

Celostátní soutěž o sladovnické ječmeny v roce 1955

LUDVÍK DOHNAL

663.421

Přes poměrně pozdní výsev ječmene vyvíjel se ročník 1955 v kulturách celkem dost příznivě. Teprve po vymetání došlo na těžších půdách s málo propustnou spodinou a také po dusíkem přehnojených předplodinách k polehnutí porostů. Největší vliv na jakost ročníku 1955 mělo však deštivé počasí v době sklizně, takže bylo sklizeno značné množství sladovnického ječmene s vysokým obsahem vláhy a také zčásti s menším nebo větším podílem porostlých zrn.

Na základě rozborů ječmene ročníku 1955 se ukázala velmi dobrá jakost u všech partií ječmene sklizených za příznivých podmínek a partií zdravých, což se projevilo pak v průběhu kampaně velmi do-



brou extraktivností ve sladech, i když obsah bílkovin v sušině se pohyboval v širším rozpětí mezi 8 až 13 % a v užším rozpětí mezi 9—11 %.

Celostátní soutěž se tedy projevila uplatňováním správné agrotechniky a odborného řízení výživy ječmene, hlavně jeho jakostí a zvláště pak větší péčí při čištění a třídění ječmene, především u partií dodávaných průmyslu přímo zemědělstvím. Celostátní soutěž olomouckého hnutí za lepší jakost a vyšší výnosy sladovnického ječmene byla by se uplatnila za příznivějšího sklizňového počasí ještě lepší jakostí a větším množstvím vykoupeného ječmene sladovnického vyšších tříd jakosti, zvláště ječmene výběrového v celostátním průměru.

Na závěr ročníku 1955 byla opět provedena celostátní bonitace soutěžních vzorků a 375 vzorků z krajů bylo pak instalováno na výstavě v Gottwaldově u příležitosti IV. celostátní ječmenářské konference. Vystavené vzorky byly předtím bonitovány v krajských soutěžích podle nově upraveného bonitačního řádu, schváleného ministerstvem zemědělství a Československou akademií zemědělských věd. Celostátní bonitace ječmene byla provedena pak

ještě u všech 375 vzorků ústředním bonitačním sborem ministerstva zemědělství s přihlédnutím k obsahu škrobu a bílkovin v sušině na základě rozborů, které provedl u všech vzorků Výzkumný ústav pivovarský a sladařský. Současně byly provedeny sladovací mikrozkušky 300 vzorků v Kroměříži v tamní vývozní sladovně technologickým oddělením Výzkumného ústavu obilnářského, jež daly zajímavé výsledky, které uvádíme dále v přehledu.

Dobré výsledky poskytly v mikrozkuškách i ječmeny, které podle subjektivních znaků a s méně příznivým vybarvením pluchy nebo v méně dokonalém čištění a s vyšším obsahem poškozených nebo porostlých zrn se neumístily v bonitaci na lepších místech. Je třeba připomenout, že v mikrozkuškách sladovacích byl sladován jen podíl zrna nad 2,5 mm získaný vytříděním z původních vzorků.

Jako obvykle již po více let, předcházela konference ječmenářské v Gottwaldově dne 30. ledna předporada vědeckých pracovníků všech příslušných složek za vedení ČSAZV. Na poradě byly probrány klady a nedostatky dnešního stavu pěstování a šlechtění sladovnických ječmenů, jejich výzkum a rayonisace. Bylo také připraveno usnesení pro celostátní konferenci, která se konala dne 31. ledna za účasti 260 delegátů JZD a ČSSS, průmyslu pivovarského a sladařského a zástupců národních výborů a odborného tisku. Početně byl také zastoupen zemědělský ječmenářský výzkum šlechtitelský a kontrolní. Pořad této konference, pořádané ministerstvy zemědělství a potravinářského průmyslu a ČSAZV, měl velmi pěkný průběh s bohatou účastí na diskusi, která navázala jednak na velmi obsáhlý referát ředitele HAVZ rostlinné výroby MZ s. *Pěkného* a na hlavní diskusní příspěvek profesora VŠZ v Brně a člena výboru NS s. akademika *J. Šimona*.

S. Pěkný ve svém referátu nastínil celou problematiku našeho ječmenářství a vyzdvihl zvláště význam sladovnického ječmene jak se stanoviska celostátního a našeho zemědělství, tak i s hlediska průmyslu pivovarského a sladařského, především pak významu sladu a ječmene i piva pro vývoz.

Po referátu s. *Pěkného* zhodnotil soutěž ročníku 1955 s. *Zikula* z MZ jako referent pro soutěž a vyhlásil pořadí prvních 15 vítězů soutěže jakostní a 10 vítězů soutěže výnosové, jimž byly předány diplomy a celostátnímu vítězi JZD Rataje u Olomouce předána putovní celostátní vítězná vlajka, kterou převzal předseda JZD Rataje s. *V. Studený*.

