


Opslag på Facebook til Bælgfrugternes Dag 10. februar 2025:

<https://www.facebook.com/icoel.dk/posts/pfbid02NjU3thxv72eUe1UE-CMmrKy9BjVRhLRJwQCj2vAkG2ERSxd8xg8L93xEBBvGwvfHgl>

 **Innovationscenter for Økologisk Landbrug**
10. februar kl. 21.56 · 🌐

Sig pænt goddag til LUPINER – den nye bælgfrugt i klassen 😊



I dag er det Bælgfrugternes Dag, og vi har netop kickstartet et projekt, der skal få lupinerne frem som en af de sunde, danske, økologiske bælgfrugter, der både egner sig til at blive spist og dyrket i Danmark.


Lupin er den mindst kendte af bælgfrugterne, men den har et stort potentiale som sund fødevarer. Den har nemlig et højere indhold af protein, fedt og fibre og et lavere indhold af kulhydrater end de andre bælgfrugter.


En udfordring er indholdet af alkaloider, og for at anvende lupiner sikkert som fødevarer skal vi have styr på alkaloidindholdet enten i form af et lavt indhold i den høstede afgrøde eller ved en efterbehandling. Derfor vil vi have fokus på hele værdikæden fra udvælgelse af frø til dyrkning og forarbejdning.

- Jeg glæder mig rigtig meget til at være en del af arbejdet med lupiner. Dem jeg har smagt indtil nu, er helt fantastiske, fortæller kok Inger Kjærgaard, der er med for at afprøve, hvordan lupiner skal behandles og tilberedes. Det kommer der også en række opskrifter ud af i løbet af året.

I projektet deltager [Københavns Universitet - University of Copenhagen](#), [Nordic Seed](#), [Good Food to Go](#) og [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#). Projektet er støttet af [Fonden for plantebaserede fødevarer](#).



 Boost dette opslag for at få mere rækkevidde for [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#). [Boost opslag](#)

 [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#) og 25 andre 2 kommentarer 3 delinger