

Innovationscenter
for Økologisk Landbrug

Klimavenlige bælgfrugter med smag Stort potentiale for fremtiden

Hvad Fuck er en bælgfrugt?

Hvorfor er de særlig
klimavenlige?

Hvordan smager de?

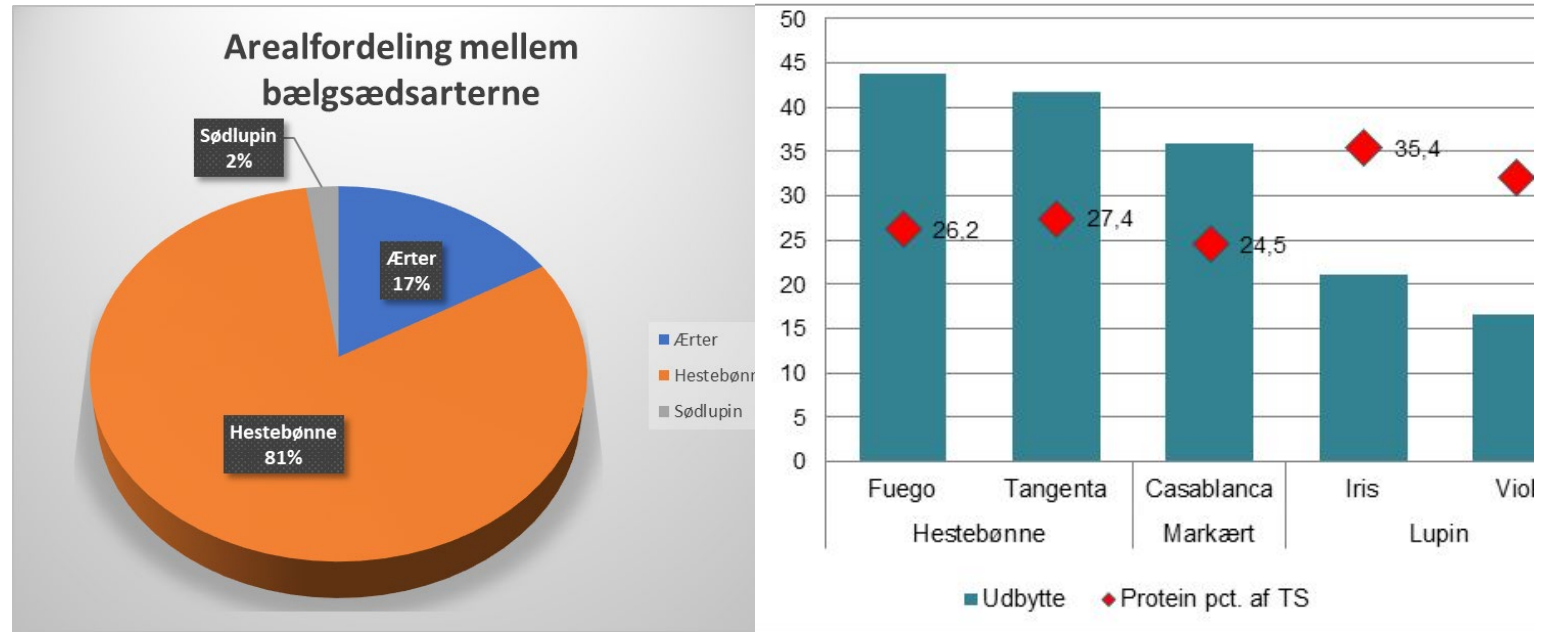


Promilleafgiftsfonden for landbrug



Hvad fuck er en bælgfrugt?

