

[Akceptuje](#)

W ramach naszej witryny stosujemy pliki cookies w celu świadczenia państwu usług na najwyższym poziomie, w tym w sposób dostosowany do indywidualnych potrzeb. Korzystanie z witryny bez zmiany ustawień dotyczących cookies oznacza, że będą one zamieszczone w Państwa urządzeniu końcowym. Możecie Państwo dokonać w każdym czasie zmiany ustawień dotyczących cookies. Więcej szczegółów w naszej [Polityce Prywatności](#)

[Portal](#) [Informacje](#) [Katalog firm](#) [Praca](#) [Szkolenia](#) [Wydarzenia](#) [Porównania międzylaboratoryjne](#)
[Kontakt](#)



[Laboratoria](#)
[.net](#)
[Innowacje](#)
[Nauka](#)
[Technologie](#)



[Logowanie](#) [Rejestracja](#) [pl](#)

Newsletter

zapisz się

Naukowy styl życia

Nauka i biznes

- [Nowe technologie](#)
- [Felieton](#)
- [Tygodnik "Nature"](#)
- [Edukacja](#)
- [Artykuły](#)
- [Przemysł](#)

[Strona główna](#) > [Informacje](#)

Naukowcy z Wrocławia zbadają jęczmień do produkcji piwa

Naukowcy z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu rozpoczęli badania nad jęczmieniem jarym browarnym odmian typu null-lox. Uczni chcą sprawdzić wpływ środowiska na wysokość plonu ziarna i jego wartość w produkcji piwa.

Odmiany jęczmienia typu null-lox to konwencjonalne odmiany jęczmienia jarego browarnego, niemodyfikowane genetycznie. Stworzono je w 2001 roku. Ziarno jęczmienia pozbawiono enzymu zwanego LOX (lipooksygenaza) z klasy oksydoreduktaz, który jest odpowiedzialny za „starzenie” się piwa - czytamy w komunikacie przesłanym przez rzeczniczkę prasową Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu Małgorzatę Wanke-Jakubowską.



Jak napisano, uprawa jęczmienia tego typu jest bezpieczniejsza dla środowiska, ponieważ umożliwia ograniczenie ilości pestycydów. Głównymi zaletami tych odmian dla przemysłu browarniczego są: poprawa smaku i świeżości piwa, dłuższa trwałość piany piwa oraz mniejsze zapotrzebowanie na chłodzenie produktów podczas transportu i przechowywania.

Pomysłodawcami badań są naukowcy z Uniwersytetu Przyrodniczego we Wrocławiu: prof. Józef Błażewicz - kierownik Katedry Technologii Rolnej i Przechowalnictwa oraz prof. Marek Liszewski z Katedry Szczegółowej Uprawy Roślin. Badania realizowane są we współpracy ze Słodownią Strzegom, która przekazała nasiona i środki ochrony roślin.

Naukowcy zwrócili uwagę na to, że nie prowadzi się w Polsce badań nad zróżnicowanym zachowaniem się odmian browarnych w zależności od środowiska w osobnej serii. „Większość odmian zagranicznych nigdy nie była przebadana w warunkach siedliskowych naszego kraju, mimo, że warunki te niejednokrotnie wpływają na wielkość plonu i jakość ziarna” - podkreśla prof. Liszewski, który od 14 lat współpracuje z Centralnym Ośrodkiem Badań Odmian Roślin Uprawnych (COBORU), prowadząc serie doświadczeń z jęczmieniem jarym.

Jak poinformowała rzeczniczka wrocławskiej uczelni, projekt badań obejmuje dwa etapy. W pierwszym z 20 poletek doświadczalnych Katedry Szczegółowej Uprawy Roślin w Rolniczym Zakładzie Doświadczalnym Pawłowice pobrano próbki glebowe (w celu ustalenia zasobności w podstawowe makroelementy, w tym azot, który jest ważnym czynnikiem w uprawie jęczmienia), po czym wysiano pięć wybranych odmian jęczmienia browarnego, w tym cztery odmiany typu null-lox.

„Poszczególne zabiegi agrotechniczne zostaną wykonane zgodnie z technologią uprawy jęczmienia jarego, z uwzględnieniem pełnej ochrony roślin przed chwastami, chorobami, szkodnikami. (...) Po wschodach będzie można ustalić dynamikę wzrostu, a następnie inne ważne cechy wpływające na

plonowanie” - czytamy w komunikacie.

W drugim etapie ziarno zebrane z poletek zostanie poddane w laboratoriach Katedry Technologii Rolnej i Przechowalnictwa szczegółowej ocenie słodowniczej zgodnie z zasadami opracowanymi przez Europejską Unię Browarniczą (EBC). Określone zostaną m.in. cechy fizyczne ziarna (wyrównanie, masa 1000 ziaren), chemiczne (zawartość białka i skrobi) oraz biologiczne (energia kiełkowania).

„Większość wyróżników technologicznych ziarna jęczmienia przeznaczanego do słodowania kształtuje się w trakcie wzrostu i rozwoju roślin w polu - wyjaśnia prof. Józef Błażewicz. - Otrzymane wyniki posłużą w przyszłości do oceny cech rolniczo-użytkowych oraz technologicznych nowych odmian z grupy null-lox i opracowania precyzyjnych zaleceń agrotechnicznych i słodowniczych”.

Ostatnim elementem badań będzie wyprodukowanie w warunkach laboratoryjnych sódów typu pilzneńskiego oraz brzeczek piwnych z uzyskanego ziarna jęczmienia. Wszystkie działania będą się odbywać się we współpracy ze specjalistami ze Strzegomia i Sierpca (gdzie siedzibę ma europejski producent sódów, do którego należy Słodownia Strzegom).

Źródło: www.naukawpolsce.pap.pl

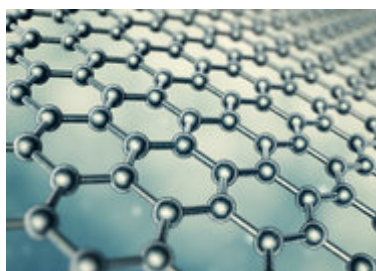
<http://laboratoria.net/aktualnosci/18591.html>



02-07-2024

Ekran dotykowy bez problematycznego indu

Tańsze i bardziej przyjazne środowisku.



02-07-2024

Świat atomów i cząsteczek

Jak dzięki różnym metodom obrazowania zobaczyć “całego słonia”



02-07-2024

[Żyjemy w czasach multitożsamości](#)

Ekspert o mediach społecznościowych.



02-07-2024

[Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#)

Równość płci może mieć związek ze swobodą wyboru tego, co się je.



02-07-2024

[Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#)

Alarmuje Światowa Organizacja Zdrowia.



02-07-2024

Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu

Informuje "Nature".



02-07-2024

Tancerze są mniej neurotyczni niż ogół populacji

Jednocześnie są bardziej ugodowi i ekstrawertyczni.



02-07-2024

Rząd planuje, aby minister mógł odwołać dyrektora NCBR

Dyrektor Narodowego Centrum Badań i Rozwoju będzie mógł zostać odwołany.

Informacje dnia: [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy?](#) [Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach](#)

[multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#) [Ekrany dotykowe bez problematycznego indu](#) [Świat atomów i cząsteczek](#) [Żyjemy w czasach multitożsamości](#) [Dlaczego Polki rzadziej jedzą mięso niż Polacy? Co 3 osoba dorosła zagrożona chorobami z powodu braku ruchu](#) [Cynk może pomóc chronić uprawy przed zmianami klimatu](#)

Partnerzy