**Fyziologický rozbor ječmene**

* Nejvýznamnější jsou zkoušky klíčivosti.
* Požaduje se, aby ječmen klíčil rychle, stejnoměrně a úplně (min. 92 %)

**Klíčivost** – většinou se stanovuje po několika týdnech uložení ječmene (dormance),

* pokud stanovujeme ihned nutno klíčení urychlit (tepel. šokem, oxidačním činidlem – peroxidem vodíku)
* Odpočítání 500 zrn bez příměsí – máčení 200 ml 0,75% peroxidu – po 72 hodinách odpočet vyklíčených zrn – vyjádření výsledku v procentech

**Klíčivá energie (KE) –** provádí se po 45 dnech od sklizně.

* Je to procento zrn vyklíčených do 72 hod z celkového počtu zrn.
* Na Petriho misku s filtračním papírem se odpočítá 100 zrn, ovlhčí se 4 ml (8 ml) vody
* Po uplynutí doby se provede odpočet

**Stanovení vlhkosti ječmene**

Klasické vážkové stanovení vlhkosti ječmene

* 20 g vzorku je rozemleto na mlýnku seřízeném na velikost částic 0,2 mm.
* Do misky navážíme 5 g homogenizovaného vzorku a sušíme v předehřáté sušárně v otevřené sušící misce po dobu 2 hodin (120 min)
* Teplota sušení je v rozmezí 130 až 133°C
* Po uplynutí předepsané doby misku vyjmeme ze sušárny, uzavřeme víčkem a ponecháme vychladnout
* Obsah vody ve vzorku stanovíme vážkově na základě zjištěné váhové diference před a po sušení a vyjádříme v procentech
* Obsah vody ve vzorku ječmene činí 11-13 %