

Organoleptické hodnocení (OLH) jaderovin

Hodnocení neboli rozbor plodu dle organoleptických charakteristik jednotlivých znaků není výhradní součástí metodik odlišnosti, uniformity a stálosti. Ve snaze nalézt ideální období konzumní zralosti byl praxí získán poznatek, který je doporučením k pravidelnému ochutnávání plodů v intervalu 2 týdenním u letních a podzimních a ve 3 týdenním u zimních odrůd jablek a hrušek. Pro ideální vzorek je brána 1/12 plodu, pro další stanovení jako hnědnutí dužniny a otevřenost jádřince se používá 1/2 plodu, ovšem každá jinak rozporcovaná.

Jaké vlastnosti lze při OLH hodnotit? Především vůni dužniny, tloušťku slupky, konzistenci - texturu, šťavnatost, barvu, sladkost a kyselost dužniny, chuť podle celkového dojmu. Pro spotřebitele jsou tyto ukazatele velmi důležité a jejich jakost je vyjádřena hodnocením v rozmezí hodnot 9-1, přičemž 9 je nejlepší a 1 nejhorší. Výjimkou je slovní hodnocení doplněné číslicí u vlastnosti sladkost a kyselost. Pro producenty je zajímavou vlastností tvar plodu a tloušťka slupky i když novými trendy jsou hmotnost, velikost a barevnost.

Ze získaných hodnot lze provést vyhodnocení a stanovit pořadí k určitému datu.

Ing. Dušan Nesrsta
ÚKZÚZ, Národní odrůdový úřad