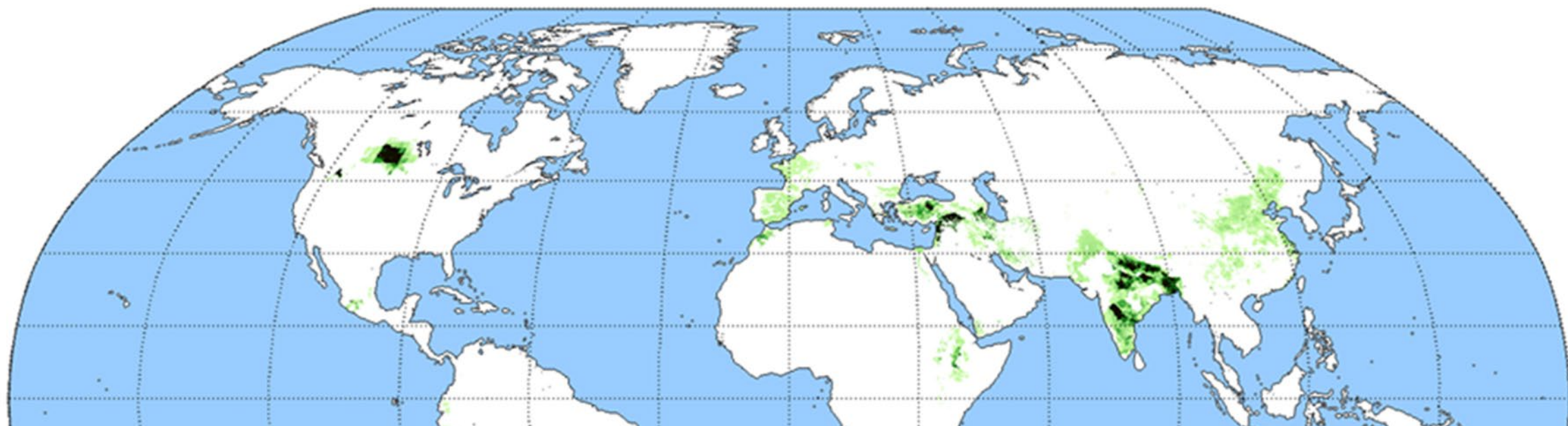
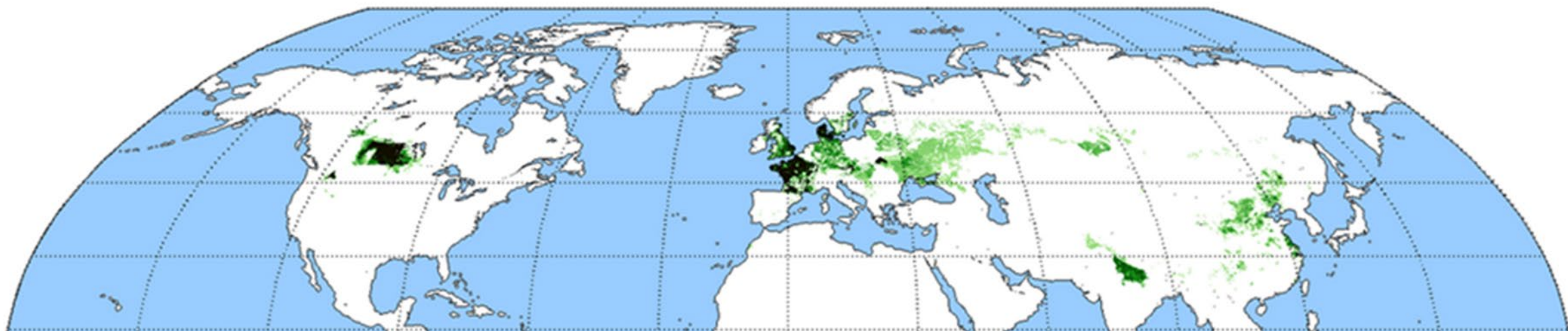




