



**A minőségi  
búzatermesztés  
jelentősége**

# Júlia Malom Kft.



# **A fajták megítélése piaci szempontok szerint**

- 1. A piacon legmagasabb áron eladható minőség**
- 2. Biztos piaccal rendelkező búzák**
- 3. Tömegbúzák (bizonytalan piaccal)**
- 4. Kekszbúzák**
- 5. Takarmánybúzák**

# Extenzográf



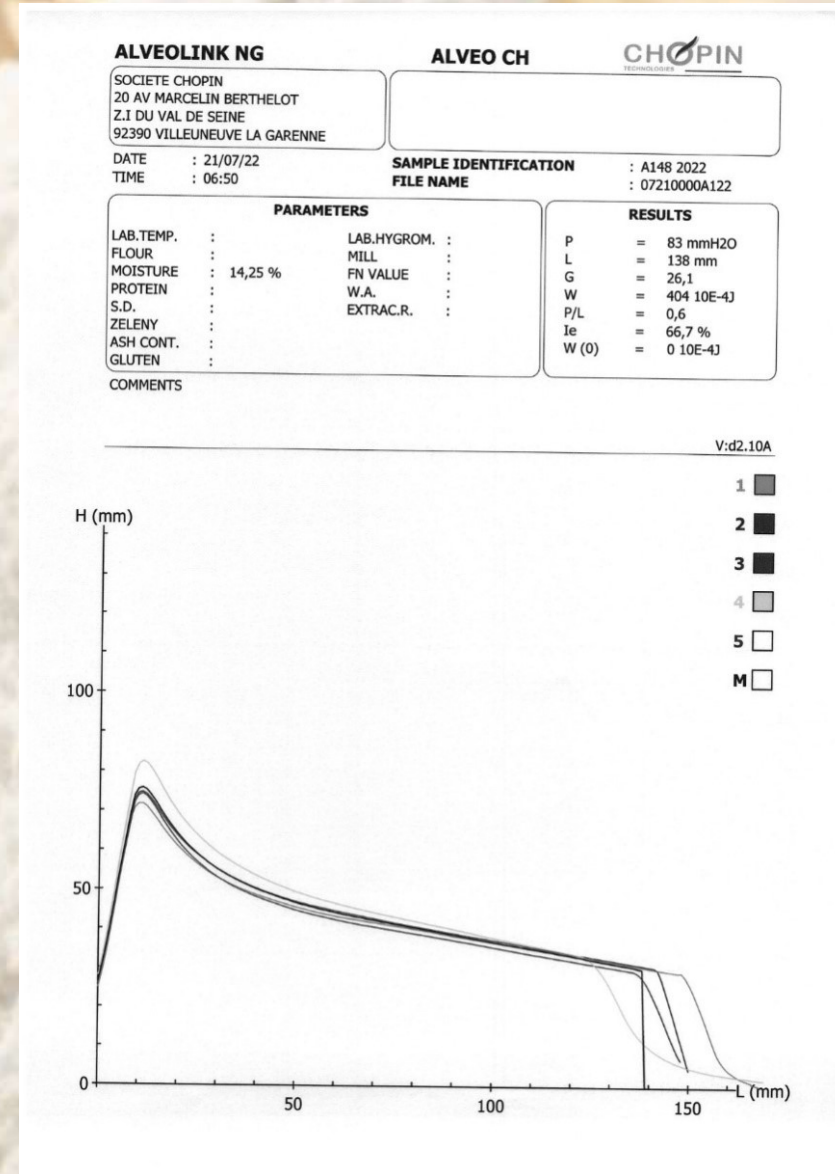
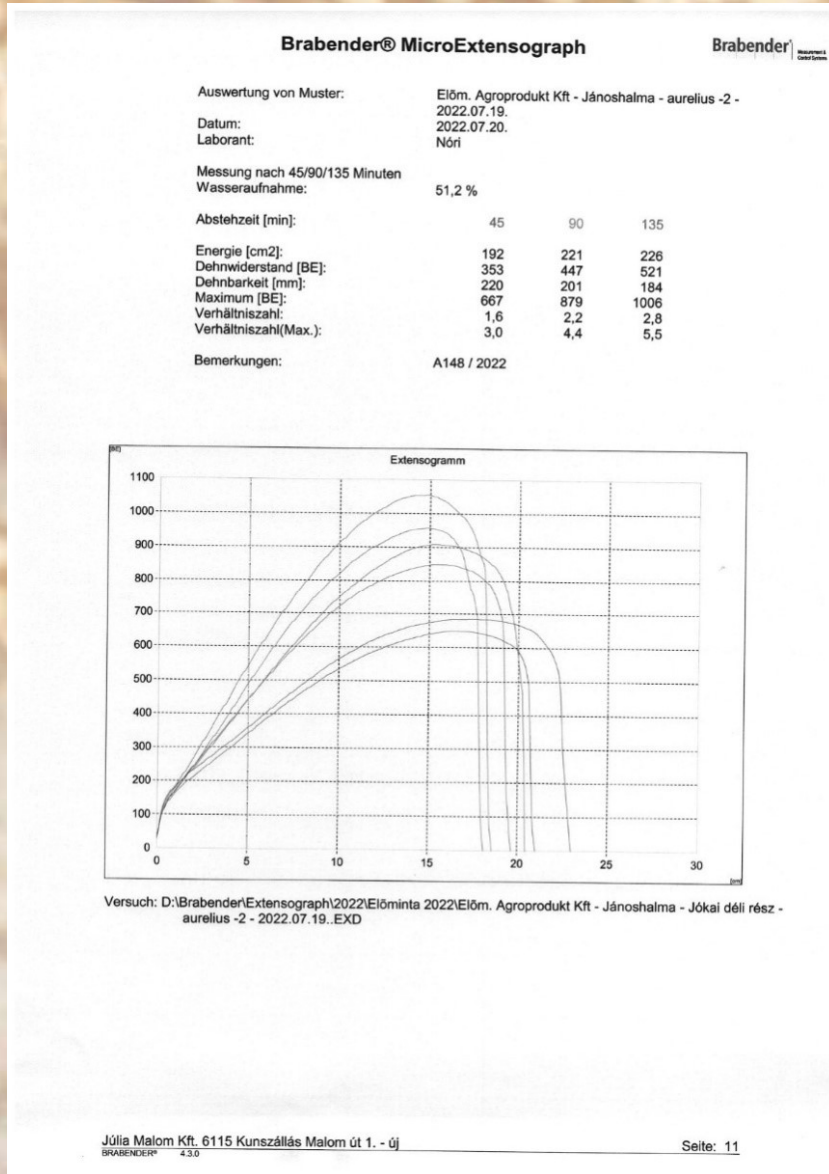
# Alveográf



# **1. A piacon legmagasabb áron eladható minőség**

- **Fehérje: min. 14,0%**
- **P/L: max. 0,7**
- **W: 300 felett**
- **Ár: cca. 400 EUR (Borsa Bologna)**

# 1. A piacon legmagasabb áron eladható minőség



# 1. A piacon legmagasabb áron eladható minőség

**Brabender® MicroExtensograph** Brabender®

Auswertung von Muster: Elöm. Katymári raktár - Pilis- 120 t - 2022.06.27.  
 Datum: 2022.06.29.  
 Laborant: Nóri

Messung nach 45/90/135 Minuten  
 Wasseraufnahme: 54,5 %

Abstezeit [min]:	45	90	135
Energie [cm2]:	160	177	190
Dehnwiderstand [BE]:	293	350	378
Dehnbarkeit [mm]:	225	209	205
Maximum [BE]:	538	645	738
Verhältniszahl:	1,3	1,7	1,8
Verhältniszahl(Max.):	2,4	3,1	3,6

Bemerkungen: A7/2022

Versuch: D:\Brabender\Extensograph\2022\Elörminta 2022\Elöm. Katymári raktár - Pilis- 120 t - 2022.06.27..EXD

