

11. januar 2023, af Eva Bräuner Sørensen, SEGES Innovation

Frø af lupin som fødevarer

I Danmark har lupin længe udelukkende været dyrket med henblik på anvendelse til foder, men med den grønne omstilling er der kommet fornyet fokus på lokalt producerede proteinafgrøder til plantebaserede fødevarer. Frø af hvid lupin (*Lupinus albus L.*), smalbladet lupin (*Lupinus angustifolius L.*) og gul lupin (*Lupinus luteus L.*) kan ernærings- og klimamæssigt fungere som et rigtig godt alternativ til sojabønner, som importeres i store mængder til Danmark. Lupin indeholder 32-42 pct. protein, har et lavt stivelsesindhold og et relativt højt fedtindhold.

Frø af lupin er ikke novel food

Traditionelt set er lupinfrø blevet spist i mange dele af verden, særligt i Middelhavsområdet, Latinamerika og Nordafrika. Typisk spises de som snacks eller males til mel, som anvendes i madlavningen (Pilegaard & Gry, 2008, Specifikke fødevarer (foedevarestyrelsen.dk)).

Netop fordi der har været tradition for at spise lupinfrø i europæiske lande før 15. maj 1997, anses lupin ikke som værende en 'novel food'. I EUs database Novel food catalogue findes vurderinger af, hvorvidt en række fødevarer er novel food. Her fremgår hvid lupin (*Lupinus albus L.*), smalbladet lupin (*Lupinus angustifolius L.*) og gul lupin (*Lupinus luteus L.*) alle som ikke-novel, og kan således markedsføres i EU uden en forudgående novel food-godkendelse, såfremt anvendelsen er sikker, hvilket afhænger af alkaloidindholdet.

Forarbejdede produkter kan være novel food

Det er dog vigtigt at bemærke, at der kan være tale om novel food, hvis man opkoncentrerer eller isolerer specifikke indholdsstoffer fra lupinfrøet, f.eks. ved fremstilling af proteinkoncentrater eller olier. I disse tilfælde er det vigtigt at få produktet vurderet, før det markedsføres, oplyser Fødevarestyrelsen.

Lupin indeholder alkaloider

Frø af lupin kan indeholde meget høje koncentrationer af lupin-alkaloider / quinolizidin-alkaloider, som smager bittert, og som er meget giftige ved indtagelse. Frø med et højt indhold af alkaloider kaldes bitterlupiner, og disse kræver en ekstensiv behandling, som indebærer iblodsætning ad flere omgange og i flere døgn samt grundig varmebehandling, før de er sikre at spise. Forædling af lupiner har imidlertid resulteret i sorter kaldet sødlupin, som har et lavt indhold af alkaloider. Frø af lupin og mel med alkaloidindhold på ≤ 200 mg/kg anses som værende uskadeligt. Sødlupiner med et højere alkaloidindhold bør tilberedes grundigt inden anvendelse. Egnede tilberedningsmetoder undersøges i Innovationscenter for Økologisk Landbrugs projekt Sunde og velsmagende bælgfrugter.

Det anbefales, at man udelukkende anvender sorter med lavt alkaloidindhold til fødevarer, og at man kontrollerer for alkaloidindhold ved hver høst, da alkaloidindholdet varierer med lokalitet og vækstforhold.

Som fødevarereproducent er det ydermere vigtigt at være opmærksom på, at lupin er i familie med peanuts og derfor kan indeholde proteiner, der potentielt kan fremkalde alvorlige allergiske reaktioner. Derfor skal færdigpakkede fødevarer, der indeholder lupin, mærkes tydeligt som allergent som oplysning til allergikere.

[Novel Food Catalogue](#)[Fødearestyrelsen - Kend kemien](#)[Flere nyheder](#)

Kontakt



Inger Bertelsen

Chefkonsulent

Bælgsæd, grovfoder, landsforsøg

[+45 40 34 21 71](tel:+4540342171)

iber@icoel.dk

Fonden for **økologisk landbrug**

Kontakt

Innovationscenter for Økologisk Landbrug P/S

Agro Food Park 26

8200 Aarhus N

+45 78 78 01 20

info@icoel.dk

CVR 42543799

GLN/EAN 5790002639814

Følg os



[Cookies](#)

[Download logo](#)

[Tilmeld nyhedsbrev](#)

[Presse](#)