Danske proteinafgrøder
i dag: Ærter, Heste-
bønne og lupin

19-35% protein

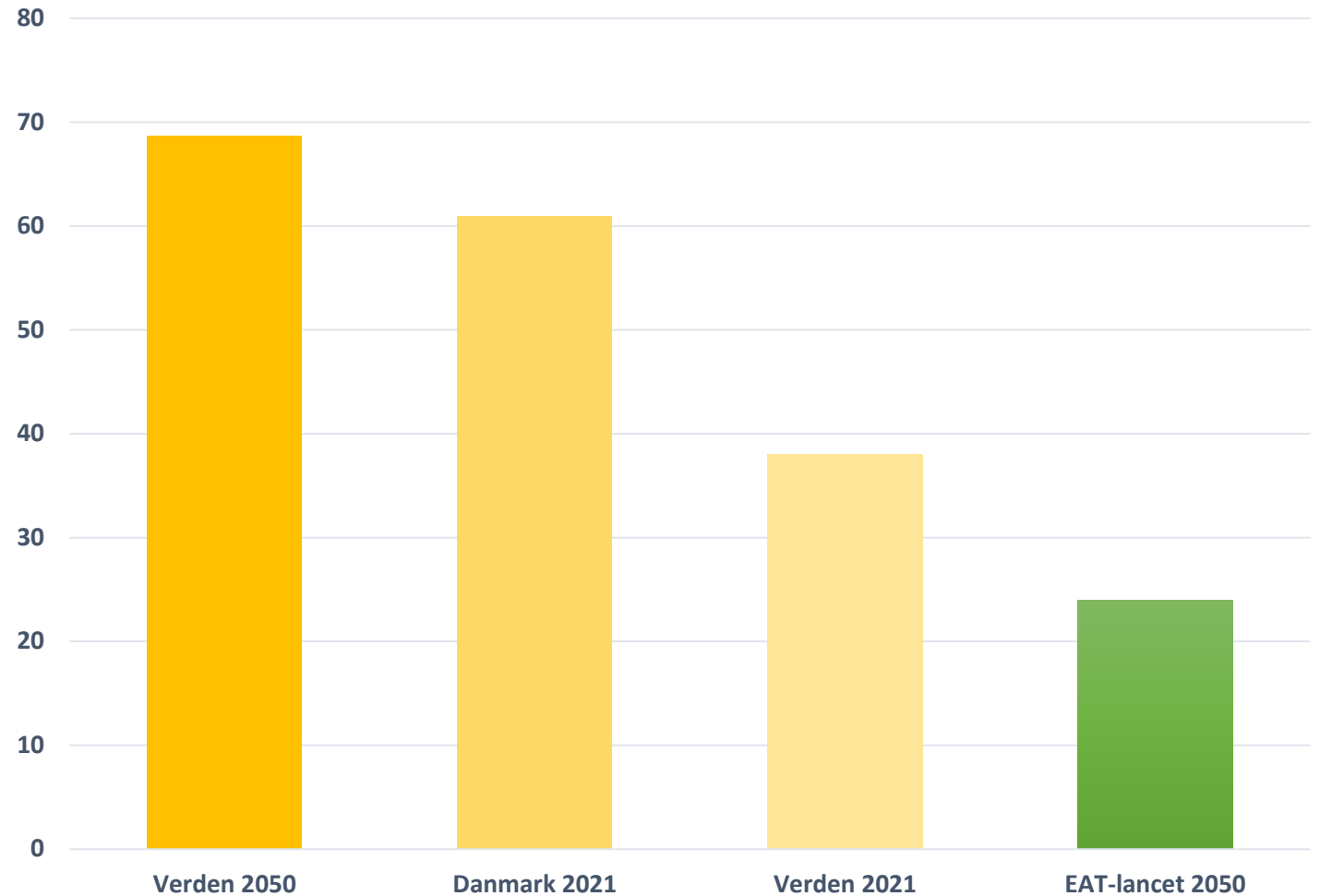
Hvor hører bælgfrugten hjemme?



Klimavenlige bælgfrugter?

