

KVALITA SLADOVNICKÉHO JEČMENE ANEB V JEDNODUCHOSTI JE KRÁSA

Ladislav ČERNÝ

Česká zemědělská univerzita v Praze

Sladovnická jakost po sklizni v roce 2007 udělala mnoho ústupků, se sklizeň 2008 vrátila k tvrdým normám. Nadbytek produkce a vysoké smluvní ceny byly důvodem odmítání mnohé produkce i s mírnou odchylkou od sladovnické kvality. Vykoupena byla jen komodita se špičkovou sladovnickou kvalitou.

Ovlivnění jednotlivých ukazatelů je v rukou agronoma, Svatého Petra a skladníka. Agronomická péče se správnou výživou, regulací růstu, fungicidní ochranou atd. jsou zárukou sladovnické jakosti. Při extrémní nepřízní počasí, jako byla v roce 2007, nepomůže sebelepší um agronoma. Při nadbytku, kdy se smlouvá o každou desetinu dusíkatých látek, o každé procento přepadu zrna nad sítím, zahnědlou špičku nebo zaplísněné zrna, může kvalitu ovlivnit správná posklizňová úprava.

Zahnědlé špičky jsou podle posledních výzkumných prací genetickou proporcí jednotlivých odrůd, další vliv má deštivé počasí před sklizní, kdy se rozvine soubor hub na povrchu zrna. Makroskopicky nebo mikroskopicky poškozená zrna jsou napadána

plísněmi. Ovlivnění plísní je sklizeň při optimální vlhkosti a nastavení sklízecí mlátičky. Při suché sklizni (kolen 12 %) více povolit mlátičí koš nebo snížit otáčky bubnu. Dobře se stanoví a odstraní při sklizni makroskopické poškození (půlky, ulomené špičky), horší a nebezpečnější je mikroskopické poškození zrna. Nepatrné praskliny na povrchu zrna jsou vstupní branou plísní a pro nás začátek problémů při dodávce do výkupu nebo do sladovny.

Přepad zrna lze ovlivnit čištěním. Největší zrna jsou uprostřed klasu. Zároveň platí, že hlavní stéblo má zrna větší než odnože. S každou další odnoží nad dvě se zvyšuje podíl zadiny, proto je naší snahou mít u rostliny hlavní stéblo a dvě vyrovnané odnože. Pokud nastane rok, jako byl rok 2008, s bujným odnožováním a následným přísuškem před sklizní, máme problém s přepadem zrna. Předčištěním a čištěním sklizně dokážeme přepad zrna dostat do požadované normy (90 %). Velikost zrna souvisí i s obsahem N-látek v zrně. Malá zrna mají vyšší obsah N-látek než velké zrna.

Obsah N-látek v zrně v různě velkých zrnech sladovnického ječmene

Odrůda	Obsah N-látek dle velikosti zrna				Přepad zrna nad sítím 2,5x22mm (%)	Počet klasů/m ²	Výnos zrna t/ha
	směsný vzorek	22 mm	25 mm	28 mm			
Jersey	11,4	12,1	11,3	10,9	70	862	5,79
Malz	14,1	14,7	13,8	13,4	84	852	6,54
Bojos	11,6	12,6	11,6	11,5	84	936	8,07
Sebastian	12,6	13,3	12,3	11,8	72	1102	6,43
Diplom	11,4	12,5	11,4	10,9	69	924	7,88
průměr	12,2	13,0	12,1	11,7	75	935	6,94

U vybraných vzorků preferovaných odrůd jsme stanovili obsah N-látek ve směsném vzorku. Následně jsme zrna rozdělili dle propadu na síť 2,8x22 mm, 2,5x22 mm a 2,2x22 mm. Zrna nad sítím 2,2 mm, měla v průměru obsah N-látek 13,0 %. Zrna nad sítím 2,5 mm měla v průměru obsah N-látek 12,1 %. Největší

zrna, nad sítím 2,8 mm, měla obsah N-látek 11,7 %. Snižování N-látek ve vzorku po vyčištění je v závislosti na přepadu zrna. Z toho vyplývá další možnost částečného ovlivnění kvality, i když to primární by mělo být na poli.

Kontaktní adresa

Ing. Ladislav Černý, Ph.D., Katedra rostlinné výroby, Česká zemědělská univerzita v Praze, Kamýcká 129, 165 21 Praha 6 – Suchbátka, tel.: 224382533, e-mail: CernyL@af.czu.cz