



# OBSAH

<b>OBSAH</b>	3
<b>ÚVOD</b>	5
<b>1 SÚČASNÝ STAV RIEŠENEJ PROBLEMATIKY</b>	7
<b>1.1 Pôvod a klasifikácia</b>	7
<b>1.2 Morfológická charakteristika</b>	10
<b>1.3 Agronomická charakteristika</b>	11
<b>1.4 Technologická kvalita</b>	14
<b>1.5 Nutričná kvalita</b>	17
1.5.1 Bielkoviny	18
1.5.2 Sacharidy	20
1.5.3 Lipidy a mastné kyseliny	22
1.5.4 Vitamíny	24
1.5.5 Minerálne látky	25
<b>1.6 Hygienická kvalita</b>	26
1.6.1 Mykotoxíny	26
1.6.1.1 Trichotecény	27
1.6.1.2 Zearalenon (ZEA)	28
<b>1.7 Potravinárske využitie</b>	29
<b>1.8 Liečebné účinky a farmaceutické využitie</b>	30
<b>2 MATERIÁL A METÓDY</b>	32
<b>2.1 Charakteristika pokusného stanovišťa</b>	32
2.1.1 Lokalita pokusného stanovišťa	32
2.1.2 Agro – ekologické pomery pokusného stanovišťa	32
2.1.3 Klimatické pomery pokusného stanovišťa	33
<b>2.2 Charakteristika pokusného materiálu</b>	37
2.2.1 Charakteristika odrody Altgold	37
2.2.2 Charakteristika odrody Franckenkorn	37
2.2.3 Charakteristika odrody Oberkulmer Rotkorn	37
2.2.4 Charakteristika odrody Ostro	37
2.2.5 Charakteristika odrody Rubiota	37
<b>2.3 Systém hospodárenia na ornej pôde a manažment pestovania</b>	38
2.3.1 Regulácia škodlivých činiteľov a zaburinenosti	38
<b>2.4 Analýza kvantitatívnych parametrov</b>	38
<b>2.5 Analýza kvalitatívnych parametrov</b>	39
2.5.1 Mlynárska kvalita – nepriame ukazovatele	39
2.5.1.1 Hodnotenie vyrovnanosti zrna – prepád sitom	39

2.5.2	Mlynárska kvalita – priame ukazovatele .....	39
2.5.2.1	Hodnotenie frakcií múky – pokusný zámel .....	39
2.5.3	Pekárska kvalita – nepriame ukazovatele .....	40
2.5.3.1	Obsah mokrého lepku (ICC Štandard 155 a 158, AACC 38-12) .....	40
2.5.3.2	Gluten index (ICC Štandard 155 a 158, AACC 38-12) .....	40
2.5.3.3	Pádové číslo (ICC Štandard č. 107/1, AACC 56-81B, ISO 3093) .....	40
2.5.3.4	Zeleného test (ISO 5529, ICC Štandard č. 116/1) .....	41
2.5.3.5	Stanovenie ťažnosti lepku (STN 461011-9) .....	41
2.5.3.6	Stanovenie napučievania lepku (STN 461011-9) .....	42
<b>2.6</b>	<b>Štatistické spracovanie získaných výsledkov</b> .....	<b>42</b>
<b>3</b>	<b>VÝSLEDKY A DISKUSIA</b> .....	<b>43</b>
<b>3.1</b>	<b>Agronomické parametre Tr. spelta</b> .....	<b>43</b>
3.1.1	Dĺžka stebľa .....	43
3.1.2	Počet stebiel .....	43
3.1.3	Dĺžka klasu .....	45
3.1.4	Počet kláskov v klase .....	46
3.1.5	Počet zŕn v klase .....	48
3.1.6	Hmotnosť zŕn v klase .....	48
3.1.7	Hmotnosť 1000 zŕn .....	49
3.1.8	Úroda zrna .....	49
3.1.9	Podiel pliev .....	50
<b>3.2</b>	<b>Nepriame ukazovatele pekárskej kvality</b> .....	<b>50</b>
3.2.1	Obsah mokrého lepku .....	50
3.2.2	Gluten (lepkový) index .....	51
3.2.3	Pádové číslo .....	52
3.2.4	Ťažnosť lepku .....	53
3.2.5	Napučievanie lepku .....	54
3.2.6	Zeleného test .....	54
<b>3.3</b>	<b>Ukazovatele mlynárskej kvality</b> .....	<b>55</b>
3.3.1	Vyrovnanosť zrna .....	55
3.3.2	Pokusný zámel .....	57
<b>ZÁVERY</b>	.....	<b>60</b>
<b>ZOZNAM POUŽITEJ LITERATÚRY</b>	.....	<b>63</b>
<b>ZOZNAM SKRATIEK A ZNAČIEK</b>	.....	<b>74</b>
<b>PRÍLOHY</b>	.....	<b>77</b>