

Spolupráce výzkumníků z CARC s rakouskými institucemi úspěšně pokračuje

11.8.2026 - Michal Jágr, Miloslav Šulc | Národní centrum zemědělského a potravinářského výzkumu

Ve dnech 20.7.-25.7.2026 se v rámci řešení mezinárodního projektu Danube 2025-2027 uskutečnila pracovní cesta dvou vědeckých pracovníků z CARC: RNDr. Michala Jágra, Ph.D. (hlavní řešitel projektu, laboratoř kvality rostlinných produktů) a Ing. Miloslava Šulce, Ph.D. na známé rakouské šlechtitelské pracoviště Saatucht Edelhof ve Zwettlu (foto č. 1), kde oba výzkumníci navštívili Ing. Elisabeth Zechner, významnou šlechtitelku ovsa a pšenice (foto č.2).

S touto šlechtitelskou stanicí nás pojí dlouhodobá spolupráce, týkající se např. využívání odrůd ovsa nebo ozimé pšenice. Během exkurze jsme si mohli prohlédnout provozy, kde probíhá prvotní vyhodnocení sklizeného materiálu v průběhu probíhajících žní (foto č. 3). Dále jsme si mohli prohlédnout experimentální pole s ozimou pšenicí nebo ovsem a posoudit stav porostů a prodiskutovat unikátní charakteristiky jednotlivých, jak novošlechtění, tak i starobyklých odrůd, které dlouhodobě vyhodnocují v Edelhofu (foto č. 4). Tato šlechtitelská stanice je známá širokou paletou různých obilovin, které byly na této stanici vyšlechtěny a jsou s oblibou pěstovány ve středoevropském prostoru, samozřejmě nejvíce v Rakousku. (foto č. 5).

V dalších dnech pak cesta obou výzkumníků zamířila do Universität für Bodenkultur Wien (BOKU), pobočka v Tulln an der Donau (foto č. 6), kde se setkali s Prof. Ing. Heinrichem Grausgruberem, Ph.D., významným rakouským šlechtitelem obilovin, který se specializuje zejména na šlechtění barevných pšenic, a se kterým nás pojí dlouholetá vynikající spolupráce. Tato spolupráce v posledních dvou letech vyústila v publikace v Q1 časopisech, např. ve Food Chemistry a v Journal of Agriculture and Food Research. V laboratoři jsme se setkali i s Ing. Stefanem Kutschkou (foto č. 7). Vybavení této laboratoře bylo využito k vyhodnocení vzorků pšenice tvrdé získaných z experimentálních pozemků CARC v Praze-Ruzyni díky kolektivu kolem laboratoře Ing. Jany Chrpové, CSc. Vzorky pšenice tvrdé byly vyhodnoceny na NIR (near-infrared) spektrometru, byl zjišťován obsah dusíkatých látek, vlákniny, popelovin, tuku i vlhkosti. Dále byly vzorky vyhodnoceny na přístroji Seed analyzer a mimojiné na laboratorní třídícíce pro analýzu velikosti zrna (foto č. 8). Důležitým kvalitativním parametrem vyhodnocovaným u pšenice tvrdé je též tzv. sklovitost zrn. Kvalitní zrno pšenice tvrdé vhodné pro potravinářskou produkci těstovin by mělo mít průsvitný vzhled a jantarovou barvu, bez jakýchkoliv známek moučných skvrn. Toho se ne vždy daří dosáhnout, proto se za dostatečně kvalitní zrno považuje takové, kde ideální sklovitosti dosahuje min. 85% zrn (foto č. 9).

Kromě práce v laboratoři se výzkumníci zabývali i prací v terénu, podíleli se na sklizni obilovin (foto č. 10) a také si prohlédli pokusná pole BOKU v Tullnu (foto č. 11). Jako zajímavost bychom rádi zmínili zdejší zajímavé experimenty, kdy se zkoumá vliv dešťových srážek na kvalitu zrna ve zrajících porostech pšenice tvrdé. K tomu se používá pojízdný skleník (foto č. 12). Součástí experimentu je samozřejmě i kontrolní porost bez ochrany před deštěm.

Text: Michal Jágr a Miloslav Šulc

Foto: Michal Jágr

<https://www.carc.cz/2026/08/11/spoluprace-vyzkumniku-z-carc-s-rakouskymi-institucemi-uspesne-pokracuje>