

Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji

Sorta: **ZLATI DELIŠES**

Datum vzorčenja: **13.9.2022**

Datum testiranja na Pimprenelle: **14.9.2022**

Preglednica: povprečne vrednosti testiranj dozorevanja plodov sorte **ZLATI DELIŠES** 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 16. 09.
PODRAVJE	GAČNIK GOLDEN PARSI	Mlajši/ namakan	205	13,4	6,4	6,0	8,3	5,6	0,09		v obiranju
GORENJSKA	GAČNIK ZLATI DELIŠES REINDERS	Starejši/ namakan	210	12,2	7,0	5,0	7,1	5,3	0,11	19. 09.	že preskok barve iz zelene v rumeno
	RESJE ZLATI DELIŠES REINDERS	Starejši/ nenamakan	173	12,2	7,2	6,7	9,3	3,7	0,16	po 22. 09.	
CENTRALNA SLOVENIJA	BRDO ZLATI DELIŠES REINDERS	Starejši/ nenamakano	158	12,7	7,4	3,1	6,9	2,6	0,22	po 22. 09.	ponovna analiza
PRIMORSKA	ČELJE ZLATI DELIŠES	Starejši/ nenamakano	113	11,4	8,0	6,4	4,7	6,2	0,11	po 19. 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.

