

SPREMLJANJE DOZOREVANJA OLJK – 11.09.2020

Kako spremljamo dozorevanje

Dozorevanje oljk spremljamo od leta 2002 dalje. V septembru začnemo z vzorčenjem plodov na različnih lokacijah. Plodove tedensko vzorčimo, določimo težo 100 plodov, indeks zrelosti glede na obarvanost povrhnjice in mesa (od 0 do 7), trdoto plodov, vsebnost olja pridobljenega v laboratorijski oljarni ter vsebnost vode in olja v laboratoriju (občasno za dve lokaciji). Trdoto plodov določamo s penetrometrom s tri milimetrsko konico (rezultati v g/mm²). Zaradi velike prisotnosti oljčne muhe v letu 2014 smo v opazovanje (na 100 plodovih) vključili tudi spremljanje poškodb z oljčno muho (izhodne luknje), od leta 2016 pa spremljamo tudi prisotnost oljčnega molja in število presušenih plodov zaradi suše. Z rezultati tedensko seznanjamo zainteresirane oljkarje (**lahko posredujejo svoj E-mail na: viljanka.vesel@go.kgzs.si**), hkrati pa jih objavljamo na spletni strani KGZS – Zavod GO (Kmetijsko gozdarski zavod Nova Gorica) - <http://www.kmetijskizavod-ng.si/>.

Kljub podatkom, ki jih boste lahko spremljali preko spleta ali pa preko svojega E-maila, je najbolje da se sami naučite spremljati dozorevanje oljk v svojem nasadu, kajti med nasadi so velike razlike, ki so odvisne od naloženosti, osončenosti in drugih okoljskih dejavnikov ter agrotehnike (gojitvena oblika in rez, gnojenje, namakanje...). Informacije PCO so samo pripomoček za določanje okvirnega časa obiranja na tem območju. Na odločitev glede časa obiranja mora pomembno vplivati tudi velikost nasada, predvsem pa v kolikem času bomo sposobni plodove obrati. Poleg tega pa se lahko zgodi, da zaradi daljšega deževnega obdobja obiranje predolgo traja in tako lahko zamudimo optimalen čas za doseganje dobre kakovosti oljčnega olja. Vsekakor pa ne smemo pozabiti, da se je potrebno dobro organizirati in se v naprej dogovoriti z oljarjem, saj je za doseganje kakovosti zelo pomembno, da plodove sproti predelujemo.

V letošnjem letu je pridelek večinoma boljši. Tam je dozorevanje počasnejše. Tudi letos nam je zagodla oljčna muha - plodove, ki so napadeni z oljčno muho, je potrebno čim bolj zgodaj obrati in takoj potem predelati.

Pripravila: mag. Viljanka VESEL, univ.dipl.ing.agr.,
vodja Poskusnega centra za oljkarstvo pri KGZS – Zavod GO

Razlaga:

Indeks zrelosti: stopnja zrelosti povprečnega vzorca 100 plodov:

- 0 – plod zelene barve,
- 1 – plod rumeno-zelene barve,
- 2 – manj kot polovica ploda temno obarvana,
- 3 – več kot polovica ploda temno obarvana,
- 4 – povrhnjica črno obarvana, meso neobarvano,
- 5 – povrhnjica ploda črna, meso obarvano do polovice,
- 6 – povrhnjica črna, več kot polovica mesa obarvana,
- 7 – povrhnjica črna, meso obarvano do koščice.

Opomba:

Indeks zrelosti pri sorti Istrska belica je ocenjen (pozno barvanje) in ni prikazan v grafih. Za temne sorte (Leccino) je primeren čas obiranja, ko je indeks zrelosti med 3,5 in 4,0.

Vsebnost olja v plodovih oljk sorte ISTRSKA BELICA, LECCINO, MAURINO

	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)	trdota pl. (g/mm ²)	masa 1 ploda (g)	indeks zrelosti	oljevit. v oljarni (%)
	ISTRSKA BELICA - RONK				LECCINO - RONK			
30.08.20	281	1,81	0,05	7,7%	372	1,46	0,05	2,9%
06.09.20	305	1,94	0,30	9,7%	374	1,52	0,25	2,9%
	ISTRSKA BELICA - BENEŠA				LECCINO - BENEŠA			
30.08.20	291	2,01	0,10	6,6%	360	2,02	0,10	3,5%
06.09.20	331	2,12	0,40	8,1%	351	1,58	0,50	4,6%
	ISTRSKA BELICA - BAREDI				LECCINO - BAREDI			
31.08.20	322	1,85	0,05	7,0%	389	1,32	0,10	1,8%
07.09.20	300	2,17	0,40	8,6%	359	1,38	0,30	3,8%
	ISTRSKA BELICA - SV.PETER				LECCINO - Sv. PETER			
31.08.20	311	2,78	0,10	6,2%	379	1,55	0,05	2,9%
07.09.20	294	2,59	0,50	8,1%	344	1,55	0,20	2,9%
	ISTRSKA BELICA - PURISSIMA				LECCINO - PURISSIMA			
31.08.20	317	1,91	0,05	9,2%	371	1,56	0,05	2,8%
07.09.20	308	2,12	0,60	9,7%	357	1,65	0,20	4,4%
	ISTRSKA BELICA - KROMBERK				LECCINO - KROMBERK			
31.08.20	305	2,12	0,05	5,5%	363	1,58	0,10	2,0%
07.09.20	327	2,50	0,40	8,6%	389	1,63	0,40	2,6%
	ISTRSKA BELICA - ŠEMPETER				LECCINO - ŠEMPETER			
31.08.20	301	2,32	0,10	7,0%	339	1,46	0,05	2,9%
07.09.20	329	2,47	0,40	8,1%	352	1,48	0,30	3,3%
	ISTRSKA BELICA - GRADNO				LECCINO - GRADNO			
31.08.20	316	1,29	0,10	5,7%	379	1,28	0,05	2,0%
07.09.20	265	1,65	0,30	4,8%	384	1,37	0,30	2,4%
	ISTRSKA BELICA - KOZANA				MAURINO - BAREDI			
31.08.20	306	1,99	0,50	11,4%	300	1,22	0,05	3,3%
07.09.20	294	2,38	0,50	11,2%	279	1,25	0,30	4,0%
	ISTRSKA BELICA - LAMA				MAURINO - PURISSIMA			
31.08.20	297	1,92	0,10	6,8%	301	1,31	0,40	4,2%
07.09.20	282	1,96	0,25	8,2%	278	1,23	0,50	5,7%

Priloge – objavljene na spletni strani:

ISTRSKA BELICA – Ronk 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Beneša 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Baredi 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Sveti Peter 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kromberk 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Šempeter 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Gradno 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Kozana 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – Lama 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – Ronk 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Beneša 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Baredi 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Sveti Peter 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Kromberk 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Šempeter 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

LECCINO – Gradno 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

MAURINO – Baredi 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov

ISTRSKA BELICA – vse lokacije 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2018 in 2019
Trdota plodov pri sorti Istrska belica v primerjavi s povprečjem 2018 in 2019

LECCINO – vse lokacije 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2018 in 2019
Indeks zrelosti pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2018 in 2019
Trdota plodov pri sorti Leccino v primerjavi s povprečjem 2018 in 2019

ISTRSKA BELICA – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Trdota plodov

LECCINO – povprečje vseh spremljanih lokacij v letih 2014 do 2020

Vsebnost olja v laboratorijski oljarni
Indeks zrelosti
Trdota plodov