Júlia Malom Kft. 6115 Kunszállás Malom út 1. - új Seite: 15

**ALVEOLINK NG** **ALVEO CH** **CHOPIN**

SOCIETE CHOPIN  
 20 AV MARCELIN BERTHELOT  
 Z.I DU VAL DE SEINE  
 92390 VILLENEUVE LA GARENNE

DATE : 29/06/22  
 TIME : 13:17

**SAMPLE IDENTIFICATION**  
 FILE NAME : A7 2022  
 : 06290007A122

PARAMETERS		RESULTS
LAB.TEMP. :	LAB.HYGROM. :	P = 86 mmH2O
FLOUR :	MILL :	L = 149 mm
MOISTURE : 14,43 %	FN VALUE :	G = 27,2
PROTEIN :	W.A. :	W = 417 10E-4J
S.D. :	EXTRAC.R. :	P/L = 0,58
ZELNY :		Ie = 63,9 %
ASH CONT. :		W (0) = 0 10E-4J
GLUTEN :		

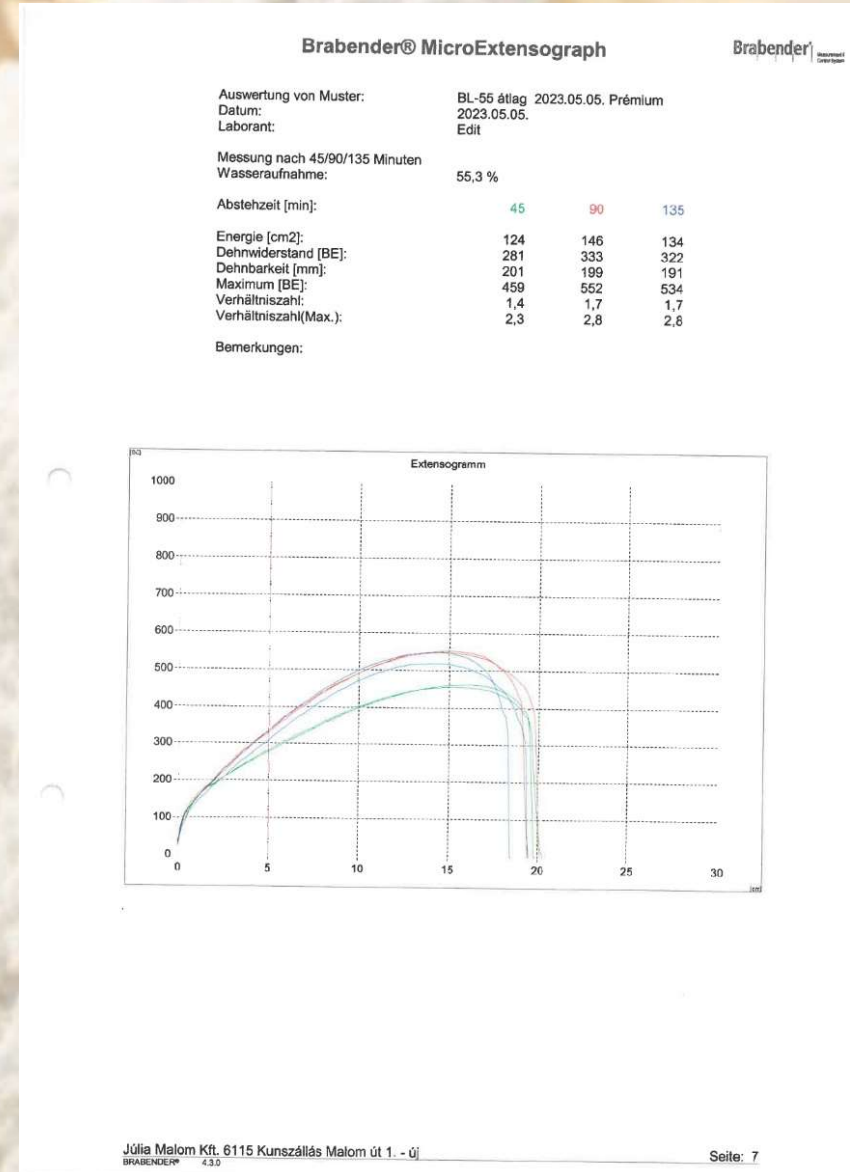
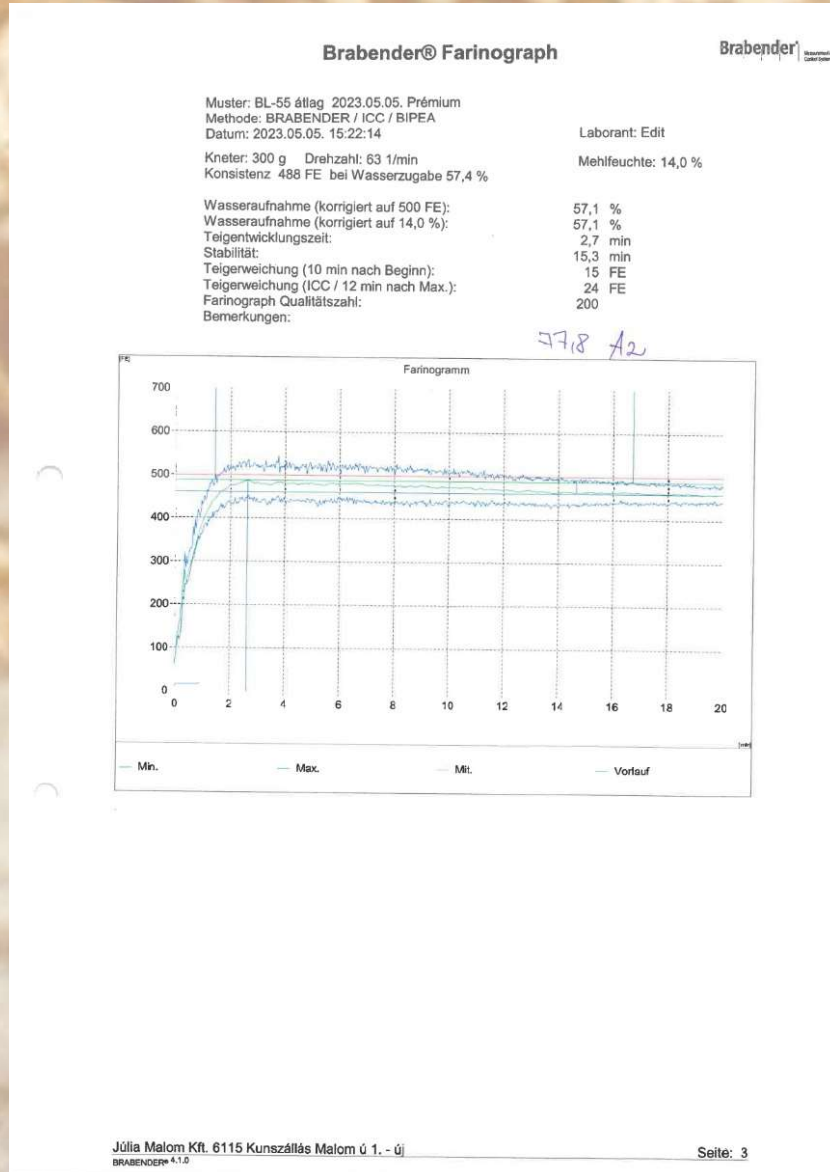
COMMENTS