- Den globale dagsorden

Landbrugsarealet i % af klodens landmasse i 2050 ved forskellige scenarier - Kilde FAO



Klimavenlige bælgfrugter?

Spis planterigt, varieret og ikke for meget

*Spis flere grøntsager
og frugter*



Spis mad med fuldkorn



*Spis mindre kød –
vælg bægfrugter og fisk*



*Sluk tørsten
i vand*



*Vælg planteolier
og magre
mejeriprodukter*

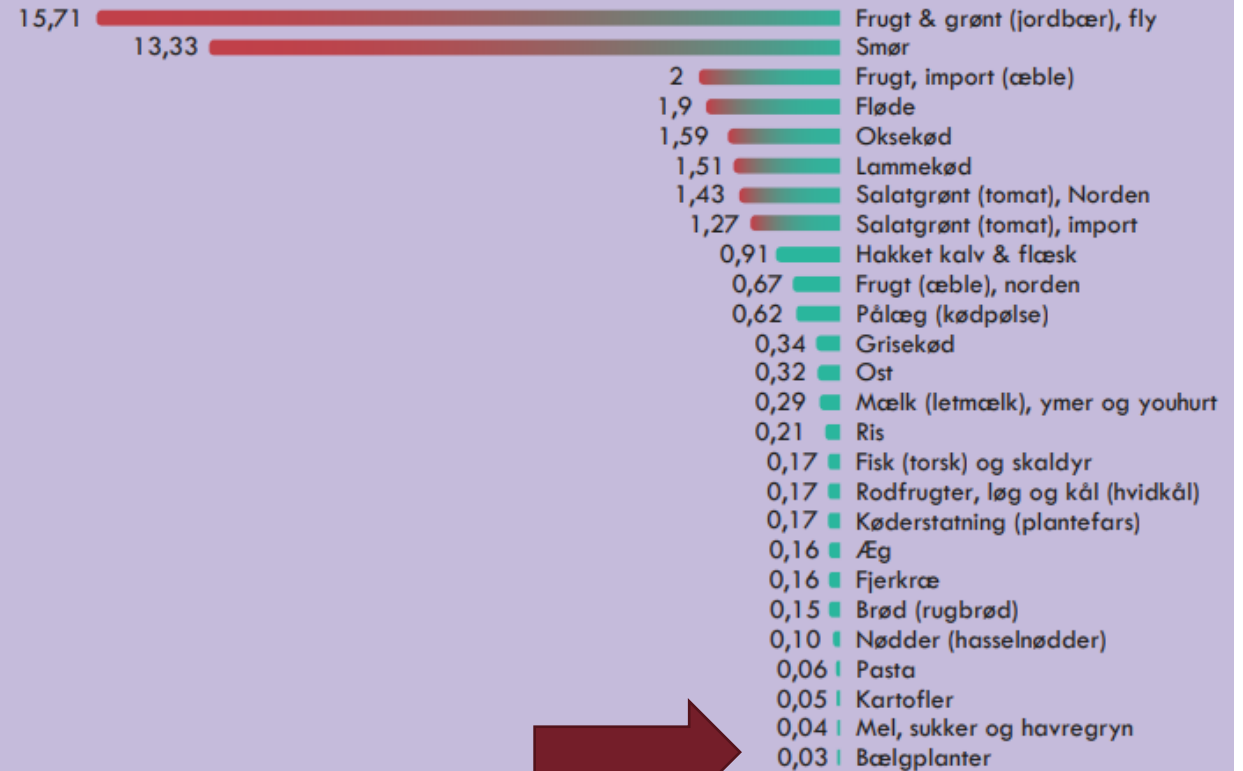


*Spis mindre af det
søde, salte og fede*



Klimavenlige bælgfrugter?

Fødevarers klimaaftryk



Gram CO₂e / 100g protein

Kilde: CONCITO på grundlag af Röö's (2014) og DTU (2018).



