

## RUZYDUR

jarní pšenice tvrdá *Triticum durum* var. *leucurum*

Odrůda vyšlechtěná Ing. Jiřím Hermuthem na pracovišti Genové banky Praha je užítkově určená k produkci zrna pro speciální potravinářské využití a těstářenskou výrobu. Jedná se o velmi ranou linii s délkou rostlin cca 70 cm, která je středně odolná k padlí pšenice na listu, nadprůměrně odolná ke komplexu listových skvrnitostí, s velmi dobrou odolností k hnědé rzivosti pšenice a žluté rzivosti pšenice. Zrno vykazuje vysokou objemovou hmotnost (nad 800 g/l), vysoký obsah bílkovin (15–16 % v suš.) i dobrý podíl sklovitosti zrna. Dále vykazuje sice nízkou, ale v rámci kategorie pšenice tvrdé standardní úroveň Zeleného sedimentace. Odrůda byla registrovaná v roce 2024.



### Potravinářská kvalita zrna jarní tvrdé pšenice RUZYDUR

Výsledky zkoušení užitné hodnoty v rámci lokalit ÚKZÚZ Brno, (ročníky 2022 a 2023)

Znak	2022	2023
Objemová hmotnost (g.l <sup>-1</sup> )	806	825
Sedimentační test – Zelený (ml)	17	17
Číslo poklesu – šrot (sec.)	396	488
Obsah dusíkatých látek v sušině (%)	16,9	15,3
Tvrдость – PSI – NIR (%)	9	6

Zrno odrůdy 'Ruzydur' má specifickou potravinářskou kvalitu. Ve výrobní technologii při zpracování těsta je nutné se především vyrovnat s vysokou tažností lepku.



V technologii je popsán nový výrobní postup ve využití první české jarní odrůdy tvrdé pšenice 'Ruzydur' pro produkci chleba. Originalita této technologie spočívá ve využití domácí odrůdy 'Ruzydur' pro vlastní výrobu toustového chleba s konečnou produkční finalizací a prodejem pro zákazníky. Nedílnou součástí technologie je popis odrůdy 'Ruzydur' a její charakterizace kvalitativních parametrů, které ovlivňují konečný pekařský produkt.

Vlastní popis technologie

Pekařský test byl zaměřen na přípravu toustového chleba kynutého ve formě. Příprava celozrnné mouky probíhala systémem pomalého mletí na kameni s finálním prosevem na síť o velikosti 0,7 mm. Receptura byla následující:

**Typ chleba:** Kynutí ve formách – Toastový chléb

Celozrnná mouka odrůdy Ruzydur: 2100 g

Filtrovaná voda: 2050 g

Sůl: 50 g

Droždí: 20 g

Celozrnná mouka z pšenice tvrdé vykazovala při tomto prosevu vysokou vaznost (78,1 %) a tažný lepek, proto je potřeba ji míchat déle a intenzivněji pro vybudování lepku. Hnětení těsta proto probíhalo při rychlosti 3 po dobu nejméně 7 min.

## Finální produkt – toustový chléb z mouky odrůdy RUZYDUR

Pohled shora



Boční pohled



Řez bochníkem





#### Srovnání novosti postupů a vyhodnocení přínosů odrůdy

Dosud v České republice nebylo využito při pečení chleba výhradně zrna pšenice tvrdé. Originalita této technologie je rovněž ve využití první jarní odrůdy pšenice tvrdé české provenience s názvem 'Ruzydur', která byla vyšlechtěná na pracovišti Genové banky ve VÚRV, v.v.i. Na závěr přikládáme konkrétní názor pracovníků Pekárny Praktika na odrůdu 'Ruzydur' ve srovnání s dalšími 7 odrůdami pšenice tvrdé:

Ze senzorického (chuťového) aspektu, který byl v roce 2023 proveden všemi zaměstnanci pekárny a z filozofie produkce pekárny Praktika je nejzajímavější jarní odrůda 'Ruzydur' pěstovaná v podmínkách Green Deal (snížené vstupy, ekologická produkce). Tento materiál by pro naše komerční účely z letošního sortimentu (rok 2023) vyhovoval nejlépe. Odrůdy tvrdé pšenice jsou z obecného hlediska více než zajímavou alternativou ke klasickým pšenícím, a to i tím, že mají více než srovnatelné pekařské vlastnosti např. s dalšími pluchtými druhy pšenic. Pekárna Praktika má v současné době velký zájem na komerční produkci celozrnného chleba na bázi odrůdy 'Ruzydur'.