V:d2.10A

1  
 2  
 3  
 4  
 5  
 M



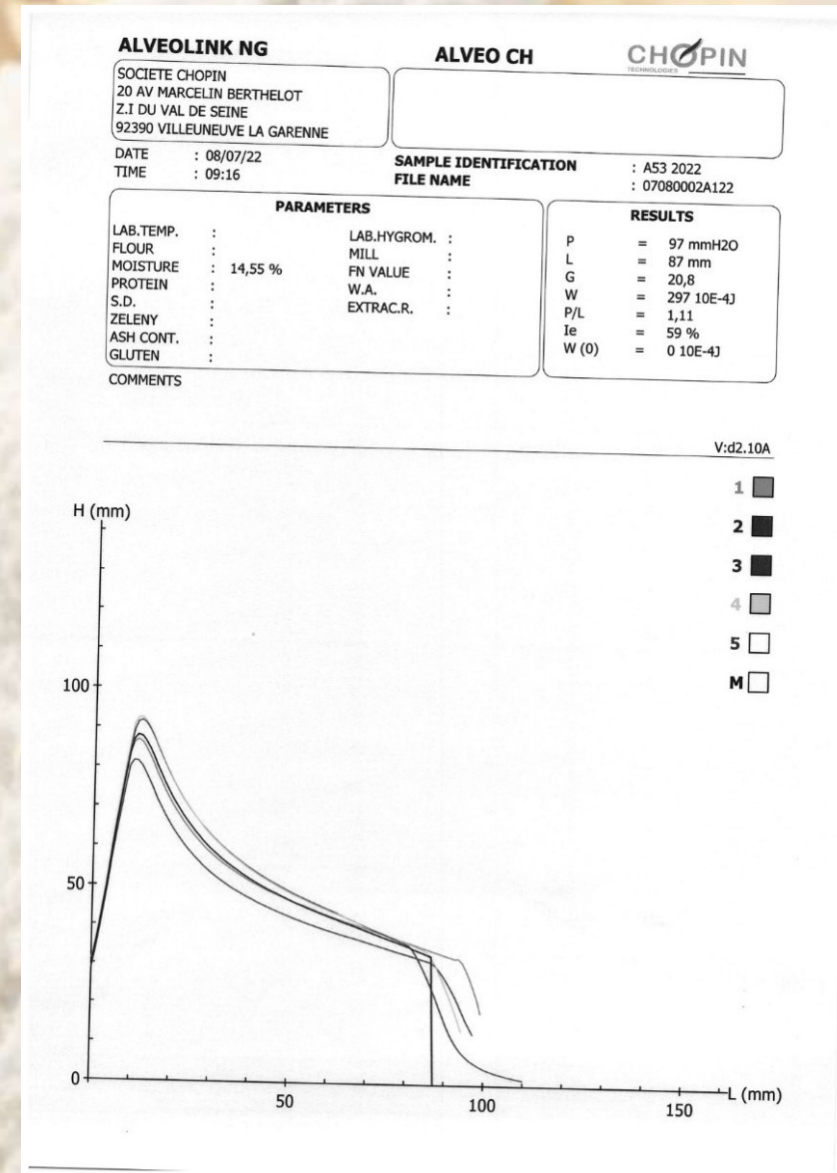
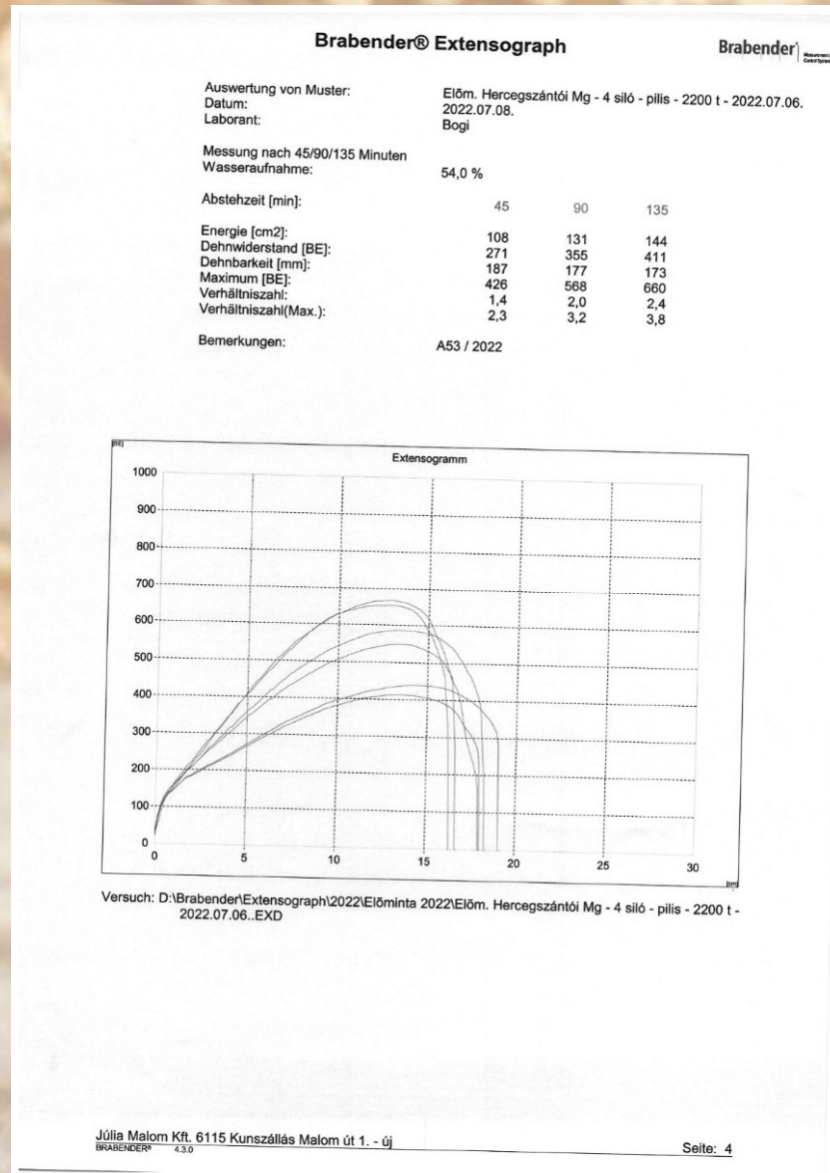
# 1. A piacon legmagasabb áron eladható minőség



