

[Forside \(/\)](#) / [Planteavl \(/planteavl/\)](#) /

[Tørring, sortering og lagring af bælgfrugter til konsum \(/planteavl/toerring-sortering-og-lagring-af-baelgfrugter-til-konsum/\)](#)

Udgivet 01.09.2025

Bælgsæd til konsum: Tørring, sortering og lagring

Økologiske bælgfrugter til konsum stiller krav.

Af Karen Munk Nielsen, Anna Borum

En stigende interesse blandt danske økologer for at dyrke bælgfrugter som linser, hestebønner og ærter til konsum rejser spørgsmålet hvordan, en sådan vare skal håndteres under høst og på lageret. Når en afgrøde skal sælges som fødevarer, er der anderledes skrappe krav til kvalitet end for foderafgrøder. Ofte vil der også være tale om små partier, der skal kunne håndteres separat og med stor opmærksomhed på renhed – ikke mindst fordi varen typisk også skal være garanteret glutenfri.

Tekniske løsninger undersøges

Der kan både være ekstra arbejde og nødvendige investeringer forbundet med at dyrke hestebønner, linser, ærter ol. til konsum, og man skal ikke undervurdere opgaven men tænke konsum hele vejen fra mark til modtager, understreger specialkonsulent Lars Egelund Olsen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug.

Han har været med til at indsamle erfaringer og viden om processer og tekniske løsninger, der kan fungere på en landbrugsbedrift, når det gælder skånsom håndtering, hurtig nedtørring, sikker og hygiejnisk oplagring, sortering og renhed.

- Det er ofte sene afgrøder, som man kan blive nødt til at høste med højt vandindhold. Afgrøden kan af forskellige grunde være dyrket i blanding med korn, som skal skilles fra, og endelig kan der være tale om specialproduktioner ned til måske fem ton eller mindre. Det kræver særlige silo- og tørreforhold, men også en anderledes håndtering allerede ude i marken, fortæller Lars Egelund Olsen, der har besøgt økologiske landmænd og virksomheder i bestræbelserne på at skabe overblik over egnede metoder.

Det foregår i projektet 'Sunde og velmagende bælgfrugter', hvor et af målene er at kunne guide landmænd til succes med produktionen.

Tænk hele processen igennem

- Mange af de maskiner og systemer, vi bruger i foderproduktionen, er ikke beregnet til at kunne gøres helt rene. Der ligger altid nogle kerner tilbage i snegle, elevatorer eller i et hjørne af mejetærskeren. Det duer ikke, når vi producerer glutenfrit, siger Lars E. Olsen.

Du finder her en vejledning om glutenfri produktion med fokus på muligheder, krav og økonomi:

Vejledning: Glutenfri afgrødeproduktion (pdf, 7 s.)

[\(/media/fksbngba/20231205_vejledning_glutenfri_produktion.pdf\)](/media/fksbngba/20231205_vejledning_glutenfri_produktion.pdf)

Der er en lang række forhold, man skal have styr på i håndteringen af bælgfrugter til konsum:

Skånsom høst og minimal håndtering

Risikoen for at knække eller skade kernerne under høsten er stor, især når der er tale om kerner/frø med et højt vandindhold, og netop til konsum er kernekvaliteten vigtig. Det gælder derfor om at håndtere den høstede vare så skånsomt som muligt. Høst direkte i storsække, kasser eller container, som derefter kan køres på lager og tørres uden at komme igennem snegle og elevatorer.

Rensning både før og efter tørring

Det kan være en fordel at rense råvaren både før og efter tørring. Før tørring renses våde og større urenheder fra, så tørringen forløber nemmere. Efter tørring kan man skille lettere urenheder fra. En soldrenser er anvendelig til formålet, og den hjemlige tørring og rensning kan efterfølgende følges op af en professionel finrensning.

Hurtig tørring ved lav varme

Høje temperaturer kan være skadelige for kvaliteten. Man skal derfor vælge tørreri med omhu. Et gennemløbstørreri arbejder med høj varme i kort tid, og er desuden mest velegnet til større partier. Et portionstørreri kan håndtere mindre mængder ved lavere temperatur. Det er muligt at tørre små partier i lukkede kasser eller storsække. Det tilbyder f.eks. Gl. Buurholt, som har specialiseret sig i at udvikle mobile renseanlæg.



