

Presseomtaler, april 2025

Genereret 15. maj 2025 06:30

Antal artikler: 3

Genereret af



INFOMEDIA

Indhold:

Lupiner kan blive det nye grønne hit på tallerkenen

 Maskinbladet.dk, 649 ord, 6. maj 2025 12:35

Side 1

Spis dig sund i lupiner i fremtiden

 LandbrugsAvisen, 91 ord, 26. april 2025

Side 3

Denne bælgrugt er gået under radaren, selvom den har flere proteiner og færre kulhydrater end både kikærter og linser

 Okonu.dk, 749 ord, 24. april 2025 12:04

Side 5

Lupiner kan blive det nye grønne hit på tallerkenen

 Maskinbladet.dk

6. maj 2025 12:35, 649 ord

Marianne Nørmark

Artikel id: eaba9383

Med den grønne omstilling og øget fokus på bæredygtig fødevareproduktion er plantebaserede fødevarer som bælgrugter blevet mere relevante på tallerkenen.

Lupin er den mindst kendte af bælgrugterne, men den har et stort potentiale som fødevare. Den har nemlig et højere indhold af protein, fedt og fibre og et lavere indhold af kulhydrater end de andre bælgrugter som for eksempel kikærter, linser, ærter og hestebønner.

Ifølge Fødevarestyrelsens kostråd skal vi spise mere plantebaseret ved blandt andet at indtage 100 g tilberedte bælgrugter om dagen.

I et nyt projekt vil en bred gruppe af aktører se på lupin for at få den mere frem i lyset som en af de sunde, danske, økologiske bælgrugter, der både egner sig til at blive spist og dyrket i Danmark, skriver Innovationscenter for Økologisk Landbrug i en pressemeddelelse.

En udfordring med lupin er indholdet af alkaloider, som er et bittert giftstof i frøene, der kan påvirke centralnervesystemet og give akut forgiftning. For at anvende lupiner sikkert som fødevare skal der derfor 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 i arbejdet med lupiner, så vi finder de rette sorter der både kan dyrkes og kan anvendes direkte eller forarbejdes så de bliver egnet til fødevare, fortæller chefkonsulent Inger Bertelsen fra Innovationscenter for Økologisk Landbrug, der leder projektet.

- Vi har også brug for en mere nuanceret forståelse af lupin som fødevare, fordi mange tror, at alle lupiner er giftige. Det er de ikke, men vi skal have respekt for alkaloiderne, og vi kan ikke bare gå ud og høste vores havelupiner, forklarer Inger Bertelsen.

Stort potentiale som fødevare

I projektet deltager både Københavns Universitet, Nordic Seed A/S, Grønning & Kjærgaard og Innovationscenter for Økologisk Landbrug for at sikre en sammenhængende indsats fra sortsvalg til det færdige måltid. Målet er at øge kendskabet til lupiner, så de trygt kan anvendes i køkkenet.

Tilbagemeldinger fra køkkener, der tidligere har testet lupiner, er, at de har et spændende potentiale. På grund af sit høje fedtindhold og lave indhold af stivelse har lupin en mere cremet og mindre melet konsistens end for eksempel ærter, og det er med til at gøre den interessant i de professionelle køkkener.

Der er to kokke med i det nystartede projekt netop for at afprøve, hvordan lupiner skal behandles og tilberedes. Det kommer der også en række opskrifter ud af, som andre kan få glæde af.

- Jeg glæder mig rigtigt meget til at være en del af arbejdet med lupiner. Dem jeg har smagt indtil nu, er helt fantastiske, fortæller kok Inger Kjærgaard Jespersen, der deltager i projektet sammen med sin kollega Rikke Grønning.

I Tyskland er man længere fremme med at anvende lupin som fødevare, hvor bælgrugten blandt andet anvendes til pasta og kaffe.

Sorter egnede til danske forhold

Lupiner dyrkes næsten kun økologisk i Danmark (94 procent i 2023). Lupin bidrager positivt til den nødvendige diversitet i de økologiske sædskeer med høj andel af bælgssæd, hvor den er et godt

supplement til de øvrige bælgfrugter.

Nordic Seed arbejder blandt andet med at udvikle og forædle sorter til fødevarer for at sikre, at der er udsæd tilgængelig for danske landmænd. Deres rolle i projektet er at vurdere de bedst egnede sorter af smalbladet lupin.

De vil afprøve 20 sorter, der har højt udbytte og et passende modningstidspunkt, så de egner sig til dyrkning til konsum under danske og økologiske forhold, og de vil identificere de sorter, som har lavt alkaloidindhold og samtidig har god spisekvalitet.

