

# A GABONAVERTIKUM MUNKABIZOTTSÁG FELADATAI A KORSZERŰ GABONAÁTVÉTEL MEGTEREMTÉSÉVEL KAPCSOLATOSAN

SALLAI JENŐNÉ DR.\*

A búza minősége alapvetően fajtatulajdonság, ezért pozitíven kell értékelnünk azt, hogy az új átvételi rendszernek ez az alapja. Az új szemlélet új feladatokat állít a búzával foglalkozó szakemberek elé. A nemesítés, fajtaminősítés és a fajtahasználat hármas követelménye: a termésmennyiség, minőség és biztonság (fagytűrés, betegségrezisztencia, jó alkalmazkodóképesség) napjainkban mindinkább hangsúlyt kap.

A gabonavertikumon belül a minősítési szempontok és az értékmérő tulajdonságok eltérő hangsúlyt kapnak.

- A nemesítés célja: kedvező agrotechnikai és előnyös beltartalmi tulajdonságú, ugyanakkor nagy terméshozamú fajták előállítására, mely mind a malom- mind a sütő-, ill. tésztaipar igényeit kielégíti.
- A malomipar számára a búza az alapanyag, melynek használati értékét a halmaztulajdonságok (keverékesség, hl-súly, ezerszemsúly, szemminőség) és egyedi tulajdonságok (egészségi állapot, acélosság keménység, héjvastagság, stb.) határozzák meg.
- A sütőipar szempontjából a nagy vízfelvevőképességű, azonos minőségű és megfelelő enzimtevékenységű liszt az értékesebb. Alapanyaga a liszt, a búzafajta jelentősége itt elmosódik.

A különböző lépcsők, a nemesítés — termesztés — átvétel — tárolás — malom- és sütőipar összefüggnek ugyan, de területileg és szervezetileg elkülönülnek és az érdekelttség súlypontja sem azonos. Egymás problémáit kevésbé ismerik.

Hazánkban elsőként Csongrád megyében 1977-ben hozott létre az Agrártudományi és Élelmiszeripari Tudományos Egyesület (MAE és MÉTE) Gabonavertikum néven közös munkabizottságot, melynek célja a kutatás (nemesítés, termesztés) és a feldolgozó iparok egymáshoz közelítése, a vertikum egyes szintjein jelentkező általános és napi problémák vizsgálata, megoldásuk segítése, az új tudományos eredmények alkalmazása a gyakorlatban a legfőbb cél, a jó minőségű búzafajták és sütőipari termékek kialakítása érdekében. A munkabizottság az eltelt két év alatt több kérdésre keresett és kapott választ. Ezekről több fórumon számoltunk be. Most csak egy lényeges dolgot emelek ki, a vizsgálati módszerek egységesítésének fontosságát.

Az alapvető értékmérő tulajdonságokat feltáró laboratóriumi vizsgálati módszerek egy részét a vertikumnak csak egyes szintjein, más részét minden lépcsőjében alkalmazzák. Ez utóbbiak a sikértartalom, enzimtevékenység, vízfelvevőképesség, lisztminőség meghatározások, valamint a próbasütés. A munkafolyamatokat szab-

\* Gabonatermesztési Kutató Intézet, Szeged

ványok rögzítik, ennek ellenére, az előírások betartása mellett is lényeges különbségeket tapasztaltunk a munkabizottsághoz tartozó vizsgálati helyek eredményei között. A módszerek pontosítása és összehangolása munkabizottságunkon belül megvalósult, de országos méretűvé tétele is indokolt lenne. A nemesítő intézet feladata szempontjából is lényeges, hogy saját minősítése összhangban legyen a fajta-elismerés és az üzemi vizsgálatok eredményeivel, hiszen mindazokat a minőségi mutatókat meg kell határozni, amik a feldolgozás szempontjából számításba jöhetnek.