Smags- prøvning



25 hestebønnesorter
27 ærtesorter

Senere:
13 kikærtesorter
22 linsesorter



Ærtesmag:

Black Bagger: Duft: Kartoffelvand, muld, kaffe

Smag:

Udblødt: meget bitter, frisk smag af ærter

Kogt: Nye kartofler, hasselnød, mild og sødme.

Kogevand: kaffesirup, krydret.

Astronaut: Udblødte: Bitre. Frisk i smagen

Kogt: Smager af valle/prut. De smager ikke godt. Som om de ikke er gode. De giver kløge i ganen.

Ingrid:

Kogt: Mange nuancer. Lidt tør. God at tykke på. Sød. Majs. Korn - kompleksitet. Frisk. Smør/GHEE

Octavia: Duft: Meget valle. Sød valle.

Smag:

Udblødt: Bitter, frisk grøn ært. En der har siddet for længe i en bælg.

Kogt: Bitter. Kostald.

Sødt. Kunne godt bruges i en tartelet. Kylling / umami.

Kan spises helt alene. Kødsupplement. Den hænger ikke ved i munden. Perfekt bid og meler fuldstændig ud.

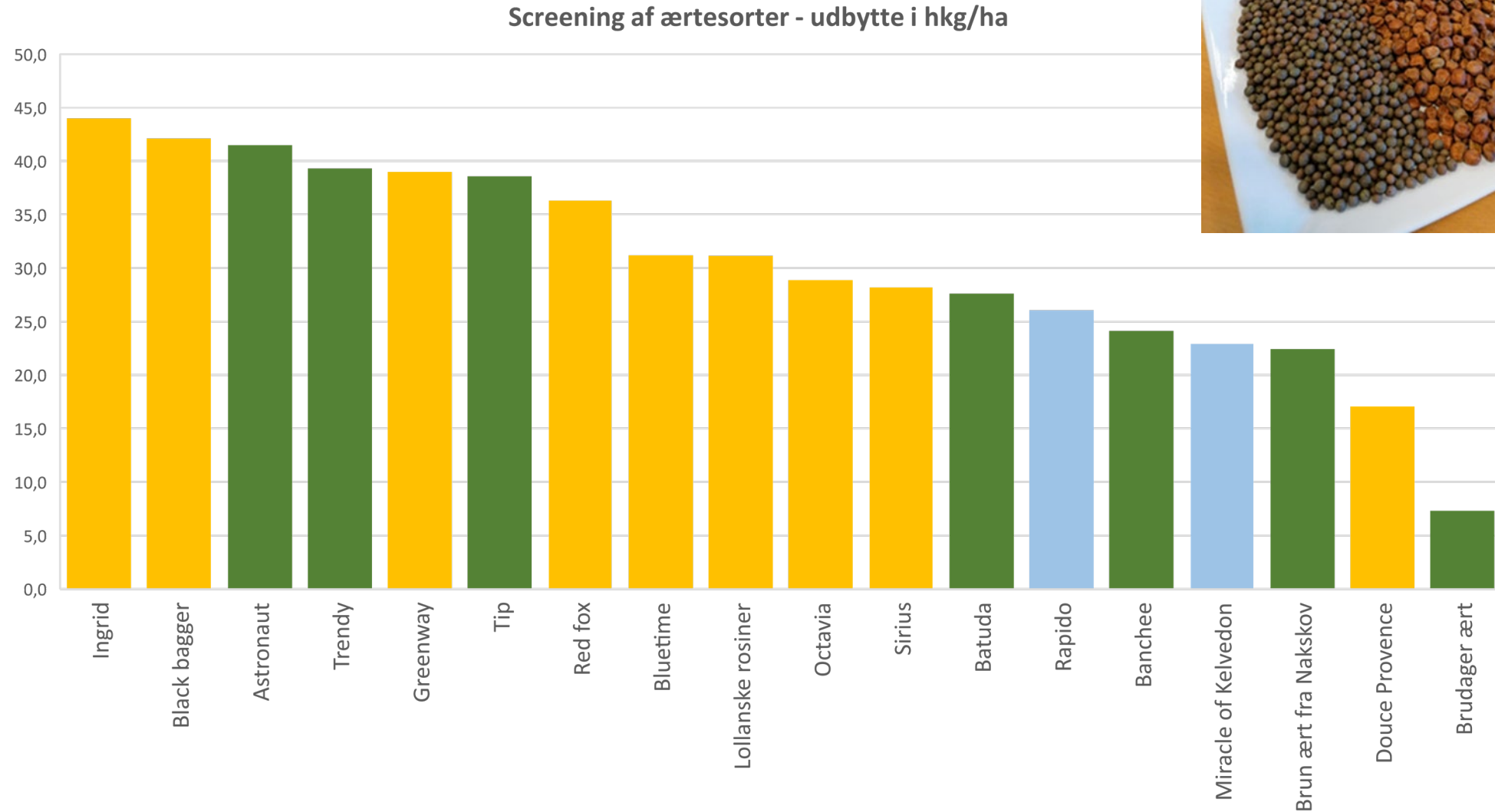
Kogevandet: Umami. Sødme.