Foto: Jesper Fog-Petersen

Kikærter og andre bælgfrugter til konsum stiller store krav til skånsom håndtering under høst, tørring og lagring.

Lukkede siloer

Til konsumvarer kræves lukkede siloer. Råvaren skal sikres mod fugle, gnavere og andre skadegørere. Siloerne skal kunne gøres fuldstændigt rene. En industristøvsuger og en højtryksblæser er gode hjælpemidler.

Silo til 'skyllekorn'

En økologisk landmand ved Christiansfeld har en 'skyllesilo' som en del af sit kornanlæg. Når en ny afgrøde skal ind på lageret, bliver de første par hundrede kg taget fra og fyldt i denne silo. Skyllesiloen bidrager til en renere vare og mindsker risikoen for sammenblanding af afgrøder og kan være en særdeles god ide, hvis man producerer glutenfrit. Den frasorterede vare anvendes til foder til gårdens dyr.

Professionel rensning/sortering

Ønsker man en endnu bedre sortering og rensning end den, man selv kan præstere med en soldrenser, kan man entrere med professionelle firmaer, der renser varen med f.eks. farvesorterer. Flere firmaer tilbyder lønsortering.

Sortsrenhed i udsædsmateriale

Sørg for, at det anvendte udsæd er så rent som muligt, så der opnås en homogen salgsvare uden f.eks. farveforskelle.

Læs notat: Sortsrenhed i udsædsmateriale af bælgssæd (pdf, 4 s.) (/media/i5lnbjii/sortsrenhed-i-udsæd-final_2_okt-2025.pdf)

Fonden for **økologisk landbrug**



**Funded by
the European Union**
NextGenerationEU

Måske er du også interesseret i



02.09.2025

Høstudbytter i økologiske sortsforsøg

SortInfo er nu opdateret med data om udbytter fra årets høst i 2025 i de økologiske...

Korn Bælgssæd



27.08.2025

Bælgsæd og andre afgrøder til konsum: Husk at indregne meromkostninger

Dyrkning af afgrøder – særligt bælgsæd – til konsum vinder frem. Du kan langt hen ad...

Bælgsæd Korn Driftsøkonomi



12.08.2025

Samdyrkning og sortering af konsumafgrøder

Samdyrkning af bælgsæd med korn øger udbyttet. Sortering er en udfordring, m...

Bælgsæd Blandssæd



02.05.2025

Nyt projekt undersøger smagen af danske, økologiske bælgrugter

Danske, økologiske bælgrugter skal have mere plads på vores tallerkner, og...

Afgrøder Bælgsæd



24.04.2025

Lupiner kan blive det nye hit på vores grønne tallerken

Plantebaserede fødevarer som bælgrugter er blevet mere relevante med den grønne...

Bælgsæd Afgrøder



11.03.2025

Såning af bælgsæd - ram den rigtige jordtemperatur

Tjek jordtemperaturen, inden du sår

Afgrøder Bælgsæd



13.08.2025

Naturbruget Tranum dyrker økologiske grøntsager

De ville egentlig bare være
selvforsynende med økologiske
grøntsager, men køkkenhave...

Bælgsæd Grøntsager



24.04.2025

Dyrkning af smalbladet lupin på kalkrige jorde

De arter af lupin, som er
relevante at dyrke i Danmark,
vokser dårligt på marker me...

Afgrøder Bælgsæd
Jord- og jordbearbejdning



02.04.2025

Økologisk hestebønne - dyrkningsvejledning

Sådan dyrker du økologisk
hestebønne.

Afgrøder Bælgsæd



02.04.2025

Økologisk lupin - dyrkningsvejledning

Sådan dyrker du økologisk
lupin.

Afgrøder Bælgsæd



28.01.2025

Notat om samdyrkning af bælgsæd med korn

Når økologisk bælgsæd dyrkes
i renbestand, er der en høj
produktionsrisiko. Samdyrkni...

Bælgsæd Blandsæd

Kontakt



Anna Borum

Konsulent

+45 21 67 65 33

abor@icoel.dk



Lars Egelund Olsen

Specialkonsulent

+45 40 62 25 65

lols@icoel.dk