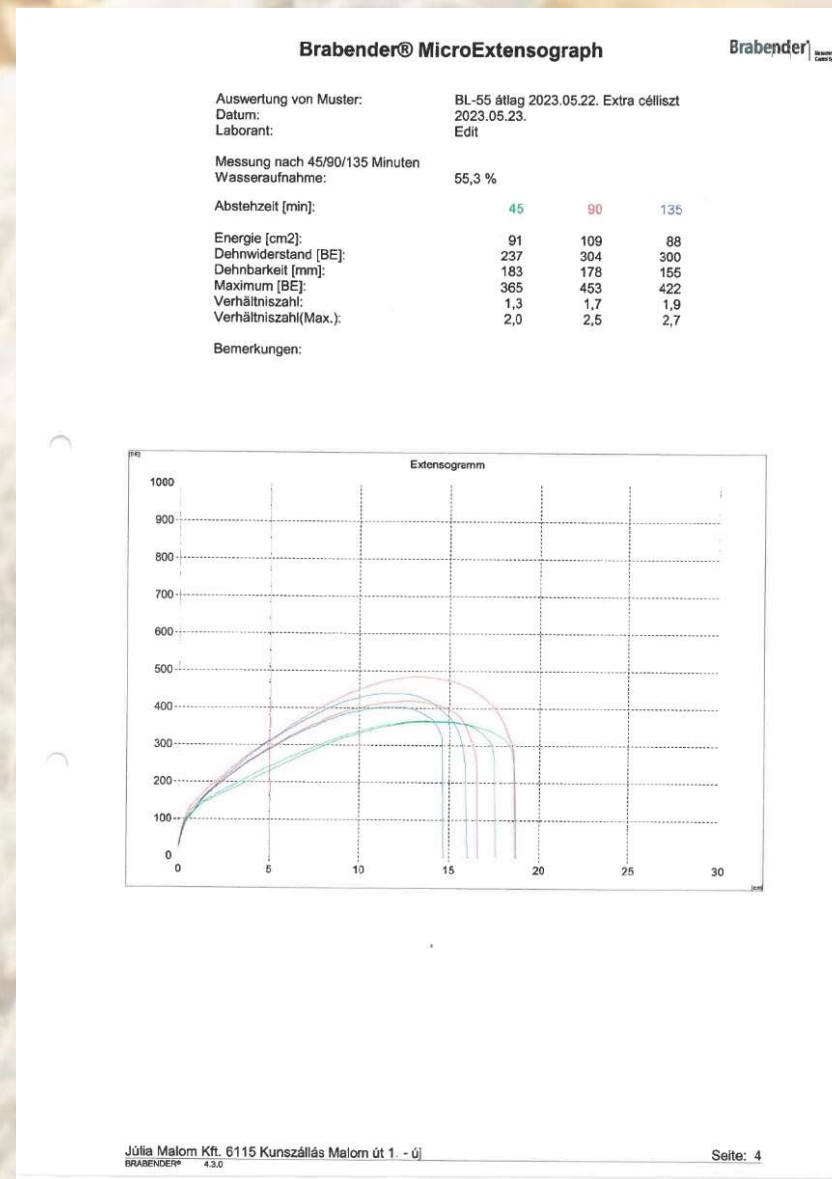
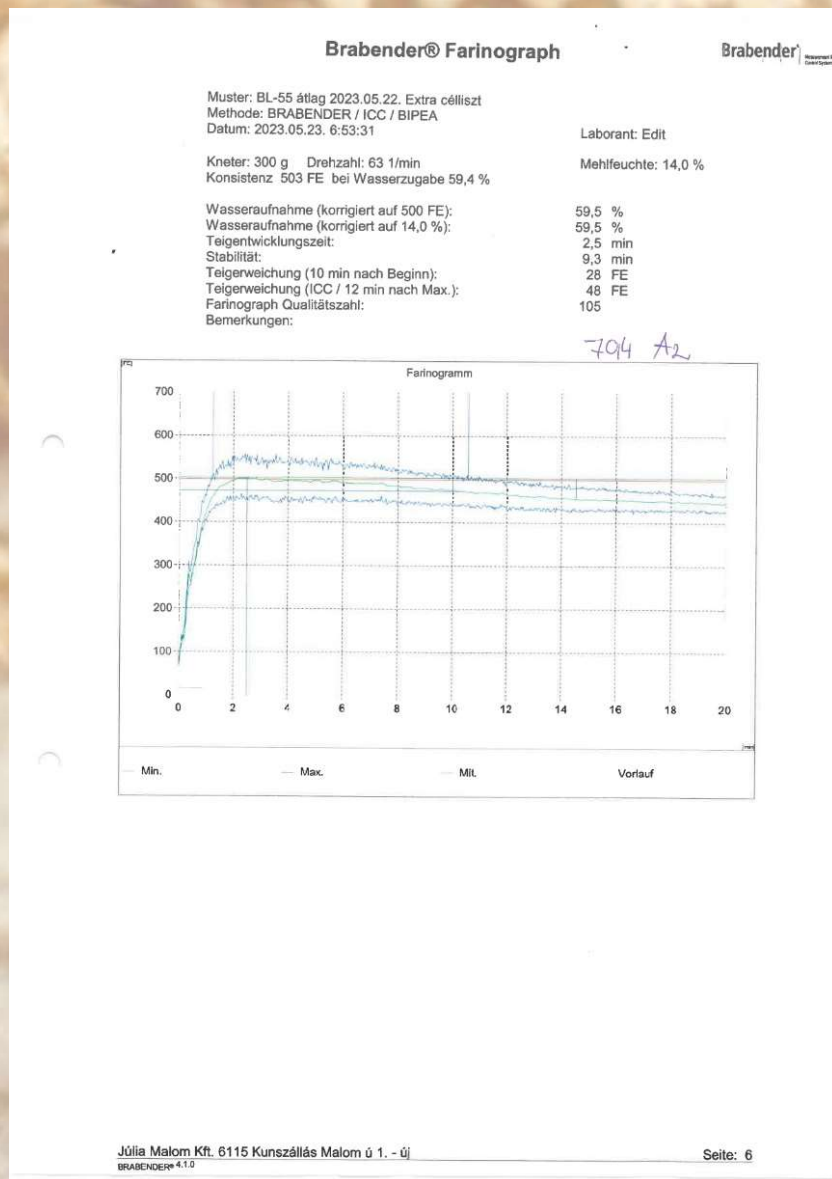
## **2. Biztos piaccal rendelkező búzáék**

- **Általában jó malmi minőséget jelent**
- **Fehérje: min. 13,0 %**
- **P/L: 1,0**
- **W: 250 felett**
- **Ár: cca. 313 EUR (Borsa Bologna)**

# 2. Biztos piaccal rendelkező búzák



# 2. Biztos piaccal rendelkező búzák



### **3. Tömegbúzáék (bizonytalan piaccal)**

- **Fehérje: 11,5-12,5 %**
- **P/L: 1,0-2,0 között**
- **W: 200-250 között**
- **Ár: cca. 225 EUR (MATIF)**

# 3. Tömegbúzáék (bizonytalan piaccal)

## Brabender® MicroExtensograph

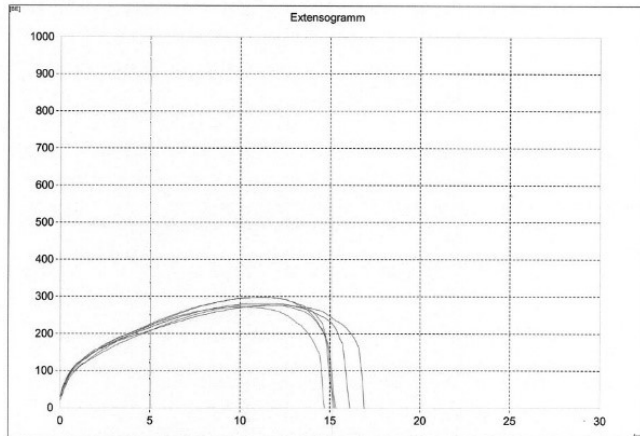
Brabender  
LABORATORY EQUIPMENT

Auswertung von Muster: Elöm. Öcsödi Agrár Kft- 2. raktár -Nádor 2022.07.11.  
 Datum: 2022.07.12.  
 Laborant: Andi

Messung nach 45/90/135 Minuten  
 Wasseraufnahme: 61,0 %

Abstehtzeit [min]:	45	90	135
Energie [cm2]:	65	58	62
Dehnwiderstand [BE]:	214	216	225
Dehnbarkeit [mm]:	166	150	152
Maximum [BE]:	280	275	298
Verhältniszahl:	1,3	1,4	1,5
Verhältniszahl(Max.):	1,7	1,8	2,0

Bemerkungen: A74/2022



Versuch: D:\Brabender\Extensograph\2022\Elöminta 2022\Elöm. Öcsödi Agrár Kft- 2. raktár -Nádor 2022.07.11.EXD

## ALVEOLINK NG

## ALVEO CH

CHOPIN  
TECHNOLOGIES

SOCIETE CHOPIN  
20 AV MARCELIN BERTHELOT  
Z.I DU VAL DE SEINE  
92390 VILLEUNEUVE LA GARENNE

DATE : 12/07/22  
 TIME : 10:56

SAMPLE IDENTIFICATION : A74 2022  
 FILE NAME : 07120009A122

### PARAMETERS

LAB.TEMP. :  
 FLOUR :  
 MOISTURE : 13,85 %  
 PROTEIN :  
 S.D. :  
 ZELENY :  
 ASH CONT. :  
 GLUTEN :