Københavns Universitet vil se på lupinernes ernæringsmæssige indhold og bl.a. vurdere deres proteinkvalitet og fordøjelighed - og ikke mindst indholdet af alkaloider og allergener. Her bliver det afgørende at identificere lupiner med lavt og stabilt alkaloidindhold og formidle viden om forarbejdning og tilberedelse, så der kan sikres en tryghed ved at anvende dem som fødevare og håndtere udfordringerne.

Spis dig sund i lupiner i fremtiden

 LandbrugsAvisen

26. april 2025, 91 ord

Artikel id: eab63777

Kort nyt.

Lupin er den mindst kendte af bælgfrugterne, men har faktisk et højt indhold af protein, fedt og fibre. Mange tror, at alle lupiner er giftige. Det er de ikke, men man skal have respekt for alkaloiderne, et bittert giftstof i frøene, der kan påvirke centralnervesystemet og give akut forgiftning. For at bruge lupiner sikkert som fødevarer skal vi derfor have styr på alkaloidindholdet enten i form af et lavt indhold i den høstede afgrøde eller ved en efterbehandling, forklarer Inger Bertelsen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, der leder et nyt treårigt projekt.

Kort nyt



Foto: Inger Bertelsen

Spis dig sund i lupiner i fremtiden

Lupin er den mindst kendte af bælgfrugterne, men har faktisk et højt indhold af protein, fedt og fibre. Mange tror, at alle lupiner er giftige. Det er de ikke, men man skal have respekt for alkaloiderne, et bittert giftstof i frøene, der kan påvirke centralnervesystemet og give akut forgiftning. For at bruge lupiner sikkert som fødevarer skal vi derfor have styr på alkaloidindholdet enten i form af et lavt indhold i den høstede afgrøde eller ved en efterbehandling, forklarer Inger Bertelsen, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, der leder et nyt treårigt projekt.

Lodsejere strømmer til tegnemøder

Den grønne arealomlægning er i det 140.000 hektar store opland til Ringkøbing Fjord blevet særdeles konkret. Kommunerne i oplandet har arrangeret en række såkaldte tegnemøder, hvor formålet er at få streget de arealer ind på landkortet, hvor landbrugsjord kan blive til natur - eller indgå i en jordfordeling under den grønne trepart. I alt 3.000 lodsejere med over en hektar er inviteret til møderne. Varde Kommune allerede har holdt tre tegnemøder, og i Herning har flere end 400 interesserede lodsejere været samlet om landkort for at byde ind med arealer.

Vi vil have endnu mere lam og kylling på påskebordet

En frisk opgørelse over salget i påskeperioden fra Dagrofa viser, at påskeklassikere som lam og kylling endda i højere grad end sidste år er super populære. Også på restauranter og cafeer. Kommerciel direktør i Dagrofa Foodservice, Jacob Bangsted, siger, at lam og kylling specielt er blandt danskernes favoritter, når det handler om at spise et godt påskemåltid. Salget af andre traditionelle påskeingredienser som æg og rejer er i Dagrofas detailbutikker også vokset, mens salget af sild er meget stabilt og på niveau med sidste år.



Turbo på investeringer i landbrugsjord i 2024

Den Danske Naturfond har investeret 200 millioner kroner i 21 nye lokale naturprojekter, kommende naturprojekter samt jorderhvervelse, skriver AgriWatch. Ifølge administrerende direktør i Den Danske Naturfond Flemming Nielsen skyldes det høje beløb afkast fra investeringer i aktier. Af de 200 millioner kroner er 90 millioner kroner brugt på jorderhvervelse, cirka 24 millioner kroner er brugt til 21 lokale naturprojekter, og 86 millioner kroner skal investeres i kommende projekter fra Naturfonden. Fonden selv ejer over 4.000 hektar jord i dag.



Tidligere i april opfordrede brancheorganisation til, at myndighedernes afventer EU's vurderinger af aktivstofferne i PFAS-pesticiderne. Men det afviser miljøminister Magnus Heunicke (S). Foto: Colourbox

Heunicke vil ikke vente på EU's revurdering af PFAS-pesticider

Tidligere i april kom det frem, at Miljøstyrelsen har taget de såkaldte PFAS-pesticider op til fornyet vurdering og har sendt parthøring til de firmaer, der markedsfører produkterne i Danmark. Sagen er alvorlig, lyder det fra miljøminister Magnus Heunicke (S).

Af Lasse Ege Pedersen
lepe@landbrugsmedierne.dk
2115 1868

Seks aktivstoffer, der for landbruget er helt centrale, når det kommer til plantebeskyttelse, er lige nu i fare for at forsvinde fra det danske marked.