Mythic: Smag: Udblødte: Bitter, Tør

Kogte: Kostald. Sød. Fermenteret/valle.

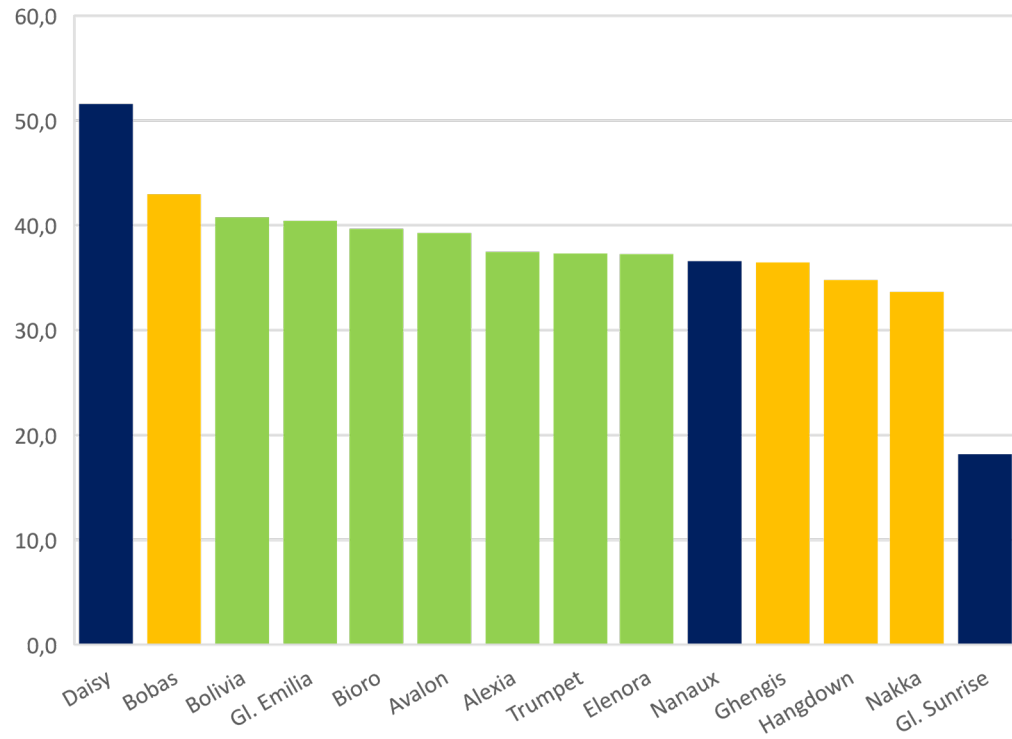
Ikke så god - lidt dyrefoder.

