|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Testiranje zrelosti jabolk in ocena obiralnega okna po regijah v Sloveniji** | | | | | | | | | | | |
| Datum vzorčenja: 17.8.2025 | | | | | | | | | | | |
| Datum testiranja: 18.8.2025 in 19.8.2025 | | | | | | | | | | | |
| Sorta**: DRUGO** | | | | | | | | | | | |
| Preglednica: povprečne vrednosti testiranj dozorevanja plodov sort 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** | **Opombe**  **21. 08.** |
| **(mlajši/starejši)** |
| **(nenamakano/namakano)** |
| **PODRAVJE** | Cerkvenjak | Viljamovka 1 | Star/namakan | 164 | 12,6 | 8,2 | 4,15 | 3,3 | 0,20 | 26.08. |  |
|  | Cerkvenjak | Viljamovka 2 | Star/nenamakan | 197 | 13,6 | 8,0 | 6,57 | 4,2 | 0,14 | 25.08. |  |
|  | Cerkvenjak | Viljamovka 3 | Star/nenamakan | 203 | 13,6 | 8,9 | 6,16 | 2,6 | 0,25 | 28.08 |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Gačnik | Evelina | Mlad /namakan | 131 | 11,4 | 8,7 | 6,16 | 4,5 | 0,17 | 27.08. |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**OPOMBE**: Rezultati prvih analiz zrelosti plodov kažejo, da je trdota plodov v primerjavi s prejšnjimi leti v tem obdobju nekoliko višja, kar je za skladiščno spodobnost dobro. Prikazane priporočene vrednosti obiralnih oken se nanašajo na analizirane vzorce, vendar na posameznih lokacijah lahko prihaja do razlik (specifika nasada), kar naj sadjarji upoštevajo.

Viljamovka za predelavo v žganje: priporoča se obiranje pri Streifovem indeksu 0.1 ter škrobni vrednosti 8, nato pa 1 tedensko skladiščenje pri temperaturi 0°C, nakar damo plodove na sobno temperaturo dokler plodovi niso povsem rumene barve. Ta postopek omogoča najboljšo tvorbo arom, značilnih za viljamovko.

Nekateri sadjarji poročajo tudi o manjši debelini plodov. Nevarnost, ki sledi iz tega naslova, je pretirano - nekontrolirano namakanje, ki lahko vodi do porušenja mineralne sestave plodov in s tem do izrazitega zmanjšanja njihove skladiščne sposobnosti.

**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.