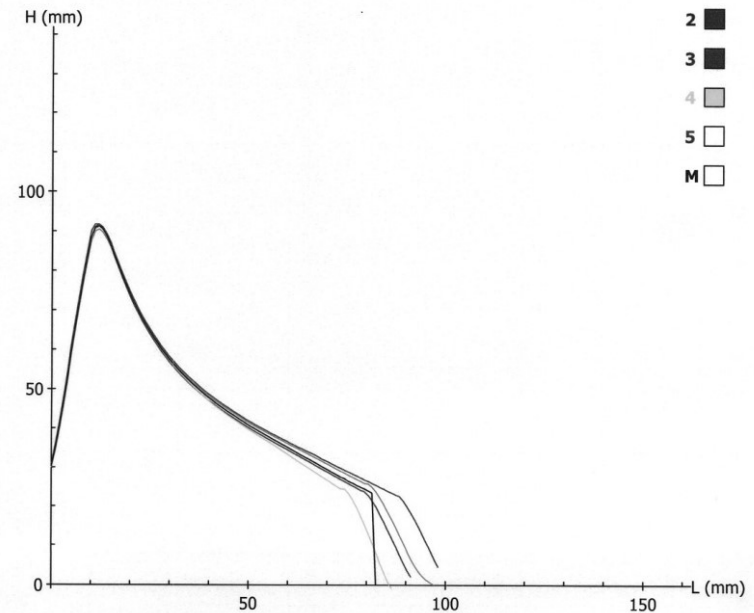
LAB.HYGROM. :  
 MILL :  
 FN VALUE :  
 W.A. :  
 EXTRAC.R. :

### RESULTS

P = 100 mmH2O  
 L = 82 mm  
 G = 20,2  
 W = 265 10E-4J  
 P/L = 1,22  
 Ie = 52,7 %  
 W (0) = 0 10E-4J

COMMENTS

V:d2.10A



# 3. Tömegbúzáék (bizonytalan piaccal)

## Brabender® Farinograph

Brabender  
Laboratory  
Solutions

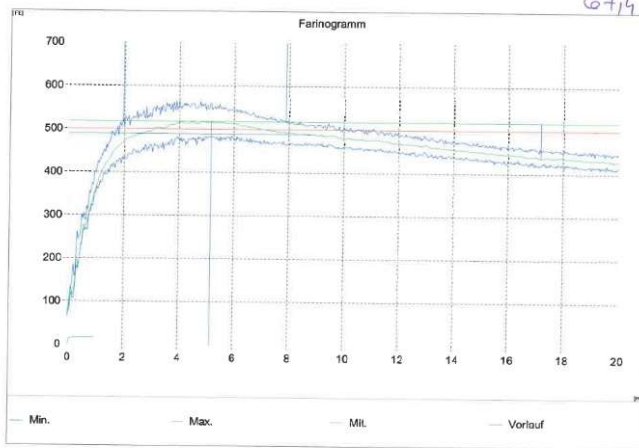
Muster: Új BL-80 átlag 2023.05.25.  
Methode: BRABENDER / ICC / BIPEA  
Datum: 2023.05.26. 8:41:57

Laborant: Szandi

Kneter: 300 g Drehzahl: 63 1/min  
Konsistenz 518 FE bei Wasserzugabe 61,6 %

Mehlfeuchte: 14,0 %

Wasseraufnahme (korrigiert auf 500 FE): 62,0 %  
Wasseraufnahme (korrigiert auf 14,0 %): 62,0 %  
Teigerwicklungszeit: 5,2 min  
Stabilität: 5,9 min  
Teigerweichung (10 min nach Beginn): 38 FE  
Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.): 81 FE  
Farinograph Qualitätszahl: 90  
Bemerkungen:



Versuch: D:\Brabender\Farinograph\2023\Új BL-80 átlag\Új BL-80 átlag 2023.05.25..FAD

## Brabender® MicroExtensograph

Brabender  
Laboratory  
Solutions

Auswertung von Muster:  
Datum:  
Laborant:

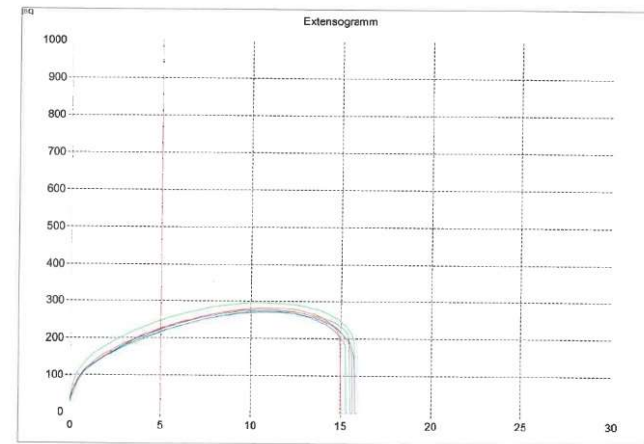
Új BL-80 átlag 2023.05.25..  
2023.05.26.  
Szandi

Messung nach 45/90/135 Minuten  
Wasseraufnahme:

57,6 %

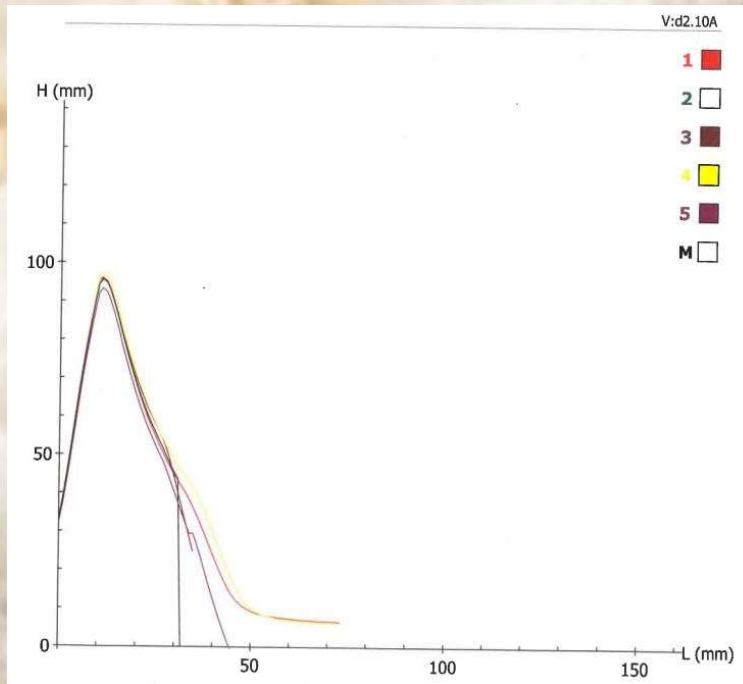
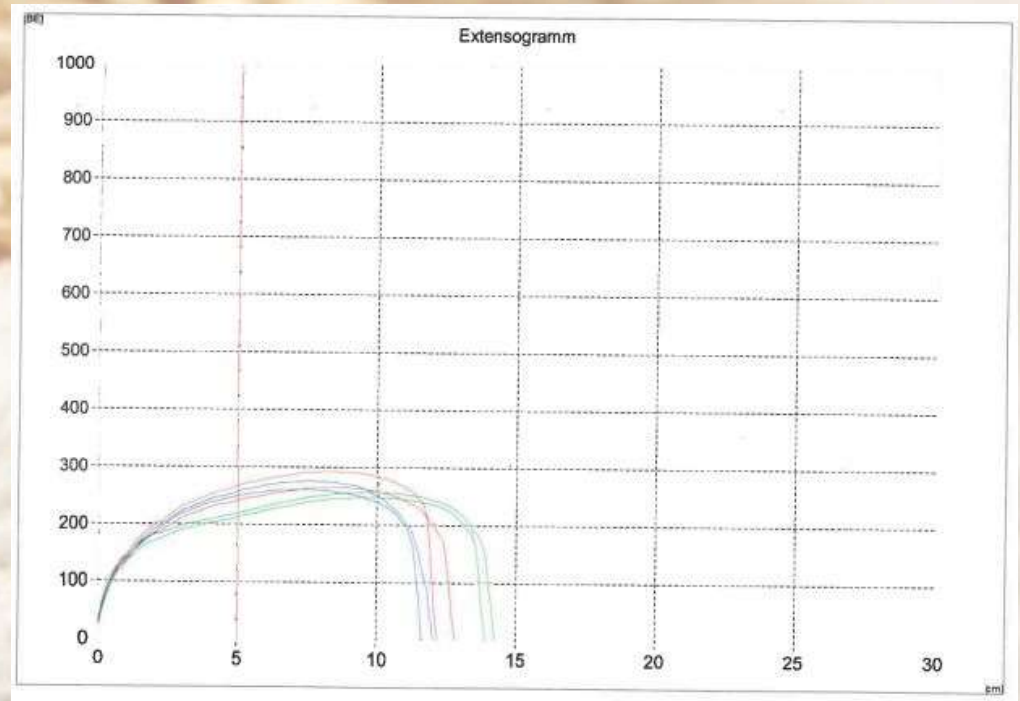
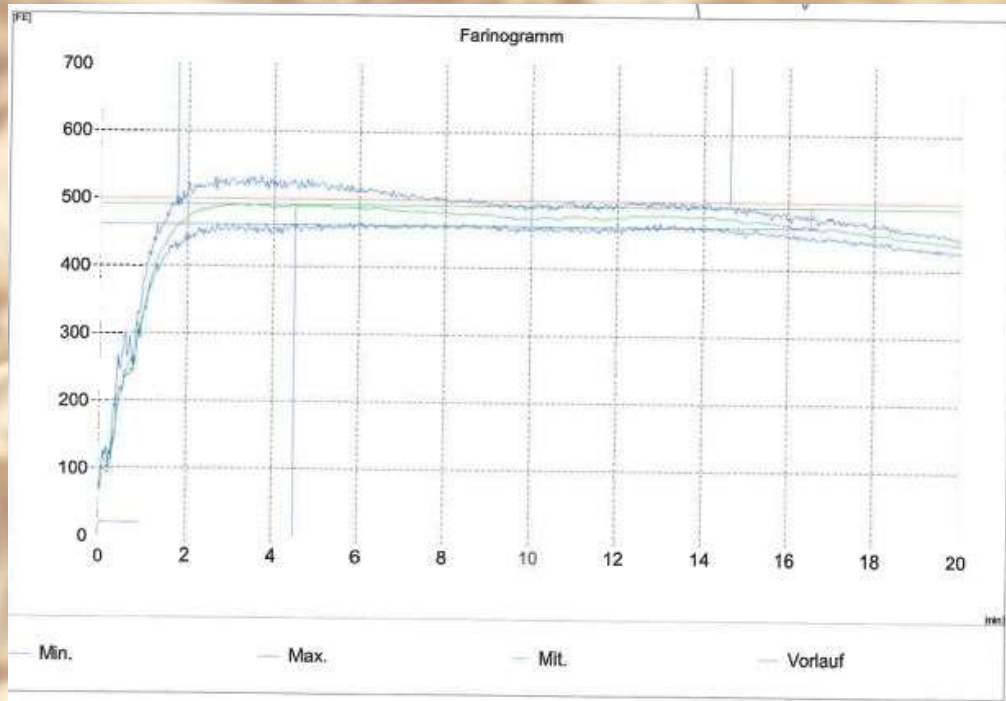
Abstehtzeit [min]:	45	90	135
Energie [cm <sup>2</sup> ]:	66	62	61
Dehnwiderstand [BE]:	232	226	222
Dehnbarkeit [mm]:	159	155	157
Maximum [BE]:	285	280	272
Verhältniszahl:	1,5	1,5	1,4
Verhältniszahl(Max.):	1,8	1,8	1,7

Bemerkungen:



Versuch: D:\Brabender\Extensograph\2023\Új BL-80 átlag\Új BL-80 átlag 2023.05.25..EXD

# Nádor



## RESULTS

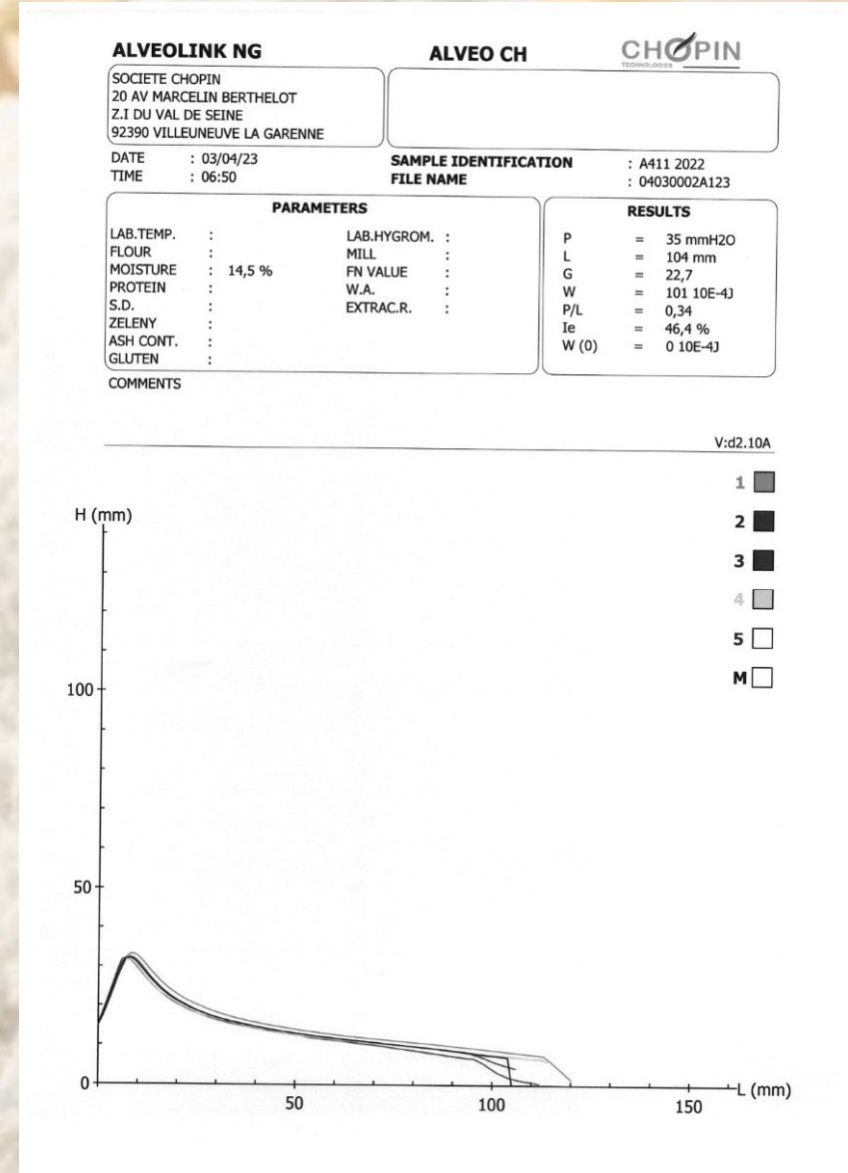
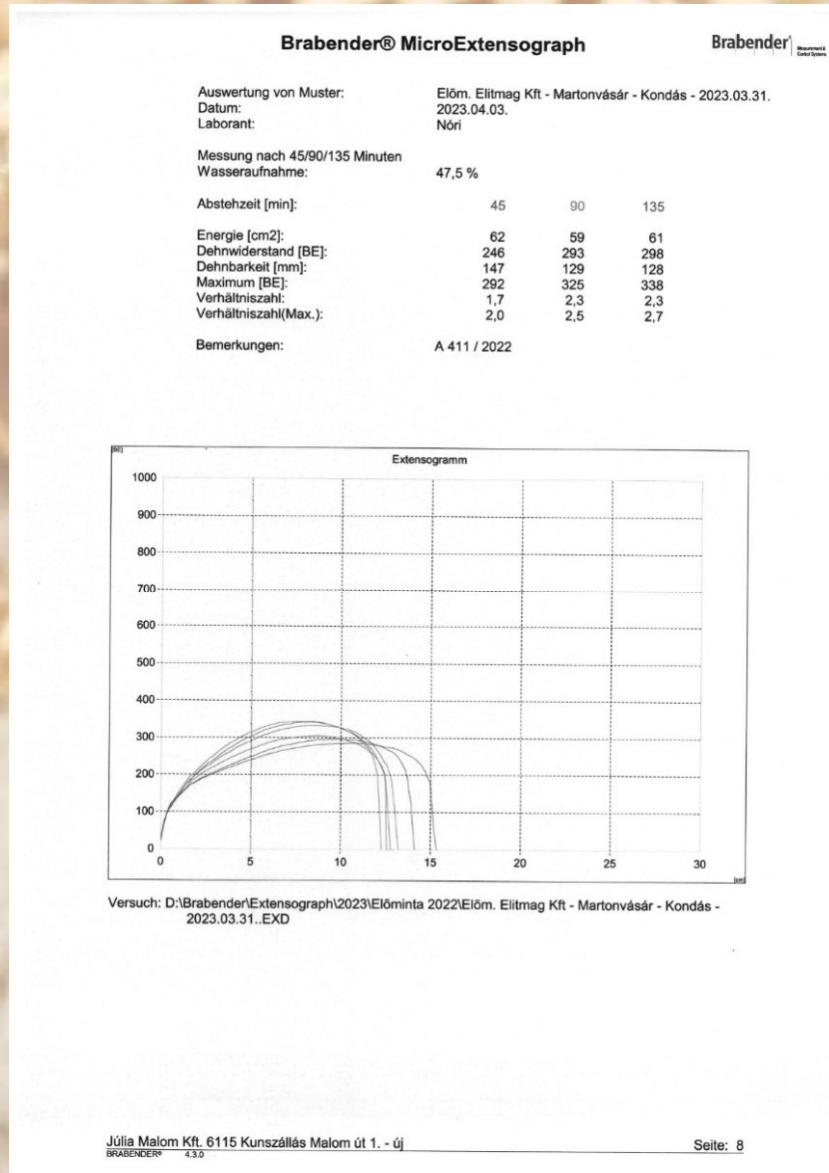
P	=	105 mmH <sub>2</sub> O
L	=	31 mm
G	=	12,4
W	=	136 10E-4J
P/L	=	3,39
Ie	=	0 %
W (0)	=	0 10E-4J