Egy új fajta megszületése 12—15 nemesítői munka eredménye. A sok ezer keresztezés utódnemzedékeiből az évek során különböző szempontok szerint választják ki azokat az egyedeket, melyek külső bélyegek alapján (növénymagasság, betegségrezisztencia, levélforma, kalásztípus, szemtípus, stb.) ígéreteseknek tűnnek. A sütőipari minőségre való szelekció már problémát jelent. Korai nemzedékekben nem áll a nemesítő rendelkezésére annyi búza, hogy a minőséget — annak komplex volta miatt — bahetőan tanulmányozhassa. A fehérjetartalomra való szelekció nem célravezető, mert bár táplálkozásélettani vonatkozásban jelentős mutató, de a liszt minőségével nincs szoros összhangban. A keresztezés utáni 5—6 évben van csak egy-egy vonalból genetikailag annyi kiegyenlített szem, hogy a minőségvizsgálatok elvégezhetőek legyenek. De a törzsek száma pl. a GKI-ban ebben a nemzedékben még 5—10 000 között van. Ezek részletes analizésének laborkapacitás a gátja. A nemesítő szerencsésén múlik, hogy a törzsek közül vizsgálatra a jobb vagy a gyengébb minőségűeket választja-e ki. A többéves szelekció után megmaradt anyag kerül azután a fajtakísérletekbe. Ha a minőségvizsgálatok eredményei nincsenek összhangban, sok év munkája vesztet kárba.

A következőkben a GKI-ban előállított és fajtakísérletre bejelentett búzáinkról nyújtok rövid tájékoztatást. A Jubilejnaja 50, GK-Tiszatáj és GK-Szeged már elismert fajták. A GK-Hajnal 1976 óta, a többi pedig 1979-ben először szerepel ezekben a kísérletekben.

A táblázatból jól látható a vizsgált mutatók évenkénti ingadozása, az átlagértékek és az ezektől való eltérés, a szórás. A búzafajták és jelöltek az Intézet Ságvári telepéről származnak a nemesítői tenyészkertből, parcellás kísérletekből.

Az adatokból kitűnik, hogy a *GK-Tiszatáj*, bár kissé kevesebbet terem a kontrollnak tekintett Jubilejnaja 50-nél, de minden más vizsgált mutató alapján jobbnak bizonyult annál. Nagy fehérje- és sikértartalma, kitűnő minősége hazai legjobb fajtánkká teszi. A *GK-Szeged* termése és ezerszemsúlya meghaladja a kontrollét. Fehérje-

#### 1/A TÁBLÁZAT

*Szegedi fajták és fajtajelöltek szemtermésének alakulása*

Fajta (jelölt)	1977 %	1978 %	1979 %	Átlag %	Szórás
Jubilejnaja 50 Ø					
q/ha %	66,5	60,6	57,0	61,4	4,8
%	100,0	100,0	100,0	100,0	
GK—Tiszatáj	92,2	94,9	101,2	95,8	2,1
GK—Szeged	116,2	99,3	92,8	103,4	12,5
GK—Hajnal	100,8	95,4	101,2	99,0	5,3
GK—Mari	108,0	109,4	132,6	116,0	4,7
GK—Tápé	98,9	102,8	107,0	102,6	2,5

### 1/B TÁBLÁZAT

*Szegedi fajták és fajtajelöltek liszthozamának alakulása*

Fajta (jelölt)	1977 %	1978 %	1979 %	Átlag %	Szórás
Jubilejnaja 50 Ø	58,9	74,7	67,1	66,9	7,9
GK—Tiszatáj	73,7	72,9	68,5	71,7	2,8
GK—Szeged	60,7	65,1	66,1	64,0	2,9
GK—Hajnal	63,6	63,8	59,2	62,2	2,6
GK—Mari	67,4	73,0	65,5	68,8	3,9
GK—Tápé	60,4	65,7	73,6	66,6	6,6

### 1/C TÁBLÁZAT

*Szegedi fajták és fajtajelöltek vízfelvévőképességének alakulása*

Fajta (jelölt)	1977 %	1978 %	1979 %	Átlag %	Szórás
Jubilejnaja 50 Ø	58,8	60,5	57,5	58,9	1,5
GK—Tiszatáj	64,1	60,0	59,5	61,2	2,5
GK—Szeged	59,6	57,1	57,0	57,9	1,5
GK—Hajnal	55,4	55,7	54,6	55,2	0,6
GK—Mari	58,5	60,8	58,6	59,3	2,2
GK—Tápé	60,2	60,4	57,8	59,5	1,4

