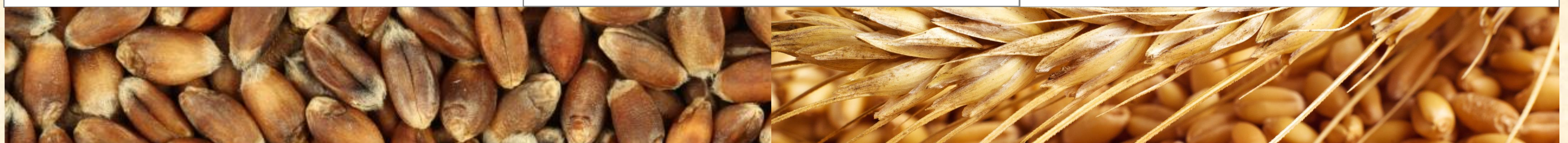
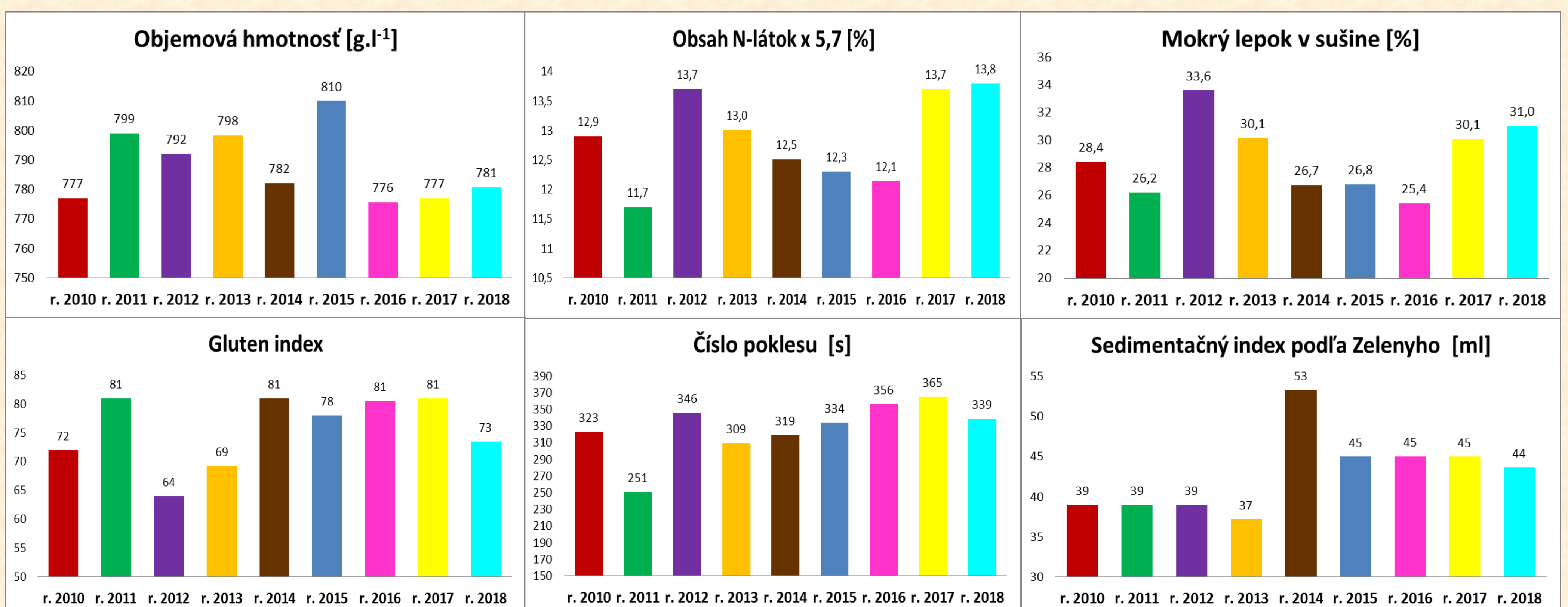
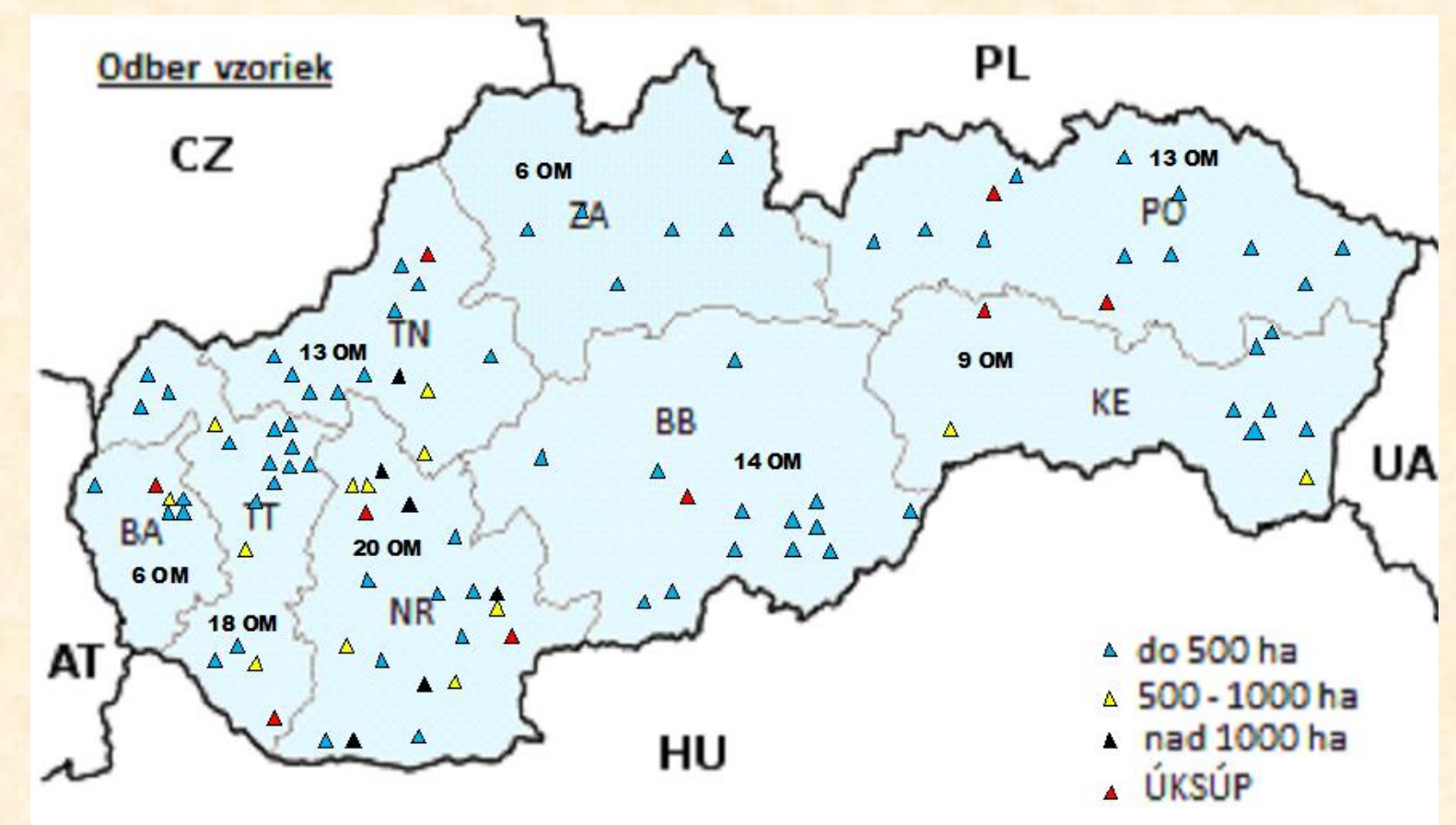


