

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

Udgivet 01.09.2025

Bælgsæd til konsum: Tørring, sortering og lagring

Økologiske bælgsfrugter til konsum stiller krav.

Af Karen Munk Nielsen, Anna Borum

En stigende interesse blandt danske økologer for at dyrke bælgsfrugter 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 bælgsfrugter', 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)

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 bælgsæd (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



26.02.2026

Prioritering af såtidspunkt i økologisk vårsæd

Når forårets markarbejde går i gang, er det vigtigt med en fornuftig prioritering af den...



17.02.2026

Økologiske sortsforsøg

Sorternes evne til ukrudtskonkurrence og modtagelighed over for...



08.02.2026

Smagsdommere og køkkenprofessionelle tester smagen af danske, økologiske bælgsfrugter

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



23.01.2026

Økologisk markært - dyrkningsvejledning

Sådan dyrker du økologisk markært



07.10.2025

Økologiske bælgsfrugter: Økonomisk potentiale og risici sammenlignet med vårbygg

Bælgsfrugter rummer et langsigtet potentiale, når det gælder til klima, ernæring og...



02.09.2025

Høstudbytter i økologiske sortsforsøg

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



07.11.2025

Bælgsæd og andre afgrøder til konsum: Husk at indregne meromkostninger

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



12.08.2025

Samdyrkning og sortering af konsumafgrøder

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



24.04.2025

Lupiner kan blive det nye hit på vores grønne tallerken

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



11.03.2025

Såning af bælgsæd - ram den rigtige jordtemperatur

Tjek jordtemperaturen, inden du sår



13.08.2025

Naturbruget Tranum dyrker økologiske grøntsager

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



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...

Tilmeld dig vores ugentlige nyhedsbrev

Kontakt



Anna Borum

Konsulent

+45 21 67 65 33

abor@icoel.dk



Lars Egelund Olsen

Specialkonsulent

+45 40 62 25 65

lols@icoel.dk