



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](mailto:andreja.brence@gov.si)

Splet: [www.kmetijskizavod-nm.si](http://www.kmetijskizavod-nm.si)

---

7. 8. 2018

## Dozorevanje jabolk in hrušk 2018 na območju Posavja, dolenske in Bele krajine Navodilo 1

Nadpovprečno moker in topel julij ter vroč avgust so pospešili dozorevanje jabolk in hrušk. Določitev pravega časa obiranja določene sadne vrste oziroma sorte je odvisna od namena in uporabe plodov. Rezultati prvih analiz zrelosti, ki smo jih opravili v minulih dneh, nakazujejo, da bo tudi letos potrebno določanju pravih rokov za obiranje jabolk in hrušk, ki bodo namenjena daljšemu skladiščenju, posvetiti veliko pozornosti. Dozorevanje na nagnjenih terenih in v mladih nasadih poteka bistveno hitreje kot v ravninskih nasadih na globokih tleh. Zaradi velikih razlik v dozorevanju pridelovalcem svetujemo, da zasledujejo dozorevanje v svojem nasadu.

Na osnovi doslej opravljenih meritev zrelosti objavljamo naslednje okvirne roke obiranja za sorto **Viljamovka**:

Analize so pokazale veliko odstopanje v dozorevanju. Na najtoplejših legah plodovi dosegajo parametre tehnološke zrelosti za daljše hlajenje v teh dneh oziroma s 8. avgustom.

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 prehitovati z obiranjem, saj plodovi v teh razmerah vsakodnevno močno pridobivajo na teži.

Potrebno je posebej opozoriti, da se je glede zahtevanih parametrov zrelosti potrebno posvetovati tudi s odkupovalci sadja.

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

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