## **4. Kekszbúzák**

- **Fehérje: 11,0%**
- **P/L: 0,3-0,6 között**
- **W: 100-150 között**

# 4. Kekszbúzáék



# 4. Kekszbúzáék

## Brabender® Farinograph

Brabender  
LABOR

Muster: ÚJ BL-65 átlag 2023.04.22. Mondelez  
Methode: BRABENDER / ICC / BIPEA  
Datum: 2023.04.23. 8:05:52

Laborant: Rozi

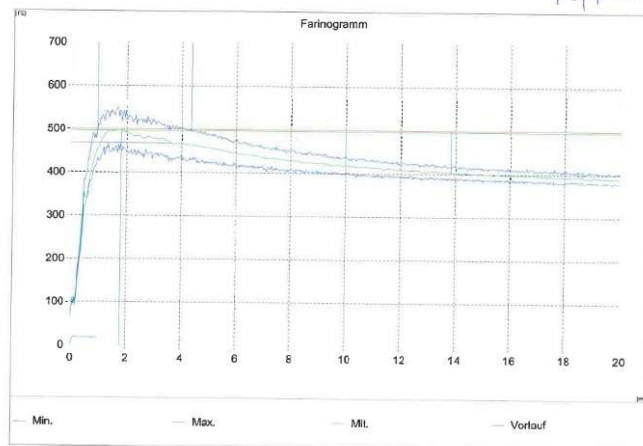
Knefer: 300 g Drehzahl: 63 1/min  
Konsistenz 497 FE bei Wasserzugabe 55,0 %

Mehlfeuchte: 14,0 %

Wasseraufnahme (korrigiert auf 500 FE):  
Wasseraufnahme (korrigiert auf 14,0 %):  
Teigentwicklungszeit:  
Stabilität:  
Teigerweichung (10 min nach Beginn):  
Teigerweichung (ICC / 12 min nach Max.):  
Farinograph Qualitätszahl:  
Bemerkungen:

54,9 %  
54,9 %  
1,8 min  
3,4 min  
79 FE  
94 FE  
36

49,7 ~ B<sub>2</sub>



Versuch: D:\Brabender\Farinograph\2023\ÚJ BL-65 átlag Mondelez\ÚJ BL-65 átlag 2023.04.22. Mondelez.FAD

## Brabender® MicroExtensograph

Brabender  
LABOR

Auswertung von Muster:  
Datum:  
Laborant:

ÚJ BL-65 átlag 2023.04.22. Mondelez  
2023.04.23.  
Rozi

Messung nach 45/90/135 Minuten  
Wasseraufnahme:

53,0 %

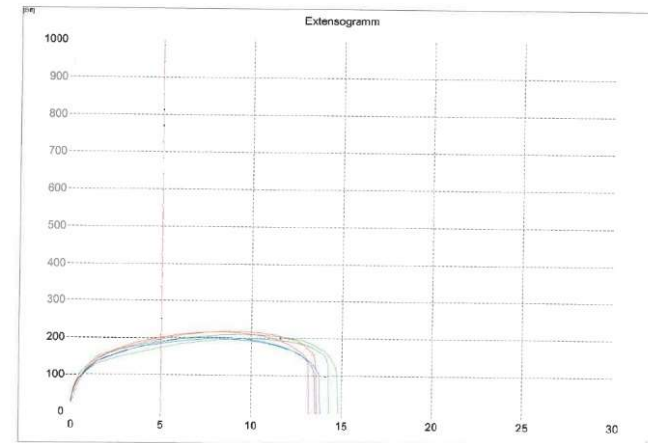
Abstehtzeit [min]:

45 90 135

Energie [cm<sup>2</sup>):  
Dehnwiderstand [BE]:  
Dehnbarkeit [mm]:  
Maximum [BE]:  
Verhältniszahl:  
Verhältniszahl(Max.):

45 44 41  
182 199 186  
148 136 138  
204 218 200  
1,2 1,5 1,3  
1,4 1,6 1,4

Bemerkungen:



Versuch: D:\Brabender\Extensograph\2023\ÚJ BL-65 átlag Mondelez\ÚJ BL-65 átlag 2023.04.22. Mondelez.EXD

# 5. Takarmánybúzák

**Brabender® MicroExtensograph** Brabender®  
MicroExtensograph

Auswertung von Muster: Eiölm Gyányi Kft. -Cargill -Szeghalom -Bábolna 2.Raktár  
 Datum: 2022.12.0  
 Laborant: 2022.12.07.  
Szandi

Messung nach 45/90/135 Minuten  
 Wasseraufnahme: 50,5 %

Abstehtzeit [min]:	45	90	135
Energie [cm2]:	44	39	31
Dehnwiderstand [BE]:	188	178	190
Dehnbarkeit [mm]:	139	136	111
Maximum [BE]:	202	190	190
Verhältniszahl:	1,3	1,3	1,7
Verhältniszahl(Max.):	1,5	1,4	1,7

