

Opslag på LinkedIn om tilberedning af lupin:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7228691125719506944/>

Innovationscenter for Økologisk Landbrug
2.705 følgere
Tu • Redigeret • ⓘ

LUPIN I GRYDERNE 😊😊
Hvordan kan vi tilberede forskellige sorter af lupin for at reducere indholdet af de giftige bitterstoffer alkaloider?
Det er Innovationscenter for Økologisk Landbrug i gang med at undersøge sammen med SEGES Innovation for at få flere danske, økologiske bælgfrugter ud på tallerknerne.

I Danmark har vi ikke tradition for at anvende lupin som fødevare, men lupiner har et stort potentiale som råvare både til fødevareindustrien og i kakkenet.

#fremtidensfødevarer #økologisklandbrug

Eva Bräuner Sørensen • 2.
Plant-based foods - Innovation - Product development - Sustainability ... + Følg
2d • ⓘ

I disse dage er **Christine Thomsen** og jeg gået i testkakkenet for at tilberede prøver af sædlupiner til alkaloïdanalysér som en del af projektet Sunde og Velsmagende Bælgfrugter, med projektleder **Anna Borum**, Innovationscenter for Økologisk Landbrug, i front.

To sorter af Lupin, Bolero og Frida, med og uden skal, udblades i hhv. 0, 4, 8 og 12 timer (med og uden salt), og koges i 0, 20, 40 og 60 minutter. Det er et stort setup, og vi holder tungen lige i munden for at holde styr på det hele.

Formålet er at undersøge, hvor meget indholdet af de giftige bitterstoffer alkaloider reduceres ved de forskellige tilberedningsgrader. I Danmark har vi ikke tradition for at anvende denne type bælgfrugt til human konsum, selvom lupiner har et stort potentiale som råvare både til fødevareindustrien og i kakkenet.

Korrekt (og tilstrækkelig) tilberedning er vigtig, når man arbejder med de fleste typer af bælgfrugter, og det kræver, at vi har nogle officielle retningslinjer at forholde os til.

Projektet Sunde og Velsmagende Bælgfrugter er støttet af Fonden for Økologisk Landbrug, og du kan læse mere om projektet lige her: <https://lnkd.in/dwWtu5W>