

Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji

Sorta: **TOPAZ**

Datum vzorčenja: **27.9.2022**

Datum testiranja na Pimprenelle: **28.9.2022**

Preglednica: povprečne vrednosti testiranja dozorevanja plodov sorte **TOPAZ** po posameznih regijah v Sloveniji

REGIJA	Vzorčno mesto in klon	Tip nasada	Teža ploda (g)	Topna suha snov (°Brix)	Trdota (kg/cm ²)	Skupne kisline (g/L)	Sočnost	Škrobna vrednost (1-10)	Streifov indeks	Obiralno okno (datum začetka glavnega obiranja)	Opombe 30. 09.
PODRAVJE	KUNGOTA TOPAZ	Starejši/namakano	209	12,0	6,4	14,9	7,2	7,6	0,07	30. 09.	
	GAČNIK TOPAZ	Starejši/namakan	164	11,7	6,9	10,2	7,2	6,3	0,09	04. 10.	čakaj barvo
CENTRALNA SLOVENIJA	BRDO TOPAZ	Starejši/nenamakan	147	12,9	7,8	8,6	6,8	5,6	0,11	03. 10.	barva
PRIMORSKA	VOGRSKO TOPAZ	starejši/nenamakano	208	11,6	7,3	9,8	8,1	7,5	0,08	30. 09.	

Opomba: Zaradi specifičnih vremenskih razmer na posameznih lokacijah, v pridelovalni sezoni 2022 je določevanje obiralnih oken izjemno nepredvidljivo. Prav tako veljajo rezultati analiz za vzorce le na navedenih lokacijah, lokacija blizu ležečega sadovnjaka pa lahko izkazuje dokaj drugačne rezultate obiralnega okna zaradi specifik terena, naklona, vodno-zračnih razmer v tleh, starosti sadovnjaka,...zato je za zaključno obiralno okno svojega sadovnjaka odgovoren pridelovalec.

Kadar suši sledijo padavinske razmere in ob visokih temperaturah, je zorenje plodov delno zaustavljeno, nato pa pogosto sledi hitro mehčanje plodov in hitrejša razgradnja škroba. Bodite pozorni na dovolj zgodnje obiranje.

METODE DELA: Preglednica je plod sodelovanja Javne službe kmetijskega svetovanja (JSKS) in Javne službe v sadjarstvu (JSsad). Vzorčenja jabolk na določenih lokacijah v Sloveniji opravijo svetovalci JSKS z različnih območnih enot KGZS, analiza plodov se opravi na Sadjarskem centru Maribor v Gačniku na aparatu Pimprenelle (<https://www.setop.eu/en/product/pimprenelle>, program JSsad), obiralno okno za posamezno sorto pa se določi v panelni diskusiji svetovalcev JSKS in predstavnikov JSsad. Po možnosti se panelni diskusiji pridruži tudi strokovnjak z Oddelka za živilsko tehnologijo BF UL.