### 1/D TÁBLÁZAT

*Szegedi fajták és fajtajelöltek minőségének alakulása*

Fajta (jelölt)	1977 %	1978 %	1979 %	Átlag %	Szórás
Jubilejnaja 50 Ø	59,8 B <sub>1</sub>	55,5 B <sub>1</sub>	61,3 B <sub>1</sub>	58,9 B <sub>1</sub>	3,0
GK—Tiszatáj	85,3 A <sub>1</sub>	71,7 A <sub>2</sub>	68,1 B <sub>1</sub>	75,0 A <sub>2</sub>	9,1
GK—Szeged	59,6 B <sub>1</sub>	56,4 B <sub>1</sub>	53,2 B <sub>2</sub>	56,4 B <sub>1</sub>	3,2
GK—Hajnal	51,6 B <sub>2</sub>	51,1 B <sub>2</sub>	47,0 B <sub>2</sub>	49,9 B <sub>2</sub>	2,5
GK—Mari	62,3 B <sub>1</sub>	57,7 B <sub>1</sub>	65,4 B <sub>1</sub>	61,8 B <sub>1</sub>	3,5
GK—Tápé	62,2 B <sub>1</sub>	59,8 B <sub>1</sub>	54,2 B <sub>2</sub>	58,7 B <sub>2</sub>	4,1

tartalma nagy, minősége elég kiegyenlített. Intenzív fajta, az agrotechnikai feltételeket biztosítani kell számára. Jelenleg takarmányként való termesztését javasolták, de ez vitatható. Cipója kerek, de kis térfogatú. A *GK-Hajnal* termése alig tér el a kontrollétól. Ezerszemszáma kisebb, többi vizsgált mutatója gyengébb minőséget mutat mint a Jubilejnaja 50. Intenzív búza, minősége műtrágyázással javítható. Cipója kedvező alaki tulajdonságú, annak ellenére, hogy lisztminőségi értékszáma B<sub>2</sub>. A *GK-Mari* szemtermése átl. 16%-kal haladta meg a kontrollét. Minősége a Jubilejnajához hasonló, bár fehérjetartalma kisebb annál. Cipója kedvező küllemi tulajdonságú. A *GK-Tápé* termése kissé nagyobb, ezerszemszáma lényegesen kisebb a kontrollénál. Sikértartalma megközelíti a Tiszatájét, de összprotein tartalma nem.

Bár lisztminősége  $B_1$ — $B_2$ , mégsem süthető belőle szép cipó. Takarmányként való termesztése látszik célszerűnek.

Ezek az Intézetünkben folyó kísérletek eredményei. A fajtakísérletek és az üzemi feldolgozás során vizsgáznak azonban ezek a fajták és jelöltek. Lényegében tehát a kutatás és az üzemi gyakorlat szorossága, a vertikumon belüli információcsere gyorsasága alakítja majd ki a mindenkori fajtaösszetételt.

#### TASKS OF THE CEREALS WORKING COMMITTEE CONNECTED WITH THE CREATION OF MODERN CEREALS INSPECTION

*Dr. Ágnes Sallai*

In connection with the activities of the joint MAE-MÁTÉ Cereals Working Committee, a report is made of the work aimed at coordinating breeding from the aspects of the processing in the milling and baking industries, as well as of the possible harmonizing of the various value-measuring characteristics.

#### DIE AUFGABEN DES GETREIDEVERTIKUM-ARBEITS-AUSSCHAUSSES IN VERBINDUNG MIT DER SCHAFFUNG EINER MODERNEN GETREIDEÜBERNAHME

*Dr. Ágnes Sallai*

Die Studie berichtet über die Arbeit der gemeinsamen Arbeitskommission „Getreidevertikum“ MAE-MÉTE im Interesse der Harmonisierung der Gesichtspunkte der Veredlung sowie der mühlenindustriellen und Backindustriellen Verarbeitung und einer möglichen (Vergleichung) Gleichstimmung der verschiedenen wertmessenden Eigenschaften.

#### ЗАДАЧИ РАБОЧЕЙ КОМИССИИ ЗЕРНОВОГО ВЕРТИКУМА В ОБЛАСТИ ОБЕСПЕЧЕНИЯ СООТВЕТСТВУЮЩИХ УСЛОВИЙ ПРИЁМА ЗЕРНА

*Агнеш Шаллаи*

Знакомя с работой Зернового вертикума (Научное Общество венгерской пищевой промышленности и Венгерское аграрное общество), автор даёт отчёт о деятельности, направленной на согласование целей селекции, мукомольной и хлебопекарной переработки, о возможной корректировке различных измеримых свойств.