Hlavní diskusní příspěvek s. akademika *Šimona* vyzněl pak ve prospěch dalšího zlepšování našeho ječmenářství, jemuž své služby věnuje s. akademik *Šimon* v úzké spolupráci s pivovarským a sladařským výzkumem již řadu desetiletí. Nastínil rozvoj našeho

Pořadí	Soutěžící	Okres	Kraj	Výnos q/ha
1	VŠS Čelechovice	Prostějov	Olomouc	48,15
2	JZD Roštění	Holešov	Gottwaldov	42,2
3	JZD Žilov	Plzeň	Plzeň	41,0
4	VŠS Hrubčice	Prostějov	Olomouc	40,0
5	Šk. statek Dobřany	Přeštice	Plzeň	39,8
6	Rolník J. Pospíšilík	Roštění	Gottwaldov	39,56
7	Rolník J. Řihák	Roštění	Gottwaldov	37,05
8	JZD Bolevec	Plzeň	Plzeň	36,7
9	JZD Slatiny	Jičín	Hradec Králové	36,5
10	JZD Vlčkovice	Dvůr Králové	Hradec Králové	36,0

jakostního ječmenářství v období druhé pětiletky a zmínil se o úkolech pěstitelských, šlechtitelských a o výzkumu. Za MPP hlavní správu pivovarů a sladoven přednesl v hutném diskusním příspěvku výrazně požadavky našeho průmyslu sladařského a pivovarského hlavní inženýr s. Ing. J. Maštoský. Konferenci za ministerstvo zahraničního obchodu a vývozní společnost Koospol pozdravil s. Dr. V. Vydra a v diskusním příspěvku doplnil referát s. Pěkného vylíčením perspektiv našeho vývozu sladu a ječmene, jež stále rok od roku vzrůstají a kladou na zemědělství, na výkup a zvláště na sladařský průmysl velké jakostní nároky. V diskusních příspěvcích se vystřídalá řada zástupců lidospřávy, socialistického zemědělského sektoru, ministerstva státních statků a šlechtitelských institucí.

Na závěr byl přednesen návrh usnesení obsahující důležité úkoly příslušným sektorům, resortům a výzkumu a byl jednomyslně přijat. Před ukončením konference jsem zhodnotil průběh a úroveň porady, konference a výstavy jako velmi kladný a odpovídající důležitosti našeho ječmenářství, které je na nejlepší cestě k trvalému získání světového prvenství v jakosti.

Konference pak byla uzavřena zástupcem MZ výzvou k velké účasti našich JZD, JRD, ČSSS a ČŠSM na soutěži ročníku 1956.

V soutěži za vysokou jakost se umístili soutěžící na místě:

Pořadí	Soutěžící	Okres	Kraj
1	JZD Rataje	Olomouc	Olomouc
2	JZD Cholina	Litovel	Olomouc
3	JZD Senice n. H.	Litovel	Olomouc
4	JZD Kostelec	Plzeň	Plzeň
5	JZD Skřípov	Litovel	Olomouc
6	JZD Ptenín	Přeštice	Plzeň
7	VÚŠ Semčice	Ml. Boleslav	Praha
8	JZD Udánky	M. Třebová	Brno
9	JZD Jindřichov	Hranice	Olomouc
10	JZD Stará Ves	Bílovec	Ostrava
11	JZD Vojnice	Olomouc	Olomouc
12	JZD Chválkovice	Vyškov	Brno
13	JRD V. Slavkov	Poprad	Košice
14	JZD H. Heršpice	Brno	Brno
15	JZD Přišov	Plzeň	Plzeň

V soutěži za vysoké výnosy při dobré jakosti: viz tabulka nahoře)

Převaha obou krajů v soutěži Olomouce a Plzně je dána vysokou účastí v soutěži na základě dobré propagace a všeobecného zájmu o soutěž.

Ve sladovacích mikrozkuškách byly výsledky podle níže uvedené tabulky:

Dosažený extrakt sušiny %	Počet vzorků
od 83,5 do 83,8	3
83,1 do 83,5	4
82,6 do 83,0	17
82,4 do 82,5	10
82,0 do 82,3	21
81,6 do 81,9	24
81,0 do 81,5	66
81,0 do 80,9	47
80,5 do 80,4	51
79,5 do 79,9	20
79,0 do 79,4	14
78,5 do 78,9	8
78,0 do 78,4	6
77,5 do 77,9	3
77,0 do 77,4	2

Z přehledu je patrné, že podle rozborů vykazovaly ječmeny ve sladu na základě mikrozkušek extraktu v sušině:

od 80,0 do 83,8 %	82,10 % vzorků
od 79,0 do 79,9 %	11,48 % vzorků
od 78,0 do 78,4 %	4,73 % vzorků
od 77,0 do 77,9 %	1,69 % vzorků

což prokazuje, že soutěžní materiál podle provedených 300 sladovacích mikrozkušek byl vesměs vysoké jakosti s hlediska extraktu. V provozním sladování byla tato skutečnost prokázána výrobními výsledky.

Celostátní bonitaci ječmene v Olomouci poctili svou návštěvou vědeckí pracovníci pivovarů z NDR ss. Dr. W. Piratzky a Dr. K. Schaubert.

Olomoucké hnutí plní v celostátní soutěži své poslání a věříme, že pomůže našemu ječmenářství na cestě za dalšími úspěchy. Zástupci našeho průmyslu v krajských poradních odborných sborech pomohou v rámci svého působení k dalšímu rozmachu olomouckého hnutí ve smyslu zvýšení produkce sladovnického ječmene a jeho jakosti. V tom směru je čeká čestný úkol.