|  |
| --- |
| **Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji** |
| Datum vzorčenja: 1-2.9.2025 |
| Datum testiranja: 1-2.9.2025 |
| Sorta: **JONAGOLD** |
| Preglednica: povprečne vrednosti testiranj dozorevanja plodov sort **JONAGOLD** po posameznih regijah v Sloveniji |
|  |
| **REGIJA** | **Vzorčno mesto** | **Sorta**  | **Tip nasada** | **Masa ploda****(g)** | **Topna suha snov (Brix)** | **Trdota (kg/cm2)** | **Skupne kisline****(g)** | **Škrobna vrednost (1-10)** | **Streifov indeks (1-10)** | **Obiralno okno****(datum začetka obiranja)** | **Opombe** |
| **(mlajši/starejši)** |
| **(nenamakano/namakano)** |
| **PODRAVJE**  | Gačnik  | Jonaprince | Mlad/namakan | 192 | 12,6 | 8,1 | 4,6 | 7,0 | 0,09 | 05.09. do 8. 09. | Dobra trdota |
|   | Gačnik  | Daliryan | Mlad /namakan | 217 | 12,2 | 8,1 | 5,0 | 6,8 | 0,10 | 05.09. do 8. 09. | Dobra trdota |
|  | Sl. Bistrica | Jonagold |  | 218 | 13,3 | 8,6 | 4,3 | 2,7 | 0,24 | ponovno |  |
|   | Bodkovci | Jonagold |  | 246 | 11,5 | 8,2 | 5,0 | 5,5 | 0,13 | 08.09. |  |
|   |  Ptuj | Jonagold Jonaprince | Mlad/nenamakan | 191 | 13,3 | 8,7 | 5,0 | 7,8 | 0,08 | takoj |  |
|  |  Ptuj | Jonagold Jonaprince | Starejši/nenamakan | 153 | 11,9 | 8,5 | 4,8 | 5,4 | 0,13 | 08.09. |  |
| **PRIMORSKA** | Kozina | Jonagold | Star/nenamakan | 220 | 11,2 | 8,0 | 5,6 | 3,9 | 0,18 | 11.09. |  |
| **GORENJSKA** | Resje | Jonagold | Star/nenamakan | 207 | 12,4 | 8,5 | 6,1 | 3,1 | 0,22 | ponovno |  |
| **OSREDNJA SLOVENIJA** | Brdo  | Jonagold Decosta | Star/nenamakan | 210 | 12,9 | 8,8 | 5,9 | 4,4 | 0,16 | 10.09. | Dobra trdota |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**OPOMBE**: Letos opažene visoke trdote mesa, v poprečju tudi visoka topna suha snov. Obarvanost plodov za enkrat še ni najboljša, v primeru ohladitve lahko pričakujemo močnejše obarvanosti plodov v naslednjih dneh.

**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. Panelni diskusiji se pridruži tudi strokovnjak z Oddelka za živilsko tehnologijo BF UL.