1	1
	2006/07	23.4.	-5	109	90	1	1
	ξ	-	-0.5	100.5	85	1	1
Сремска Митровица	2005/06	13.5.	-2	110	105	1	1
	2006/07	18.4.	-2	126	115	1	1
	ξ	-	-2	118	110	1	1
Сомбор	2005/06	9.5.	0	110	115	5	1
	2006/07	22.4.	-2	140	123	1	1
	ξ	-	-1	125	119	3	1
ξ	2005/06	-	0.17	108.97	101.97	1.7	1
	2006/07	-	-2.7	118.6	105.4	2.0	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.3	113.8	103.7	1.8	1.4

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	КГ 20
Крагујевац	05/06.	5620	6092
	06/07.	4240	4056
	ξ	4930	5074
Нови Сад	05/06.	8316	8464
	06/07.	8644	8492
	ξ	8480	8478
Панчево	05/06.	7400	7400
	06/07.	6138	5932
	ξ	6769	6666
Сремска Митровица	05/06.	9389	8802
	06/07.	10096	10916
	ξ	9743	9859
Сомбор	05/06.	5860	9440
	06/07.	7016	7604
	ξ	6438	8522
Зајечар	05/06.	8136	7008
	06/07.	7084	6064
	ξ	7610	6536
ξ	05/06.	7454	7868
	06/07.	7203	7177
ξ (05/06-06/07.)		7328 [°]	7523
d	0.05	438	
	0.01	553	
Cv		14.37	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	КГ 20
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Садржај влаге зрна (%)	11.7	12.1
2	Хектолитарска маса очишћеног зрна (kg/hl)	81.84	75.80
3	Крупноћа зрна :		
	а) % на решету 2.8 mm	23.9	29.1
	б) % на решету 2.5 mm	48.1	42.8
	ц) % на решету 2.2 mm	23.2	21.1
	д) % на решету 2.0 mm	4.8	7.0
4	Маса 1000 зрна (g на с.м.)	31.9	30.1
ХЕМИЈСКО-БИОХЕМИЈСКЕ ОСОБИНЕ			
5	Садржај сирових протеина зрна (%)	13.7	12.8
6	Садржај пепела зрна (%)	1.90	1.88
7	Број падања по Хагбергу (s)	62	207

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: КГ 20

Отпорност према ниским температурама у хладној комори

Табела 3.

Место	Година	% преживелих биљака	
		Линија	Стандард
Нови Сад	2005/2006.	100	90

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

Табела 4.

Линија	Година	Erysiphe graminis (пепелница)	Русс. recondita (лисна рђа)	Puccinia graminis (стабљична рђа)
Линија	2005/06.	0	5	0
	2006/07.	0	0	0
	ξ	0	2.5	0
Стандард	2005/06.	0	0	0
	2006/07.	0	0	0
	ξ	0	0	0

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

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 5.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./-дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	8.5.	2	124.7	119.2	7	1
	2006/07	17.4.	6	132.6	117.3	5	6
	ξ	-	4	128.65	118.25	6	3.5
Крагујевац	2005/06	12.5.	6	118.8	104.6	1	1
	2006/07	30.4.	4	117.8	92.2	1	1
	ξ	-	5	118.3	98.4	1	1
Зајечар	2005/06	16.5.	1	99	88	1	1
	2006/07	1.5.	2	114.6	94.6	1	1
	ξ	-	1.5	106.8	91.3	1	1
Панчево	2005/06	13.5.	-3	100	80	3	1
	2006/07	30.4.	2	129	90	2	1
	ξ	-	-0.5	114.5	85	2.5	1
Сремска Митровица	2005/06	16.5.	-1	126	105	1	1
	2006/07	25.4.	5	138	115	1	1
	ξ	-	2	132	110	1	1
Сомбор	2005/06	12.5.	3	115	115	9	1
	2006/07	26.4.	2	146	123	1	1
	ξ	-	2.5	130.5	119	5	1
ξ	2005/06	-	1.33	113.92	101.97	3.7	1
	2006/07	-	3.5	129.7	105.4	1.8	1.8
ξ 2005/06.-2006/07.		-	2.4	121.8	103.7	2.8	1.4

