

## Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji

Sorta: **Braeburn**

Datum vzorčenja: **3.10.2023**

Datum testiranja na Pimprenelle: **4.10.2023**

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

REGIJA	Vzorčno mesto (ime)	Tip nasada (mlajši/starejši) (nenamakano/namakano)	Teža ploda (g)	Topna suha snov (°Brix)	Trdota (kg/cm <sup>2</sup> )	Skupne kisline (g/L)	Sočnost	Škrobna vrednost (1-10)	Streifov indeks	Začetek obiranja (datum)	Opombe 04. 10.
Podravje	Selnica	Star/nenamakan	146	9,9	9,79	5,2	5,2	5,4	0,18	12. 10.	
Posavje	Šentjernej	Star/nenamakan	199	10,7	9,01	6,2	5,4	6,2	0,14	09. 10.	
Posavje	Krško	Star/namakan	134	10,4	8,69	5,6	3,9	6	0,14	09. 10.	
Gorenjska	Resje	Star/nenamakan	195	9,9	9,78	8,8	7	3,4	0,29		ponovna analiza
Primorska	Čelje	Star/nenamakan	156	9,3	9,54	6,2	5,7	3,9	0,26		ponovna analiza
Osrednja Slovenija	Brdo	Star/nenamakan	192	10,8	10,4	6,4	6	4	0,24		ponovna analiza
Podravje	Velika nedelja	Star/namakan	194	10,2	9,32	5	6,9	6	0,15	10. 10.	
Podravje	Savinjska d.	Star/nenamakan	161	10,6	8,82	6,2	5,7	5,6	0,15	10. 10.	
Podravje	Petrovče	Star/nenamakan	160	9,5	8,84	5,6	6,3	5,6	0,17	11. 10.	
Podravje	Braslovče	Star/namakan	165	9,2	8,36	5,8	6,3	5,2	0,17	13. 10.	
Podravje	Braslovče	Star/namakan	163	10,5	10,08	6,4	5,6	4,5	0,21	15. 10.	ponovna analiza
Podravje	Gačnik	Star/namakan	187	10,3	9,89	6,4	6,7	4,7	0,20	15. 10.	ponovna analiza

Še precej nezrela sorta. Nizke vsebnosti sladkorjev v vzorcih in izmerjene visoke trdote plodov.

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.