Hvilke sorter og arter egner sig?



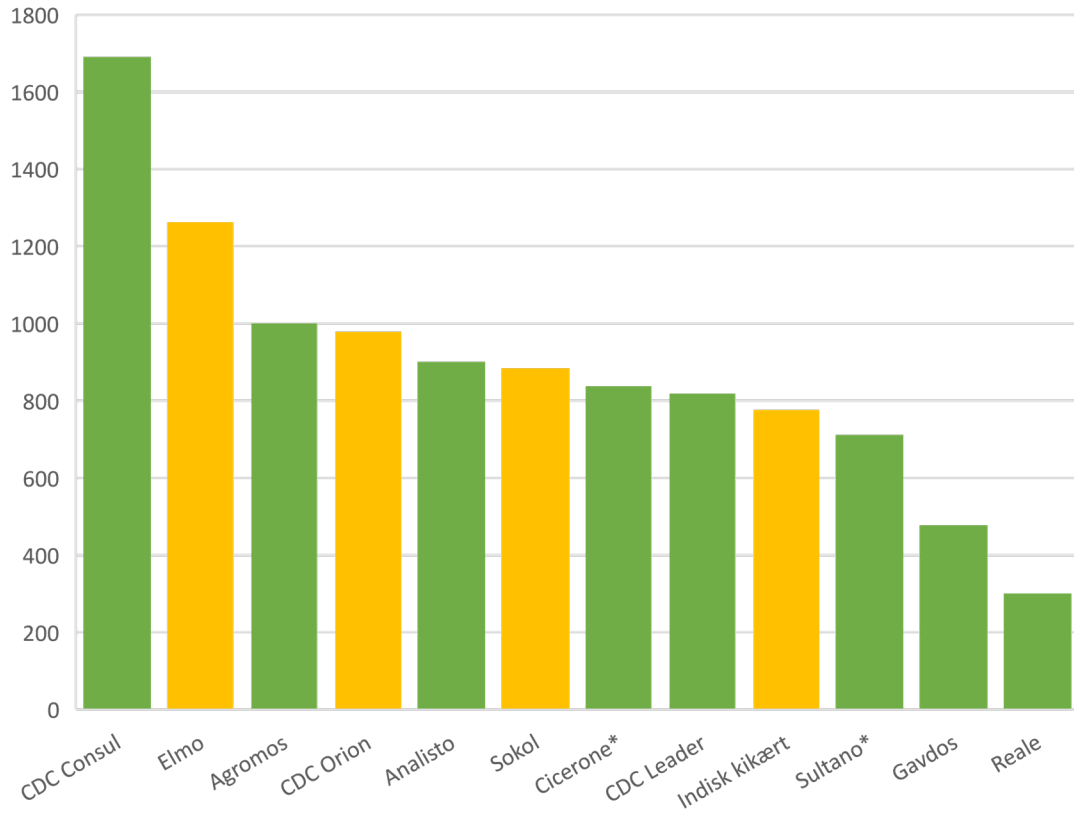
Hvilke sorter og arter egner sig?

