

Danske bælgfrugter smager lige så godt som udenlandske

Kendskab til smag og konsistenser kan hjælpe til at vælge de rette sorter og forhandle en tilfredsstillende pris hjem på dine bælgfrugter.

Af Anna Borum, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, abor@icoel.dk

For få år siden vidste vi ikke noget om smag og konsistens af danske bælgfrugter. Vi anbefales at spise flere bælgfrugter, og interessen for at dyrke dem stiger.

Vi har nu større viden om de fleste af de sorter, der kan dyrkes i Danmark, samt erfaringer med udbytter. Det er et godt grundlag for at vælge de bedst egnede sorter, når du skal dyrke bælgfrugter til konsum - og for samtidig at styrke en argumentation for eventuelt højere priser for en smagsmæssig unik sort, hvis eller når udbyttet er lavere end for målesorten inden for arten.

Sensorisk analyse

I 2023 udførte et sensorisk panel ledet af sensoriker Agnes

Qvortrup en sensorisk analyse af danske bælgfrugter i projektet Sunde og velsmagende økologiske bælgfrugter til konsum. De blev holdt op mod bælgfrugter, der var importeret fra lande som Canada, USA og Tyrkiet.

Panelet bestod af seks trænede dommere, der testede grønne og røde linser samt kikærter. Produkterne i testen blev holdt op imod hinanden på en række forskellige såkaldte attributter inden for smag. Styrken af sødme, umami og bitterhed, men også parametre som tekstur og aromaprofil indgik i vurderingen.

Sæt ord på bælgfrugter

Ordudvikling i træningssessionen forgik på den måde, at alle prøverne blev eksponeret for dommerne i tilfældig rækkefølge.

Forskellene i prøverne blev



Puy linser er en fransk delikatesse, men vi kan også dyrke dem i Danmark. Foto: Maja Bertelsen.



Formålet med den sensoriske undersøgelse var at afdække, om dansk dyrkede bælgfrugter har særlige kvaliteter sammenlignet med importerede. Foto: Agnes Qvortrup.

diskuteret i fællesskab, og samtidig blev der dannet et såkaldt 'vokabular', der favnede alle prøverne. Herefter blev ordene grupperet bedst muligt, og der blev trænet på prøverne med de fastsatte ord. I fællesskab blev det besluttet, hvilke ord der var mest relevante at bedømme ud fra.

I forsøget blev følgende ord valgt til at være beskrivende for bælgfrugter med signifikante forskelle mellem prøverne: Ærter, rugbrød, sød, umami, agurk, peber, kyllingefond, majs, suppeurt, græskarkerner, løvstikke, blomstret, tør, cremet og intensitet.

Hundrede gram dagligt

Ud over at undersøge selve sma-

gen af bælgfrugter er det også interessant at lege med deres teksturer og konsistenser.

Hvis danskerne skal op på det anbefalede indtag af 100 gram bælgfrugter om dagen, er det nødvendigt at indtage bælgfrugter i måltider fordelt over hele dagen, så de indgår både morgen, middag, aften og som snacks eller mellemmåltider. Det kræver desuden, at bælgfrugterne undergår forskellige forarbejdningsformer og kan anvendes som for eksempel mel, hele og flækkede og såvel i søde som salte måltider. I den før omtalte sensoriske analyse viste resultaterne, at tilsætning af olie øger cremetheden, men derudover ikke ændrer smagsprofilen signifikant. Dog er der en ten-





dens til, at olien mindsker koncentrationen af aromaer generelt. Salt ændrer profilen langt mere, særligt ved en stigning af umami. Kombinationen af olie og salt øger opfattelsen af umami yderligere, ligesom aromaerne i bælgfrugterne generelt kommer tydeligere frem ved til sætning af både olie og salt.

Små forskelle skiller

Det har ikke været muligt at påvise nogen sensorisk forskel i aroma og grundsmag mellem danske og udenlandske kikærter og Puy linser. Dog blev der identificeret små aromaforskel-le i kikærterne og Puy linserne, når de danske og canadiske blev sammenlignet parvis.

Bælgfrugter

Linser, som smager godt, er egnet til dyrkning i Danmark, har et fint udbytte og er tilgængelige på markedet for udsæd, kunne være: Red Flash, Anicia, Beluga, Gotlandslinse og Laird.

Kikærtesorter kunne være: Amorgos, Flamenco, Orion og Sokol eller den sorte kikært Elmo.

Du kan finde dyrkningsvejledninger for linser og kikærter på www.icoel.dk.

Der er en tendens til, at danske kikærter er mere cremede og mere søde end de importerede, samt at de danske Puy linser har mere løvstikke- og peberaroma.

Røde linser af forskellig sort har komplet forskellige aromaer, ligesom grønne linser af forskellig sort heller ikke kan generaliseres. Der ses dog nogle tendenser, som alligevel binder dem sammen, nemlig at de røde linser er sødere end de grønne, og de grønne linser er mere bitre end de røde.

Danske bælgfrugter

Det har på baggrund af det omtalte forsøg ikke været muligt at dokumentere en meget unik

smagsprofil på danske bælgfrugter holdt op imod de importerede bælgfrugter fra udlandet.

Vi kan dog konkludere, at de danske bælgfrugter smager lige så godt som de udenlandske.

Det er et fint udgangspunkt for at sige, at vi sagtens kan dyrke bælgfrugter på danske breddegrader, som smagsmæssigt kan erstatte eller supplere bælgfrugter fra udlandet.