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

Sorta: **GALA** Datum vzorčenja: Datum testiranja na Pimprenelle:5.9.2023

Preglednica: povprečne vrednosti testiranj dozorevanja plodov sort GALA 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) | Opombe  8. sept. |
| Podravje |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Brookfield 3 | Gačnik | | Star/namakan | | 159 | 9,5 | 8,21 | 0,1 | 5,2 | 7,6 | 0,11 | 11. 09. |  |
| Brookfield 5 | Gačnik | | Star/namakan | | 169 | 10,3 | 8,33 | 2,0 | 5,3 | 7,9 | 0,10 | 8. 09. |  |
| Schniga | Gačnik | | Star/namakan | | 174 | 10,2 | 8,15 | 4,0 | 5,0 | 7,5 | 0,11 | 8. 09. |  |
| Galaval | Gačnik | | Mlad/namakan | | 185 | 10,5 | 7,4 | 4,0 | 4,3 | 7,4 | 0,10 | 8. 09. |  |
| CENTRALNA SLO | Brdo | | Star/nenamakan | | 162 | 9,8 | 8,11 | 2,1 | 7,4 | 7,1 | 0,12 | 13. 09. |  |
| GORENJSKA | Resje | | Star/nenamakan | | 166 | 9,0 | 9,2 | 3,6 | 6,2 | 4,5 | 0,23 | po 15. 09. | nova analiza |
|  |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| PRIMORSKA |  | |  | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | Celje | | Star/nenamakan | | 124 | 8,7 | 9,69 |  | 2,7 | 3,1 | 0,36 |  | nova analiza |

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. Po možnosti se panelni diskusiji pridruži tudi strokovnjak z Oddelka za živilsko tehnologijo BF UL.