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

Јари голозрни овас

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Новосадски голозрни
Крагујевац	2006	2460	2460
	2007	3512	2208
	ξ	2986	2334
Нови Сад	2006	6040	5624
	2007	2024	412
	ξ	4032	3018
Панчево	2006	5780	5760
	2007	1900	1485
	ξ	3840	3623
Сремска Митровица	2006	4427	3827
	2007	4065	1617
	ξ	4246	2722
Сомбор	2006	5940	3440
	2007	1728	648
	ξ	3834	2044
Зајечар	2006	1944	2212
	2007	2924	668
	ξ	2434	1440
ξ	2006	4432	3887
	2007	2692	1173
ξ 2006-2007.		3562 ⁺⁺	2530
d	0.05	130	
	0.01	171	
Cv		11.73	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	Новосадски голозрни
1	Обувена зрна (%)	91.3	3.3
2	Садржај суве материје (%)	88.9	88.4
3	Садржај органских материја (% на с.м.)	86.0	86.0
4	Садржај Безазотних екстрактивних материја (БЕМ) (% на с.м.)	59.6	64.0
5	Садржај сирових протеина (% на с.м.)	11.0	15.4
6	Садржај сирове масти (% на с.м.)	5.60	5.32
7	Садржај сирове целулозе (% на с.м.)	9.8	1.28
8	Садржај пепела (% на с.м.)	2.95	2.42

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: НОВОСАДСКИ ГОЛОЗРНИ

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Puccinia coronata avenae</i> (наранџаста рђа)
Линија	2005/06.	90
	2006/07.	5
	ξ	47.5
Стандард	2005/06.	10
	2006/07.	5
	ξ	7.5

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **НОВОСАДСКИ ГОЛОЗРНИ**

Датум метлања , висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Метлање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	31.5.	-4	77.5	131.4	1	1
	2006/07	20.5.	-7	73.3	79.5		
	ξ	-	-5.5	75.4	105.45	1	1
Крагујевац	2005/06	1.6.	1	67.6	108.4	1	1
	2006/07	21.5.	-3	88.6	115.2	1	1
	ξ	-	-1	78.1	111.8	1	1
Зајечар	2005/06	29.5.	-5	59	88	1	1
	2006/07	27.5.	-4	70.4	63	1	1
	ξ	-	-4.5	64.7	75.5	1	1
Панчево	2005/06	27.5.	-3	111	75	1	1
	2006/07	20.5.	-3	77	113	1	1
	ξ	-	-3	94	94	1	1
Сремска Митровица	2005/06	26.5.	-2	60	75	1	1
	2006/07	16.5.	-12	68	90	1	1
	ξ	-	-7	64	82.5	1	1
Сомбор	2005/06	25.5.	-2	55	130	1	1
	2006/07	26.5.	-3	62.5	93	1	1
	ξ	-	-2.5	58.75	111.5	1	1
ξ	2005/06	-	-2.50	71.68	101.30	1.0	1
	2006/07	-	-5.3	73.3	92.3	1.0	1.0
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-3.9	72.5	96.8	1.0	1.0

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

Јари двореди јечам

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 1	Виктор
Крагујевац	2006	3568	3304
	2007	3972	4004
	ξ	3770	3654
Нови Сад	2006	10920	9264
	2007	5096	4024
	ξ	8008	6644
Панчево	2006	7480	7400
	2007	2908	3521
	ξ	5194	5460
Сремска Митровица	2006	9581	8014
	2007	5687	5383
	ξ	7634	6699
Сомбор	2006	7260	6520
	2007	3524	2932
	ξ	5392	4726
Зајечар	2006	4200	4416
	2007	4720	4412
	ξ	4460	4414
ξ	2006	7168	6486
	2007	4318	4046
ξ	2006-2007.	5743⁺⁺	5266
d	0.05	293	
	0.01	351	
Cv		10.90	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 1	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74.85	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75.90	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	38.1	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	42.6	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	41.4	33.3
5	I класа (%)	84.0	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.8	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	12.0	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	91	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.50	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	33.85	33.29
12	Влага II мочења (%)	39.61	39.15
13	Влага III мочења (%)	45.95	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	45.03	44.41
15	Влага слада (%)	4.46	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	11.30	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	6.41	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	4.89	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	80.89	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	3.0	3.0
23	Брзина филтрације (min)	15	14
24	pH сладовине	5.67	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	83.65	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.75	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.570	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	79.22	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.67	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	44.62	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	44.88	49.27

