

Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji

Sorta: **TOPAZ**

Datum vzorčenja: 11.9.2023 Datum testiranja na Pimprenelle: 12.9.2023

Preglednica: povprečne vrednosti testiranj dozorevanja plodov sort zlati delišes po posameznih regijah v Sloveniji

REGIJA	Vzorčno mesto (ime)	Tip nasada (mlajši/starejši) (nenamakano/na makano)	Teža ploda (g)	Topna suha snov (°Brix)	Trdota (kg/cm ²)	Skupne kisline (g/L)	Sočnost	Škrobna vrednost (1-10)	Streifov indeks	Začetek obiranja (datum)	Opombe 13. 09.
Podravje											
	Petrovče	Star/nenamakan	143	9,9	8,86		3,6	3,9	0,23		ponovna analiza
	Vitomarci	Star/namakan	181	10,7	8,12	12,7	5,6	4,3	0,18	21. 09.	mogoče ponovna analiza
	Rimske toplice	Star/nenamakan	145	9	7,91	11,6	5,4	3,4	0,26		ponovna analiza
	Pince	Star/nenamakan	182	10,4	8,93	/	5,3	3,5	0,25		ponovna analiza
POMURJE											
	Prlekija	Star/nenamakan	163	9,8	8,47	10,8	5,0	2,2	0,39		ponovna analiza
CENTRALNA SLO											
	Hrastnik	Star/nenamakan	146	8,3	8,9		2,8	3,5	0,22		ponovna analiza
	Brdo	Star/nenamakan	150	9,8	9,15	8,8	7,8	1,3	0,72		ponovna analiza

Na splošno še čakati z obiranjem, še slabo zrelo, potrebna ponovna analiza.

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.

Preglednica 2: Priporočene vrednosti za suho snov (R), trdoto (F), škrob (S) in streifov indeks za sorte jabolk in hrušk ob obiranju za dolgotrajno skladiščenje.

Kultivar	R (suha snov; %)	F (trdota, kg/cm ²)	S (škrob)	F/RS (streifov indeks)
Topaz	11,5 – 13,0	6,5 – 7,5	4 - 6	0,15 – 0,10

Vir: Biotehniška fakulteta, R. Vidrih