Der er tale om aktivstofferne i de såkaldte PFAS-pesticider, som bliver brugt idag i bredt omfang både til forebyggelse mod skimmel i kartofler, som svampebekæmpelse i korn og til ukrudtsbekæmpelse. En rapport fra december fra Geus indikerer, at der er en sammenhæng mellem sprøjtemidler og udvaskning af stoffet TFA til grundvandet over kravværdien på 0,1 mikrogram per liter. Rapporten fra Geus har ført til, at Miljøstyrelsen for nylig sendte en parthøring af sted til de firmaer, der markedsfører PFAS-pesticiderne i Danmark. Som led i en ny vurdering skal firmaerne inden 13. maj levere data til de danske myndigheder om aktivstofferne nedbrydning. Herefter skal der tages stilling til, om midlerne stadig skal være tilladte i Danmark.

Fra miljøminister Magnus Heunicke (S) lyder det i en skriftlig kommentar til LandbrugsAvisen om sagen:

- Det er meget alvorligt. Jeg har derfor bedt Miljøstyrelsen om at vurdere rap-

portens resultater og forholde sig til, om resultaterne er tilstrækkelige til, at de relevante godkendelser af sprøjtemidler med PFAS-aktivstoffer skal trækkes tilbage, siger han.

Forpligtet til at reagere

Fra Croplife Danmark, der er brancheorganisation for planteværnsfirmaerne, lød der i ugen før påske kritik af, at firmaerne kun har ganske kort tid til at levere ny data om stoffernes nedbrydning. Herfra bliver der opfordret til at afvente vurderingerne i EU, hvor der også er fokus på aktivstofferne, og som på EU-niveau også står over for en ny godkendelsesproces. Magnus Heunicke afviser dog opfordringen.

- Ministeriet har også sendt rapporten til EU, så den kan indgå i vurderingen af PFAS-aktivstofferne godkendelse i EU. Miljøstyrelsen skal kun godkende sprøjtemidler, der er sikre at anvende for både mennesker og miljø, og når der kommer ny viden om stoffernes skæbne i miljøet, er de forpligtet til at reagere på det. Det gælder også, selv om stofferne står over for at skulle revurderes, siger miljøministeren.

I forhold til spørgsmålet om høringsfristen til firmaerne, der markedsfører PFAS-sprøjtemidlerne, henviser Miljøministeriet til, at det er Miljøstyrelsen, som fastsætter høringsfristerne ud fra de gældende regler og praksis.

Videre lyder det, at Miljøministeriet er bekendt med, at tilbagekaldelser af de relevante produkter vil kunne have betydelige konsekvenser for bekæmpelsen af blandt andet kartoffelskimmel. Fra Miljøministeriet lyder det, at der er dialog med branchen, herunder om hvilke relevante alternative bekæmpelsesmidler og -metoder, der er til rådighed på kort og længere sigt.

6

aktivstoffer handler det om: Fluzinam, fluopyram, diflufenican, mefentrifluconazol, tau-fluvalinat og flonicamid

Når der kommer ny viden om stoffernes skæbne i miljøet, er de (Miljøstyrelsen, red.) forpligtet til at reagere på det.

Magnus Heunicke (S), miljøminister

Denne bælgfrugt er gået under radaren, selvom den har flere proteiner og færre kulhydrater end både kikærter og linser

 Okonu.dk

24. april 2025 12:04, 749 ord

Henrik Hindby Koszyczarek

Artikel id: eab5cbb0

I et nyt projekt vil en bred gruppe af aktører se på potentialet for lupin for at få den mere frem i lyset som en af de sunde, danske, økologiske bælgfrugter, der både egner sig til at blive spist og dyrket i Danmark.

Lupiner dyrkes næsten kun økologisk i Danmark (94 pct. i 2023) og bidrager positivt til den nødvendige diversitet i de økologiske sædskifter med høj andel af bælgssæd, hvor den er et godt supplement til de øvrige bælgfrugter. Foto: Inger Bertelsen/Innovationscenter for Økologisk Landbrug

Lupin er ifølge Innovationscenter for Økologisk Landbrug nok den mindst kendte af bælgfrugterne, men den har et stort potentiale som en sund fødevare. Den har nemlig et højere indhold af protein, fedt og fibre og et lavere indhold af kulhydrater end de andre bælgfrugter som f.eks. kikærter, linser, ærter og hestebønner.

I et nyt projekt vil en bred gruppe af aktører derfor se på lupin for at få den mere frem i lyset som en af de sunde, danske, økologiske bælgfrugter, der både egner sig til at blive spist og dyrket i Danmark. Det skriver innovationscentret i en pressemeddelelse.