Линија: ЛИНИЈА 1
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Линија: **ЛИНИЈА 1**
Стандард: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	28.5.	4	84.6	78.5	3	3
	2006/07	22.5.	7	68.9	62.8	1	1
	ξ	-	5.5	76.75	70.65	2	2
Крагујевац	2005/06	31.5.	3	72	67.6	1	1
	2006/07	12.5.	2	76.2	71.2	1	1
	ξ	-	2.5	74.1	69.4	1	1
Зајечар	2005/06	31.5.	5	58	56	1	1
	2006/07	20.5.	-2	69.3	56.9	1	1
	ξ	-	1.5	63.65	56.45	1	1
Панчево	2005/06	28.5.	5	62	59	1	1
	2006/07	22.5.	5	73	69	1	2
	ξ	-	5	67.5	64	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	27.5.	4	84	62	1	1
	2006/07	21.5.	7	85	75	1	1
	ξ	-	5.5	84.5	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	31.5.	11	78	68	1	1
	2006/07	23.5.	2	65	60	1	1
	ξ	-	6.5	71.5	64	1	1
ξ	2005/06	-	5.33	73.10	65.18	1.3	1.3
	2006/07	-	3.5	72.9	65.8	1.0	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	4.4	73.0	65.5	1.2	1.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 2	Виктор
Крагујевац	2006	3788	3304
	2007	4812	4004
	ξ	4300	3654
Нови Сад	2006	9804	9264
	2007	5172	4024
	ξ	7488	6644
Панчево	2006	7200	7400
	2007	3398	3521
	ξ	5299	5460
Сремска Митровица	2006	6850	8014
	2007	5858	5383
	ξ	6354	6699
Сомбор	2006	6740	6520
	2007	3104	2932
	ξ	4922	4726
Зајечар	2006	3756	4416
	2007	4836	4412
	ξ	4296	4414
ξ	2006	6356	6486
	2007	4530	4046
ξ 2006-2007.		5443 ^o	5266
d	0.05	293	
	0.01	351	
Cv		10.90	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 2	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	72.10	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	72.55	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36.2	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	30.0	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	50.4	33.3
5	I класа (%)	80.4	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.9	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	11.6	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	85	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.86	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	36.16	33.29
12	Влага II мочења (%)	40.78	39.15
13	Влага III мочења (%)	47.25	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	47.05	44.41
15	Влага слада (%)	4.17	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	13.98	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	8.23	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5.75	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.43	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	4.5	3.0
23	Брзина филтрације (min)	15	14
24	pH сладовине	5.44	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	83.30	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.74	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.582	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	78.29	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.14	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	47.15	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	49.66	49.27

Линија: ЛИНИЈА 2
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	5
	2006/07.	0	0
	ξ	0	2.5
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Стандарт: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	29.5.	5	80.5	78.5	3	3
	2006/07	20.5.	5	76.6	62.8	1	1
	ξ	-	5	78.55	70.65	2	2
Крагујевац	2005/06	2.6.	5	73.8	67.6	1	1
	2006/07	12.5.	2	74	71.2	1	1
	ξ	-	3.5	73.9	69.4	1	1
Зајечар	2005/06	1.6.	6	56	56	1	1
	2006/07	19.5.	-3	62.1	56.9	1	1
	ξ	-	1.5	59.05	56.45	1	1
Панчево	2005/06	28.5.	5	65	59	1	1
	2006/07	23.5.	6	69	69	1	2
	ξ	-	5.5	67	64	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	27.5.	4	86	62	1	1
	2006/07	21.5.	7	80	75	1	1
	ξ	-	5.5	83	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	29.5.	9	73	68	1	1
	2006/07	21.5.	0	68	60	1	1
	ξ	-	4.5	70.5	64	1	1
ξ	2005/06	-	5.67	72.38	65.18	1.3	1.3
	2006/07	-	2.8	71.6	65.8	1.0	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	4.3	72.0	65.5	1.2	1.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 3	Виктор
Крагујевац	2006	4208	3304
	2007	4612	4004
	ξ	4410	3654
Нови Сад	2006	9888	9264
	2007	6668	4024
	ξ	8278	6644
Панчево	2006	7500	7400
	2007	4027	3521
	ξ	5763	5460
Сремска Митровица	2006	6359	8014
	2007	7003	5383
	ξ	6681	6699
Сомбор	2006	7020	6520
	2007	3704	2932
	ξ	5362	4726
Зајечар	2006	5152	4416
	2007	6284	4412
	ξ	5718	4414
ξ	2006	6688	6486
	2007	5383	4046
ξ 2006-2007.		6035 ⁺⁺	5266
d	0.05	293	
	0.01	351	
Cv		10.90	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 3	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	73.60	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74.40	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36.7	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	46.9	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	34.5	33.3
5	I класа (%)	81.4	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	12.0	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	11.8	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	84	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	95	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.23	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	36.70	33.29
12	Влага II мочења (%)	41.17	39.15
13	Влага III мочења (%)	47.25	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	46.63	44.41
15	Влага слада (%)	4.42	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	14.73	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	8.56	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6.17	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.42	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	4.5	3.0
23	Брзина филтрације (min)	15	14
24	pH сладовине	5.37	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	89.60	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.80	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.585	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	78.08	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.34	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	46.72	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	53.75	49.27