Bemerkungen: A388/2022  
300to

Extensogramm

Versuch: D:\Brabender\Extensograph\2022\Eiölminta 2022\Eiölm Gyányi Kft. -Cargill -Szeghalom -Bábolna 2.Raktár  
2022.12.06..EXD

Júlia Malom Kft. 6115 Kunszállás Malom út 1. - új Seite: 7  
BRABENDER 4.3.0

**ALVEOLINK NG** **ALVEO CH** CHOPIN  
TECHNOLOGIES

SOCIETE CHOPIN  
20 AV MARCELIN BERTHELOT  
Z.I DU VAL DE SEINE  
92390 VILLENEUVE LA GARENNE

DATE : 07/12/22 **SAMPLE IDENTIFICATION** : A388  
 TIME : 11:10 **FILE NAME** : 12070004A122

PARAMETERS		RESULTS
LAB.TEMP. :	LAB.HYGROM. :	P = 51 mmH2O
FLOUR :	MILL :	L = 61 mm
MOISTURE : 14,3 %	FN VALUE :	G = 17,4
PROTEIN :	W.A. :	W = 96 10E-4J
S.D. :	EXTRAC.R. :	P/L = 0,84
ZELNY :		Ie = 38,3 %
ASH CONT. :		W (0) = 0 10E-4J
GLUTEN :		

COMMENTS

V:d2.10A

1

2

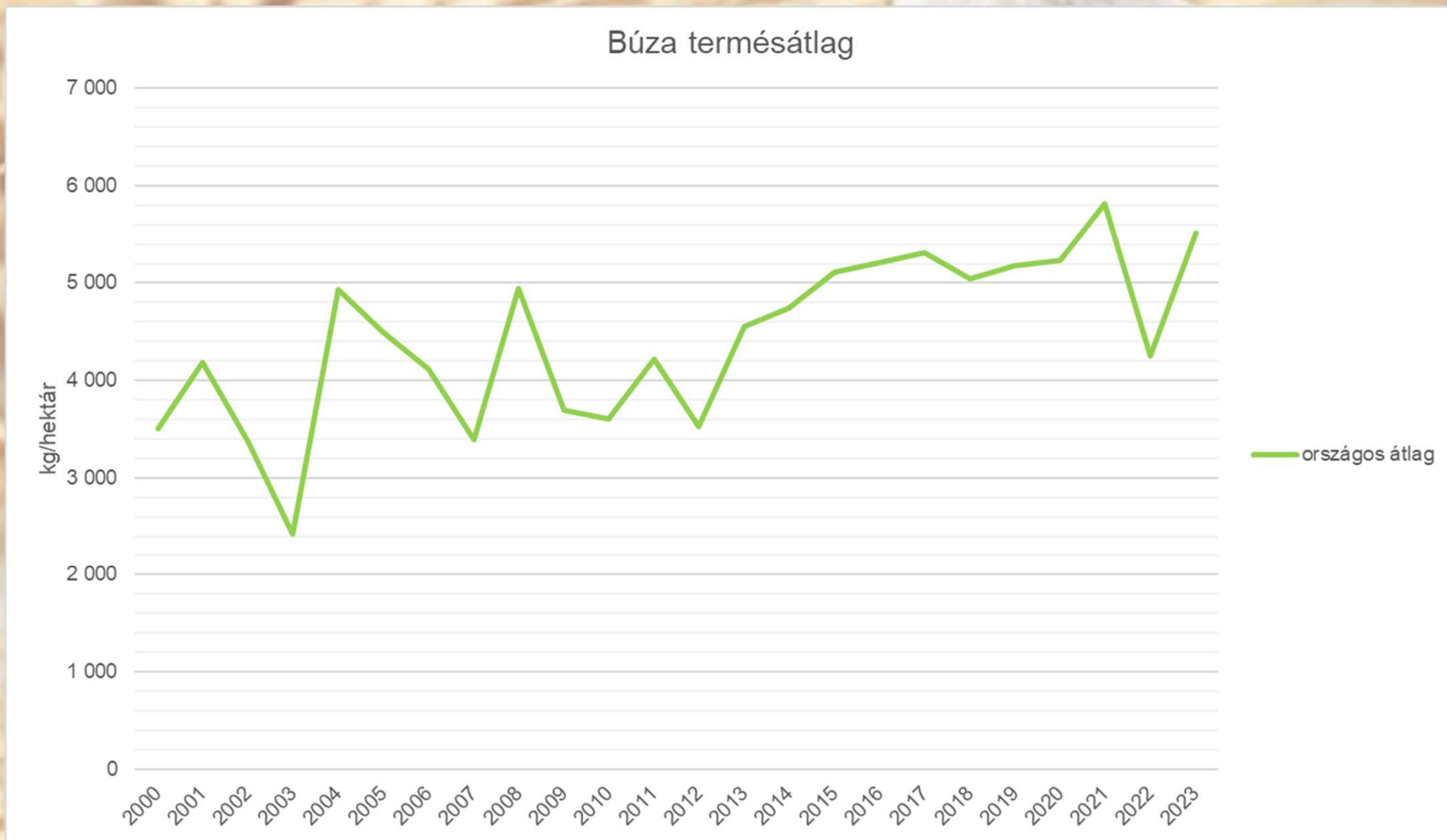
3

4

5

M

# Termésátlag



FARINE di grano tenero di produzione nazionale con caratteristiche superiori al minimo di legge - alla rinfusa					
Tipo 0 (W 160/180; P/L max 0,6; prot. min. 11%)	460,00	480,00	<b>460,00</b>	<b>480,00</b>	0,00 0,00
Tipo 0 (W 220/250; P/L max 0,6; prot. min. 12%)	500,00	520,00	<b>500,00</b>	<b>520,00</b>	0,00 0,00
Tipo 0 (W > 300; P/L max 0,6; prot. min. 13%)	545,00	585,00	<b>545,00</b>	<b>585,00</b>	0,00 0,00
Tipo 00 (W > 300; P/L max 0,6; prot. min. 13%)	555,00	595,00	<b>555,00</b>	<b>595,00</b>	0,00 0,00

Prezzi in €/t, pronta consegna, FRANCO ARRIVO BOLOGNA, luogo convenuto - I.V.A. esclusa

	11-mag-23		18-mag-23		differenza
	min	max	min	max	
<b>FRANCO ARRIVO</b>					
<b>FRUMENTO TENERO di produzione estera, nazionalizzata</b>					
Northern Spring min prot: 15,3% max prot: 15,8%	397,00	400,00	<b>397,00</b>	<b>400,00</b>	0,00 0,00
Canada Western Red Spring n° 1	398,00	400,00	<b>398,00</b>	<b>400,00</b>	0,00 0,00
francese - p.s. 76, c.e. 2%					
comunitario - p.s. 76, c.e. 2%	252,00	255,00	<b>252,00</b>	<b>255,00</b>	0,00 0,00
austriano - qualità 1ª - p.s. 79, prot. 15%	310,00	313,00	<b>310,00</b>	<b>313,00</b>	0,00 0,00
austriano - qualità 1ª - p.s. 79, prot. 14%	282,00	285,00	<b>282,00</b>	<b>285,00</b>	0,00 0,00
tedesco - p.s. 79, prot. 14% - tipo E					
tedesco - p.s. 78, prot. 13% - tipo A					
tedesco - p.s. 75, prot. 11,5% - tipo B					

Paris (Euronext) Milling Wheat	€/tonne	
Sep 23	223.25 (-2.50)	▼
Dec 23	228.50 (-2.25)	▼
Mar 24	233.00 (-1.75)	▼
May 24	236.00 (-1.75)	▼
Sep 24	231.00 (-3.00)	▼
Dec 24	235.75 (unch)	▶
Mar 25	237.50 (unch)	▶
May 25	243.50 (unch)	▶



**Köszönöm megtisztelő  
figyelmüket!**