I Tyskland er man længere fremme med at anvende lupin som fødevare, hvor bælgfrugten blandt andet anvendes til pasta og kaffe.

En udfordring med lupin er indholdet af alkaloider, som er et bittert giftstof i frøene, der kan påvirke centralnervesystemet og give akut forgiftning. For at anvende lupiner sikkert som fødevare skal der derfor 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 i arbejdet med lupiner, så vi finder de rette sorter, der både kan dyrkes og kan anvendes direkte eller forarbejdes, så de bliver egnet til fødevare," fortæller chefkonsulent Inger Bertelsen fra innovationscentret, der leder projektet.

Hun ønsker samtidig, at folk får et bedre kendskab til lupiner:

"Vi har også brug for en mere nuanceret forståelse af lupin som fødevare, fordi mange tror, at alle lupiner er giftige. Det er de ikke, men vi skal have respekt for alkaloiderne, og vi kan ikke bare gå ud og høste vores havelupiner," forklarer Inger Bertelsen.

Lovende tilbagemeldinger fra køkkener

I projektet deltager både Københavns Universitet Nordic Seed A/S, Grønning & Kjærgaard og Innovationscenter for Økologisk Landbrug for at sikre en sammenhængende indsats fra sortsvalg til det færdige måltid. Målet er at øge kendskabet til lupiner, så de trygt kan anvendes i køkkenet.

Tilbagemeldinger fra køkkener, der tidligere har testet lupiner, er, at de har et spændende potentiale. På grund af sit høje fedtindhold og lave indhold af stivelse har lupin en mere cremet og mindre melet konsistens end for eksempel ærter, og det er med til at gøre den interessant i de professionelle køkkener.

Der er to kokke med i det nystartede projekt netop for at afprøve, hvordan lupiner skal behandles og tilberedes. Det kommer der også en række opskrifter ud af, som andre kan få glæde af.

"Jeg glæder mig rigtigt meget til at være en del af arbejdet med lupiner. Dem jeg har smagt indtil nu, er helt

fantastiske," siger kok Inger Kjærgaard Jespersen, der deltager i projektet sammen med sin kollega Rikke Grønning.

Dyrkes stort set kun økologisk

Lupiner dyrkes næsten kun økologisk i Danmark (94 pct. i 2023) og bidrager positivt til den nødvendige diversitet i de økologiske sædskifter med høj andel af bælgssæd, hvor den er et godt supplement til de øvrige bælgfrugter.

Nordic Seed arbejder bl.a. med at udvikle og forædle sorter til fødevarer for at sikre, at der er udsæd tilgængelig for danske landmænd. Dets rolle i projektet er at vurdere de bedst egnede sorter af smalbladet lupin.

Nordic Seed vil afprøve 20 sorter, der har højt udbytte og et passende modningstidspunkt, så de egner sig til dyrkning til konsum under danske og økologiske forhold, og man vil identificere de sorter, som har lavt alkaloidindhold og samtidig har god spisekvalitet.

Københavns Universitet vil se på lupinernes ernæringsmæssige indhold og bl.a. vurdere deres proteinkvalitet og fordøjelighed - og ikke mindst indholdet af alkaloider og allergener. Her bliver det afgørende at identificere lupiner med lavt og stabilt alkaloidindhold og formidle viden om forarbejdning og tilberedelse, så der kan sikres en tryghed ved at anvende dem som fødevare og håndtere udfordringerne.

Ifølge Fødevarestyrelsens kostråd skal vi spise mere plantebaseret ved blandt andet at indtage 100 g tilberedte bælgfrugter om dagen.

Projektet 'Lupiner - de nye bælgfrugter i klassen' kører de næste tre år og er støttet af Fonden for plantebaserede fødevarer.

Alt materiale i Infomedia er ophavsretligt beskyttet.

Kunden må ikke sælge, videregive, distribuere, gengive eller mangfoldiggøre materiale fra Infomedia uden særlig og skriftlig aftale med Infomedia. Overført (downloadet) materiale skal slettes efter anvendelsen og må ikke indlægges i informationsgenfindingsystemer, som for eksempel elektroniske postsystemer, databaser, fælles netværk eller lignende.

Videreformidling

Kunden må foretage videreformidling (ved videreformidling forstås kopiering, distribution via elektronisk post, tilrådighedsstillelse i databaser, på netværk eller lignende) af modtagne overskrift- og indledningsformater inden for kundens egen virksomhed. Al anden videreformidling af materiale fra Infomedia skal aftales skriftligt med Infomedia.

**INFOMEDIA**