Линија: ЛИНИЈА 3
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	5
	2006/07.	0	0
	ξ	0	2.5
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Линија: **ЛИНИЈА** 3
Стандард: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	28.5.	4	82.9	78.5	3	3
	2006/07	17.5.	2	69.6	62.8	1	1
	ξ	-	3	76.25	70.65	2	2
Крагујевац	2005/06	3.6.	6	76	67.6	1	1
	2006/07	11.5.	1	73.8	71.2	1	1
	ξ	-	3.5	74.9	69.4	1	1
Зајечар	2005/06	28.5.	2	63	56	1	1
	2006/07	18.5.	-4	66.9	56.9	1	1
	ξ	-	-1	64.95	56.45	1	1
Панчево	2005/06	28.5.	5	64	59	1	1
	2006/07	18.5.	1	67	69	1	2
	ξ	-	3	65.5	64	1	1.5
Сремска Митровица	2005/06	27.5.	4	80	62	1	1
	2006/07	20.5.	6	78	75	1	1
	ξ	-	5	79	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	28.5.	8	72	68	1	1
	2006/07	21.5.	0	60	60	1	1
	ξ	-	4	66	64	1	1
ξ	2005/06	-	4.83	72.98	65.18	1.3	1.3
	2006/07	-	1.0	69.2	65.8	1.0	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	2.9	71.1	65.5	1.2	1.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 4	Виктор
Крагујевац	2006	3260	3304
	2007	4500	4004
	ξ	3880	3654
Нови Сад	2006	7112	9264
	2007	4320	4024
	ξ	5716	6644
Панчево	2006	7300	7400
	2007	3674	3521
	ξ	5487	5460
Сремска Митровица	2006	7622	8014
	2007	5344	5383
	ξ	6483	6699
Сомбор	2006	6680	6520
	2007	3992	2932
	ξ	5336	4726
Зајечар	2006	4992	4416
	2007	4724	4412
	ξ	4858	4414
ξ	2006	6161	6486
	2007	4426	4046
ξ 2006-2007.		5293 [°]	5266
d 0.05		293	
		0.01	
Cv		10.90	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 4	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	70.00	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	71.25	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	33.0	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	34.3	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	38.9	33.3
5	I класа (%)	73.2	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.6	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	12.3	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	83	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	81.57	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	37.26	33.29
12	Влага II мочења (%)	42.03	39.15
13	Влага III мочења (%)	47.94	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	47.54	44.41
15	Влага слада (%)	3.81	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	16.72	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	10.10	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	6.62	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	76.75	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	6.0	3.0
23	Брзина филтрације (min)	11	14
24	pH сладовине	5.55	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	95.20	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.84	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.652	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	74.95	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	1.81	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	48.33	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	56.99	49.27