Screening af hestebønner – udbytte i hkg/ha

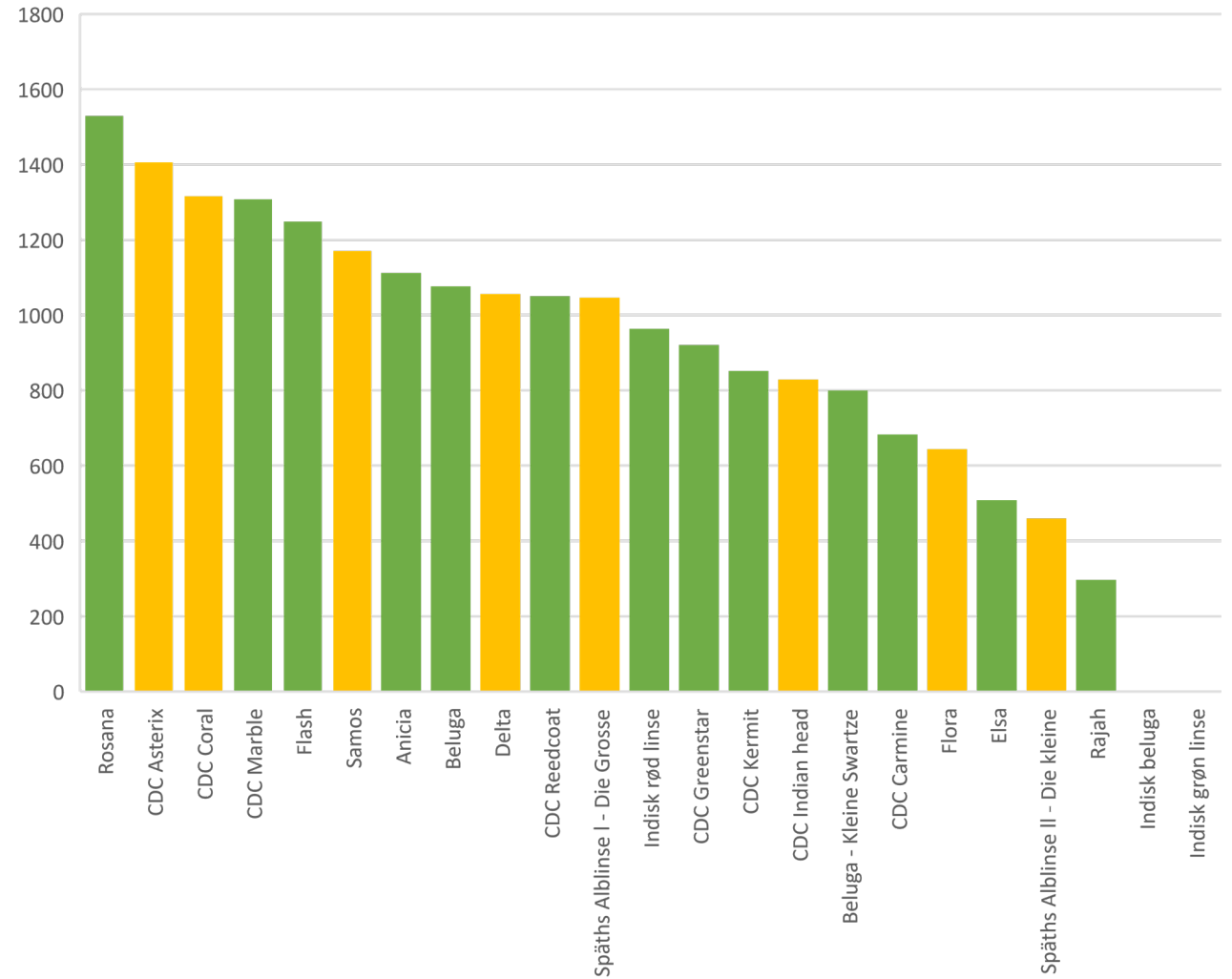


Hvilke sorter og arter egner sig?

Screening af kikærtesorter - udbytte kg/ha



Screening af linsesorter - udbytte i kg/ha



Hvilke sorter og arter egner sig?



Kikærter:

Hasselnødder, rødme, jord. Umami. Sødme. Pære. Cremet smør eftersmag.

Østershatte, Asparges. Chokolade/brændt
Kogevandet smager af asparges (umami)

Kogevandet smager fantastisk kraftigt at stegt
kylling/hønsekød. God fond.

Konklusion:

Kæmpe potentiale og der er meget vi/virksomheder skal lære at udnytte smagsmæssigt i forhold til anvendelse.

Spørgsmål

