



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije

KMETIJSKO GOZDARSKI ZAVOD
NOVO MESTO

8000 Novo mesto

tel.: (07) 373-05-75, fax: (07) 373-05-90

E-pošta: andreja.brence@gov.si

Splet: www.kmetijskizavod-nm.si

23. 8. 2019

Dozorevanje jabolk in hrušk 2019 na območju Posavja, Dolenjske in Bele krajine

Deževno vreme v času cvetenja je negativno vplivalo na oplodnjo jabolk in hrušk. Ko k temu prištejemo še nižji cvetni nastavek zaradi lanskoletne obilne letine, lahko zaključimo, da v večini nasadov pričakujemo bistveno nižji pridelek od lanskoletnega.

Določitev ustreznega časa obiranja različnih sadnih vrst oziroma sort je odvisna predvsem od namena uporabe plodov. Kot vsako leto doslej, so analize zrelosti pokazale precejšnje razlike med dozorevanjem na različnih lokacijah. Velik vpliv na gibanje zrelostnih parametrov ima obloženost dreves s pridelkom, lega in tip tal.

Rezultati analiz zrelosti (merjenje trdote plodov, suhe snovi in pretvorbo škroba v sladkor), ki smo jih v minulih dneh opravili pri hruškah (sorti viljamovka, konferans) in jabolkah (sorti: skupina gala in elstar) izkazujejo naslednje značilnosti začetka obiralne sezone:

- plodovi hrušk sorte viljamovka in jabolk (gala, elstar) letos zorijo približno 10 dni kasneje kot v lanskem letu.
- povprečne izmerjene količine suhe snovi v plodovih jabolk in hrušk kakor tudi trdote so višje kot lansko leto na začetku obiralne sezone.
- glede na različne zahteve kupcev, je potrebno rok obiranja vedno uskladiti z prevzemnikom pridelka oziroma kupcem
- pomembno je vedeti, da so priporočene vrednosti najpomembnejših parametrov kakovosti zrelosti, namenjene za določitev termina obiranja sadja, ki je namenjeno dolgotrajnemu skladiščenju. V kolikor so jabolka in hruške namenjene takojšnji prodaji, potem jih je potrebno obrati v užitni zrelosti. Potrebno je počakati, da na drevesu v plodovih jabolk nekoliko pade trdota in kisline, se razgradi škrob in plodovi postanejo bolj sladki in aromatični.
- Vsi plodovi na drevesu ne dozoriijo hkrati. Zaradi tega je priporočljivo, da plodove obiramo večkrat. Najprej oberemo vrhove in bolj obarvane plodove. Preostale plodove oberemo, ko se sortno značilno obarvajo. Na velikih drevesih, ki niso bila redčena, je lahko razlika v zrelosti med najbolj zrelimi in najbolj zelenimi plodovi tudi do tri tedne.

Predvideni okvirni obiralni roki:

- **Viljamovka:** na toplejših legah plodovi dosegajo parametre tehnološke zrelosti za daljše hlajenje po 23. avgustu, zrelostni parametri za predelavo bodo predvidoma doseženi nekaj dni kasneje, odvisno od lege in vremenskih razmer. V kolikor plodovi viljamovke ne odpadajo, ostajajo zeleni in škrobni test ne nakazuje hitrega spreminjanja škroba v sladkor, je nespametno prehitevati z obiranjem, saj plodovi v teh razmerah vsakodnevno močno pridobivajo na teži.

- **Konferans:** na osnovah analiz, ki smo jih opravili v začetku tedna, predvidevamo, da bodo prvi plodovi primerni za obiranje po 29. avgustu. Analizo bomo ponovili v začetku naslednjega tedna in ugotovili trend dozorevanja
- **Skupina Gala in Elstar:** Obarvani plodovi obeh sort bodo na toplejših legah primerni za obiranje za namen hlajenja po 26. avgustu. V odvisnosti od obarvanosti plodov in vremenskih razmer v nadaljevanju obiralne sezone ter hitrosti spreminjanja parametrov zrelosti, bo potrebno obiranje opraviti v dveh do treh obhodih. Seveda bo število obiranj predvsem odvisno od načina prodaje oziroma od tega ali so jabolka namenjena takojšnji prodaji ali daljšemu skladiščenju. Temu bo potrebno prilagoditi tudi razmak med posameznimi obiranjem. Plodovi obeh sort so v večini primerov še dovolj trdi, pa tudi škrob se počasi razgrajuje, zato je zelo smiselno z obiranjem še malo počakati na boljšo obarvanost. Seveda pa je potrebno v nasadih, kjer so jabolka namenjena daljšemu skladiščenju, situacijo ves čas nadzorovati.

Nasadi, ki jih je prizadela toča

Kljub temu, da v poškodovanih nasadih plodovi dozorevajo nekoliko hitreje, je z obiranjem koristno nekoliko počakati, da plodovi še nekoliko pridobijo na suhi snovi in aromah.

Tudi za predelavo je potrebno skrbno spremljati parametre dozorevanja. Iz nedozorelega sadja se ne da pripraviti dobrih izdelkov iz sadja.

Domačo porabo sadja lahko dvignemo le z ponudbo dobrih plodov.

Kljub temu, da je vsem dobro poznano, da z vsakoletno ponudbo nezrelih jabolk v avgustu odvrčamo kupce, se situacija vsako leto ponovi. Prezgodnje obiranje in posledično ponudba nezrelih jabolk je vsakoletna praksa v avgustu, ko so hotenja vseh pridelovalcev in trgovcev usmerjena v čim hitrejše ustvarjanje čim večjega tržnega deleža in lovljenje višjih cen svežih jabolk.

Zelo dobro se je držati pravila, da kar nam ni dobro, ne ponujamo drugim, če pričakujemo, da bo kupec ponovno segel po našem sadju.

Navdušenje nad določeno hrano se oblikuje že v otroških letih in tu imamo sadjarji priložnost, da pozitivno doprinesemo k dvigu porabe sadja. Pridelovalci, starši in učitelji moramo ponuditi otrokom najboljša jabolka. Če kot naročniki na osnovi izgleda jabolk ne znamo oceniti, ali so jabolka okusna, jih poskusimo. Če nam niso všeč, potem bodo otrokom še toliko manj. Taka jabolka je potrebno zavrniti. V kolikor otrokom ponudimo slaba jabolka, bomo v njihovo spominsko bazo zapisali, da jabolka ne sodijo med dobro sadje in zelo se bomo morali potruditi, da jih prepričamo o nasprotnem.

V pomoč pri ugotavljanju zrelosti jabolk in hrušk

Dodajamo še **recept za jodovico**, s katero določamo pretvorbo škroba v sladkor. Pripravijo nam v lekarni po sledečem receptu: enemu litru destilirane vode je potrebno primešati deset gramov kalijevega jodida in tri grame joda. Jodovico hranimo v temni embalaži.

Kratko navodilo za določanje vsebnosti škroba: plod jabolka ali hruške prečno prerežemo in režno ploskev pomočimo v jodovico. Po nekaj minutah že lahko ocenjujemo stopnjo zrelosti analiziranih plodov. Škrob se v prisotnosti jodovice obarva temno modro oziroma črno. Če se rezna ploskev jabolka v celoti obarvana črno, to pomeni, da je plod še popolnoma nezrel. V kolikor pa je rezna ploskev po namakanju v jodovici ostala svetla, pa pomeni, da so

plodovi že prezreli za dolgotrajno skladiščenje. Tako zrela jabolka in hruške so že v tako imenovani užitni zrelosti in so namenjena sprotni uporabi in predelavi.

Andreja Brence, KGZS – zavod Novo mesto