



Hodnocení odrůd jablek ÚKZÚZ - jablka z letošní tuzemské sklizně vykazují vyšší kyselost

26. 12. 2017

26.12.2017 – Smyslové posuzování odrůd jablek - vzhled, vůně, chuť - je významnou součástí popisů odrůd, součástí registračního řízení. V letošním ročníku organoleptického hodnocení jablek, které každoročně pořádáme pro odbornou veřejnost, bylo zařazeno 43 odrůd. Z výsledků hodnocení vybrané kolekce odrůd vyplývá, že odrůdy letošní sklizně vykazují menší šťavnatost a vyšší kyselost. Nejvíce hodnotitelům chutnala odrůda Sirius, která překvapila právě kyselostí.

Organoleptického hodnocení jablek, které ÚKZÚZ pravidelně organizuje, se zúčastnilo na 120 hodnotitelů z řad šlechtitelů, pěstitelů, školkařů a dalších významných specialistů oboru. Hodnoceno bylo celkem 43 odrůd, z toho 40 zapsaných ve Státní odrůdové knize ČR a 3 odrůdy, které jsou v současné době ve zkouškách pro udělení ochranných práv.

Z výsledků hodnocení vyplývá, že odrůdy v letošní sklizni vykazují menší šťavnatost, která je důsledkem poškození pozdními jarními mrazíky a následně nedostatkem vláhy v létě. S tím jsou spojené vlastnosti jako silnější slupka a vyšší kyselost. Ta je patrná i z většiny vyhodnocených zahraničních mutací, které byly zajímavé barevností, ale chuťově se rozprostřely do celého pořadí výsledného degustovaného souboru. Mnohé odrůdy překvapily kyselostí, např. Sirius, Topaz, Lipno, Blaník, Cactus a Fuji.

Ze tří vzorků, které jsou v současné době navrženy k udělení ochrany práv, je jako nejkyselejší vyhodnoceno novošlechtění HL731. Začátkem roku 2018 projdou v rámci registračního řízení všechny tři novošlechtění HL dalšími degustacemi (detailním pozorováním a popisem chuťových vlastností).

Degustace se zúčastnilo přes 120 hodnotitelů z řad odborné veřejnosti, kdy věkový interval byl v rozmezí od 20 do 83 let. Z výsledků organoleptického hodnocení vybraného vzorku odrůd jablek ze sklizně 2018 lze mj. konstatovat, že kyselejší odrůdy jablek chutnají a u českých konzumentů mají své místo.

Ivana Kršková, tisková mluvčí

Výsledky organoleptického hodnocení ÚKZÚZ ([PDF, 88 KB](#))