

Smagen af danske økologiske bælgfrugter

Præsentation d. 29. april 2026

”Smagen af dansk” skal udbredes

- Identificere sensoriske egenskaber ved danske, økologiske bælgfrugter
- Egnet til dyrkning i Danmark: ærter, linser og hestebønner



Fotos: Anna Borum

Dyrkning af bælgfrugter

- 8 forskellige bælgfrugter dyrket i Syd-Vestjylland sæson 2025
- Bedømmelse af sensorisk panel
- Forbruger-liking i to kantiner

Art	Sorter
Linse	Rosana Klaus
Markært	Sirius Marmor Kaplan Kleine Rheinländerin
Hestebønne	Futura Nanaux

De otte bælgfrugter i test

Fra øverst:

- To hestebønner
- Fire ærter
- To linser



Foto: Anna Borum



Københavns Universitet: sensorisk panel



Foto: Linda Michelle Handrup

- Forud: to dage med træning
- To dage med bedømmelse
- Bedømmelse af ærter
- Skelne prøver fra hinanden og finde bælgfrugternes særlige attributter
- Lugt, smag, grundsmag
- Skala: Intet til meget



Selve panelet

- 6 dommere til denne smagning
- Kvalifikationer:
Smager/lugter blandt de 50% bedste i befolkningen
- Foto: Kalibrering inden smagning

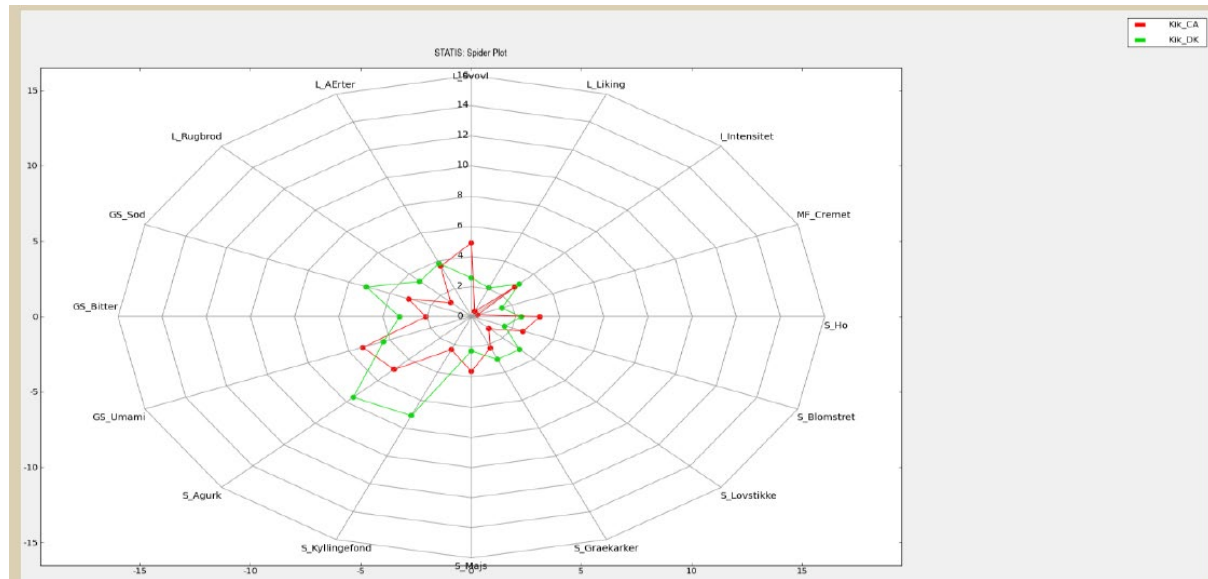
Foto: Linda Michelle Handrup

Stemningsbilleder – seriøse dommere

Fotos: Linda Michelle Handrup

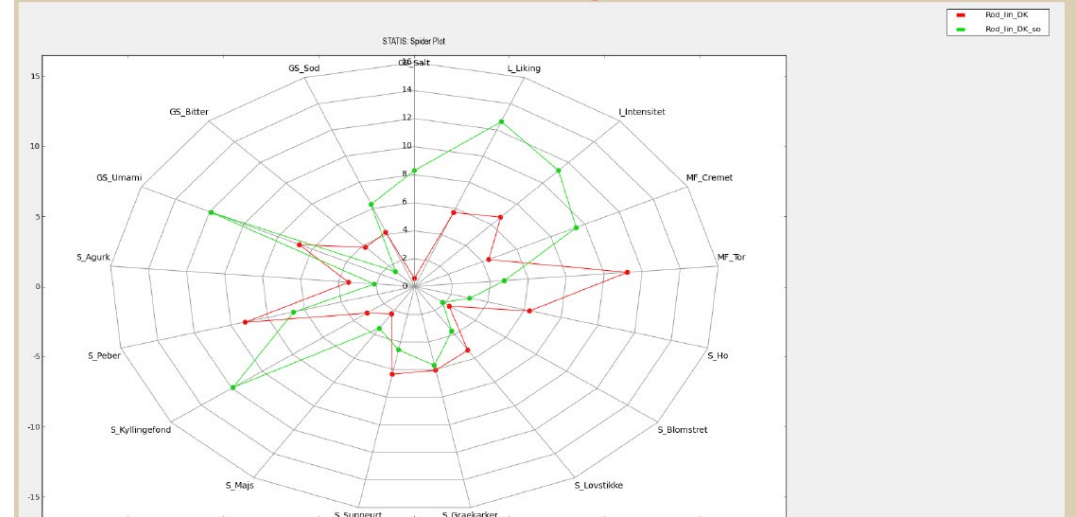
Analyserne

- Eksempel på, hvad der kommer ud af målingerne
- Spiderweb i 2023 på kikærter
- Spiderweb på danske Red Flash m/u salt og olie



Figur 7. Spider-plottet viser, hvordan de to kikærter er blevet scoret forskelligt på 15 cm skalaen. De runde punkter viser den gennemsnitlige score. Der er kun medtaget relevante attributter i plottet.

Red Flash linse vs. Red Flash linse med salt og olie



Figur 14. Spider-plottet viser, hvordan Red Flash og Red Flash +salt og olie er blevet scoret forskelligt på 15 cm skalaen. De runde punkter viser den gennemsnitlige score. Der er kun medtaget relevante attributter i plottet.

Hvad synes brugerne?

- De fire forskellige ærter blev testet som ærtehummus
- To kantiner:
 - 1) Randers Hospital medarbejderkantine
 - 2) Axelborg medarbejderkantine



Fotos: Linda Michelle Handrup



Hvad ser vi ellers inden for bælgfrugter?

- Arbejdet fortsætter inden for lupiner
- Dyrkning til konsumkvalitet
- Gamle sorter i moderne, dansk landbrug
- Forskellige funktionaliteter
- Sygdomme og skadedyr i bælgplanter



Foto: Hans Fynbo, *Frieda lupin*



Foto: Lars Egelund Olsen

Økomarkdag 3. juni 2026

- Foregår ved Kolding
- Åbent kl. 9-18
- Gratis entré
- Demonstration/udstilling
- Debat om dyrkning af bælgfrugter
- Oplæg om sensorik v. Agnes Qvortrup og Grønning + Kjærgaard



Foto: Karen Munk Nielsen

okomarkdag.dk