Линија: ЛИНИЈА 4
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	5
	2006/07.	0	0
	ξ	0	2.5
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Линија: **ЛИНИЈА 4**
Стандард: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	28.5.	4	87.7	78.5	7	3
	2006/07	23.5.	8	62.9	62.8	1	1
	ξ	-	6	75.3	70.65	4	2
Крагујевац	2005/06	1.6.	3	85.2	67.6	1	1
	2006/07	10.5.	0	75.2	71.2	3	1
	ξ	-	1.5	80.2	69.4	2	1
Зајечар	2005/06	29.5.	3	65	56	1	1
	2006/07	19.5.	-3	68.3	56.9	1	1
	ξ	-	0	66.65	56.45	1	1
Панчево	2005/06	25.5.	2	61	59	3	1
	2006/07	16.5.	-1	70	69	2	2
	ξ	-	0.5	65.5	64	2.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	25.5.	2	80	62	1	1
	2006/07	21.5.	7	75	75	1	1
	ξ	-	4.5	77.5	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	28.5.	8	100	68	1	1
	2006/07	23.5.	2	70	60	1	1
	ξ	-	5	85	64	1	1
ξ	2005/06	-	3.67	79.82	65.18	2.3	1.3
	2006/07	-	2.2	70.2	65.8	1.5	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	2.9	75.0	65.5	1.9	1.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 5	Виктор
Крагујевац	2006	3132	3304
	2007	3552	4004
	ξ	3342	3654
Нови Сад	2006	8640	9264
	2007	4248	4024
	ξ	6444	6644
Панчево	2006	7320	7400
	2007	4107	3521
	ξ	5714	5460
Сремска Митровица	2006	8779	8014
	2007	5655	5383
	ξ	7217	6699
Сомбор	2006	7200	6520
	2007	3024	2932
	ξ	5112	4726
Зајечар	2006	4352	4416
	2007	4808	4412
	ξ	4580	4414
ξ	2006	6571	6486
	2007	4232	4046
ξ 2006-2007.		5401 [°]	5266
d	0.05	293	
	0.01	351	
Cv		10.90	

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

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

[°] Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 5	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса природног узорка (kg)	74.65	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	75.70	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36.4	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	52.1	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	30.0	33.3
5	I класа (%)	82.1	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.8	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	12.3	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	80	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	99	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	82.57	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	35.80	33.29
12	Влага II мочења (%)	40.26	39.15
13	Влага III мочења (%)	46.50	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	45.44	44.41
15	Влага слада (%)	4.33	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	12.50	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7.01	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5.49	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.33	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	4.5	3.0
23	Брзина филтрације (min)	13	14
24	pH сладовине	5.50	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	80.50	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.72	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.752	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	76.05	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	3.28	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	43.44	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	52.12	49.27

Линија: ЛИНИЈА 5
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	10
	2006/07.	0	0
	ξ	0	5
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Линија: **ЛИНИЈА** 5
Стандард: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	23.5.	-1	86.8	78.5	5	3
	2006/07	14.5.	-1	70.7	62.8	1	1
	ξ	-	-1	78.75	70.65	3	2
Крагујевац	2005/06	25.5.	-3	73	67.6	1	1
	2006/07	6.5.	-4	74.8	71.2	3	1
	ξ	-	-3.5	73.9	69.4	2	1
Зајечар	2005/06	26.5.	0	60	56	1	1
	2006/07	15.5.	-7	62.4	56.9	1	1
	ξ	-	-3.5	61.2	56.45	1	1
Панчево	2005/06	23.5.	0	64	59	1	1
	2006/07	13.5.	-4	69	69	2	2
	ξ	-	-2	66.5	64	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	22.5.	-1	67	62	1	1
	2006/07	15.5.	1	78	75	1	1
	ξ	-	0	72.5	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	20.5.	0	85	68	1	1
	2006/07	20.5.	-1	65	60	1	1
	ξ	-	-0.5	75	64	1	1
ξ	2005/06	-	-0.83	72.63	65.18	1.7	1.3
	2006/07	-	-2.7	70.0	65.8	1.5	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	-1.8	71.3	65.5	1.6	1.3

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

ПРИНОС ЗРНА

Табела 1.

Место	Година	Принос зрна (kg/ha)	
		Линија 6	Виктор
Крагујевац	2006	3828	3304
	2007	4620	4004
	ξ	4224	3654
Нови Сад	2006	9220	9264
	2007	5368	4024
	ξ	7294	6644
Панчево	2006	7320	7400
	2007	3562	3521
	ξ	5441	5460
Сремска Митровица	2006	8678	8014
	2007	6016	5383
	ξ	7347	6699
Сомбор	2006	6900	6520
	2007	3704	2932
	ξ	5302	4726
Зајечар	2006	4896	4416
	2007	4796	4412
	ξ	4846	4414
ξ	2006	6807	6486
	2007	4678	4046
ξ 2006-2007.		5742 ⁺⁺	5266
d	0.05	293	
	0.01	351	
Cv		10.90	