MONITOROVANIE KVALITY PŠENICE NA SLOVENSKU A NOVELIZÁCIA STN 461100-2: ZRNO POTRAVINÁRSKEJ PŠENICE LETNEJ

V rámci projektu ÚOP MPRV SR: „Monitoring kvalitatívnych parametrov pšenice letnej dopestovanej v Slovenskej republike“ od roku 2010 sledujeme technologickú kvalitu pšenice. Každoročne analyzujeme okolo 200 vzoriek pšenice z takmer 100 odberových miest (získané od Poľnohospodárskych a Roľníckych družstiev a zo skúšobných staníc ÚKSUPu).

Obrázky znázorňujú odberové miesta v rámci SR a priemerné hodnoty sledovaných kvalitatívnych ukazovateľov za celú SR od roku 2010.



Požiadavky na kvalitu zrna pšenice letnej (*Triticum aestivum*, L.) určeného na výrobu pšeničných múk doteraz stanovovala STN 46 1100-2: Zrno potravinárskej pšenice letnej z roku 2003. V zmysle normy podľa splnenia technických požiadaviek na kvalitu sa potravinárska pšenica letná členila na 4 triedy kvality:

- trieda kvality E: elitná;
- trieda kvality A: štandardná;
- trieda kvality B: požiadavky na kvalitu pšenice pre intervenčný nákup;
- trieda kvality P: pečivárska

Nakoľko predmetná norma STN bola vydaná v roku 2003, v súčasnosti už dostatočne nezohľadňuje požiadavky praxe na technologickú kvalitu pšenice vrátane výberu metód skúšania, a ani nekorešponduje s kritériami používanými v zahraničí pri exporte pšenice.

