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

Sorta: **TOPAZ** Datum vzorčenja: **25.9.2023** Datum testiranja na Pimprenelle: **26.9.2023**

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/cm2) | Skupne kisline(g/L) | Sočnost | Škrobna vrednost (1-10) | Streifov indeks | Začetek obiranja(datum) | Opombe28. 09. |
| Podravje |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Braslovče  | Star/namakan | 142 | 10,5 | 7,05 | 8,1 | 8,1 | 7,5 | 0,09 | 28. 09. |  |
|  | Rimske toplice  | Star/namakan | 164 | 11 | 6,94 | 7,5 | 6,9 | 6,9 | 0,09 | 28. 09. |  |
|  | Velenje  | Star/namakan | 160 | 11,5 | 7,57 | 8,4 | 5 | 6,9 | 0,10 | 28. 09. |  |
|  | Gorišek  | Star /nenamakan | 139 | 10,5 | 7,07 | 6,8 | 7,4 | 8,1 | 0,08 | 28. 09. |  |
|  | Velenje  | Star/nenamakan | 141 | 10,4 | 7,47 | 7,6 | 5,7 | 6,4 | 0,11 | 28. 09. |  |
|  | Gačnik  | Mlad/namakan | 164 | 12 | 8,42 | 9,4 | 4,6 | 7,1 | 0,10 | 28. 09. |  |
| Posavje  | Krško  | Star/namakan | 167 | 10,8 | 7,12 | 8,3 | 6,5 | 7,5 | 0,09 | 28. 09. |  |
|  | Globoko  | Star/namakan | 175 | 11,7 | 6,79 | 8,4 | 5,4 | 8,1 | 0,07 | 28. 09. |  |
| Centralna SLO | Brdo  | Star/nenamakan | 174 | 8,8 | 8,1 | 7,6 | 4,8 | 6,0 | 0,15 | 02. 10. |  |

Potrebno začeti z obiranjem – na splošno.

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, predstavnikov JSsad in strokovnjaka z Oddelka za živilsko tehnologijo BF UL.