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

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

^o Принос линије на нивоу стандарда

ЛАБОРАТОРИЈСКО ИСПИТИВАЊЕ КВАЛИТЕТА

Табела 2

ОБЕЛЕЖЈЕ		Нови Сад	
		ЛИНИЈА 6	ВИКТОР
ФИЗИЧКЕ ОСОБИНЕ			
1	Хектолитарска маса натуралног узорка (kg)	73.15	74.40
2	Хектолитарска маса I класе (kg)	74.20	75.25
3	Маса 1000 зрна (g/S.M.)	36.2	41.2
4	Сортирање:		
	изнад 2,8 mm (%)	47.9	51.3
	изнад 2,5 mm (%)	35.5	33.3
5	I класа (%)	83.4	84.6
ХЕМИЈСКО-ТЕХНОЛОШКЕ ОСОБИНЕ			
6	Влага зрна (%)	11.7	11.9
7	Беланчевине (%/S.M.)	11.7	11.5
8	Енергија клијања 3 дана (%)	86	89
9	Енергија клијања 5 дана (%)	96	99
10	Екстракт по BISHOPU (%/S.M.)	81.80	83.08
МИКРОСЛАДОВАЊЕ:			
11	Влага I мочења (%)	36.66	33.29
12	Влага II мочења (%)	41.29	39.15
13	Влага III мочења (%)	47.34	45.18
14	Влага зеленог слада (%)	46.26	44.41
15	Влага слада (%)	4.13	4.42
16	Губици укупно (%/S.M.)	13.03	11.14
17	Губитак дисањем (%/S.M.)	7.87	6.79
18	Губитак на клицу (%/S.M.)	5.16	4.36
АНАЛИЗА СЛАДА:			
19	Екстракт фини (%/S.M.)	79.68	80.03
20	Време ошећерења (min)	до 10	до 10
21	Бистрина сладовине	бистра	бистра
22	Боја сладовине (EBC јединица)	5.0	3.0
23	Брзина филтрације (min)	11	14
24	pH сладовине	5.48	5.63
25	Растворљиви азот (mg/100 ml)	86.10	78.40
26	Растворљиви азот (%/S.M.)	0.76	0.70
27	Вискозитет (mP.s 8,6 % e)	1.625	1.609
28	Екстракт груби (%/S.M.)	77.27	78.07
29	Разлика екстракта (%/S.M.)	2.42	1.96
30	KOLBACH-ов број (%)	42.55	44.22
31	HARTONG – VZ 45°C (%)	58.01	49.27

Линија: ЛИНИЈА 6
Стандард: ВИКТОР

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

Табела 3.

Линија	Година	<i>Erysiphe graminis</i> <i>hordei</i> (пепелница)	<i>Puccinia</i> <i>hordei</i> (лисна рђа)
Линија	2005/06.	0	0
	2006/07.	0	0
	ξ	0	0
Стандард	2005/06.	0	30
	2006/07.	0	0
	ξ	0	15

Линија: **ЛИНИЈА** 6
Стандард: **ВИКТОР**

Датум класања, висина биљке и полегање

Табела 4.

Место	Година	Класање		Висина биљке (cm)		Полегање (оцена 1-9)	
		Линија (датум)	./- дана од стандарда	Линија	Стандард	Линија	Стандард
Нови Сад	2005/06	30.5.	6	79	78.5	3	3
	2006/07	20.5.	5	65.8	62.8	1	1
	ξ	-	5.5	72.4	70.65	2	2
Крагујевац	2005/06	2.6.	5	72.8	67.6	1	1
	2006/07	11.5.	1	74.8	71.2	1	1
	ξ	-	3	73.8	69.4	1	1
Зајечар	2005/06	30.5.	4	58	56	1	1
	2006/07	19.5.	-3	66.4	56.9	1	1
	ξ	-	0.5	62.2	56.45	1	1
Панчево	2005/06	28.5.	5	55	59	1	1
	2006/07	20.5.	3	70	69	2	2
	ξ	-	4	62.5	64	1.5	1.5
Сремска Митровица	2005/06	27.5.	4	70	62	1	1
	2006/07	19.5.	5	82	75	1	1
	ξ	-	4.5	76	68.5	1	1
Сомбор	2005/06	27.5.	7	90	68	1	1
	2006/07	23.5.	2	72	60	1	1
	ξ	-	4.5	81	64	1	1
ξ	2005/06	-	5.17	70.80	65.18	1.3	1.3
	2006/07	-	2.2	71.8	65.8	1.2	1.2
ξ 2005/06.-2006/07.		-	3.7	71.3	65.5	1.3	1.3

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