Komoditná rada pre obilniny pri MPRV SR iniciovala vytvorenie pracovnej skupiny pre novelizáciu normy STN 46 1100-2. Na práci tejto skupiny sa podieľala celá cereálna vertikála od šľachtiteľov, prvovýrobcov, skladovateľov, mlynárov, pekárov až po vedcov z Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra. Pri príprave novelizácie normy boli využité aj poznatky o normách na pšenicu v okolitých krajinách v rámci Európy ako je Rakúsko, Maďarsko, Nemecko, Česko, Francúzsko alebo Ukrajina. V neposlednom rade k čo najobjektívnejšiemu nastaveniu normy prispeli aj dlhoročné výsledky monitorovania kvality pšenice na Slovensku. **S účinnosťou od 1. júna 2018 je novelizovaná norma verejne dostupná s možnosťou zakúpenia na ÚNMS SR (Úrad pre normalizáciu, metrológiu a skúšobníctvo v Slovenskej republike).**

Predpokladáme, že novelizácia normy prispeje k zvýšeniu konkurencieschopnosti na Slovensku vyprodukovanej pšenice v rámci medzinárodného obchodu, nakoľko i v okolitých krajinách sú požiadavky na zrno pšenice bližšie charakterizované napr. aj reologickými parametrami, ktoré sú už takisto v novelizovanej norme zahrnuté.

Novelizovaná norma na pšenicu sa delí opäť na 4 triedy kvality:

- E - elitná
- A - štandardná
- B - základná
- P – pečivárska

V tabuľke sú znázornené minimálne hodnoty jednotlivých parametrov pre príslušné triedy kvality v novelizovanej norme.

Parameter	Trieda kvality			
	E	A	B	P
vlhkosť, hmot. %	14	14	14	14
objemová hmotnosť, kg/hl najmenej	79,0	77,0	75,0	75,0
obsah dusíkatých látok (N x 5,70) v sušine, hmot. % najmenej	13,0	12,0	10,5	najviac 10,5
číslo poklesu v šrote zo 7 g, s najmenej	220	220	220	160
sedimentačný index podľa Zeleného, ml najmenej	40	30	22	
nečistoty spolu, hmot. % najviac	5	5	6	5
z toho: a) zlomky zrn (3.1.1), hmot. % najviac	2	3	3	3
b) zrnové nečistoty (3.1.2), hmot. % najviac	2	5	5	3
z toho: – sovrknuté zrná (3.1.2.1), hmot. %				
– iné obilniny (3.1.2.2), hmot. %				
– zrná poškodené škodcami (3.1.2.3), hmot. %				
– zrná so sfarbeným kľúčkom (3.1.2.4), hmot. %				
– zrná poškodené teplom (3.1.2.5), hmot. % najviac	0,5	0,5	0,5	0,5
c) naklíčené zrná (3.1.3), hmot. % najviac	0,5	1	3	3
d) rôznorodé nečistoty (3.1.4), hmot. % najviac	0,5	1	1	1
z toho: – cudzorodé semená (3.1.4.1), hmot. %				
z toho škodlivé, hmot. % najviac	0,1	0,1	0,1	0,1
– skazené zrná (3.1.4.2), hmot. %				
z toho poškodené teplom, hmot. % najviac	0,05	0,05	0,05	0,05
– cudzorodé látky (3.1.4.3), hmot. %				
– plevy (3.1.4.4), hmot. %				
– námeľ (3.1.4.5), hmot. % najviac	0,05	0,05	0,05	0,05
– sneťové zrná (3.1.4.6), hmot. %				
– nečistoty živočíšneho pôvodu (3.1.4.7), hmot. %				
Odporúčané požiadavky na kvalitu:				
obsah mokrého lepku v sušine, hmot. % najmenej	28	26	23	najviac 23
gluten index najmenej	65			
Odporúčané požiadavky na kvalitu podľa hodnotenia múk:				
farinografické hodnotenie:				
váznosť, % najmenej	59			
stabilita, minúta najmenej	8,5			
alveografické hodnotenie:				
energia W. 10E-4J najmenej	270			
POZNÁMKA – Škodlivé semená sú definované v STN 46 1100-1 ako škodlivé nečistoty.				