

Opslag på LinkedIn om lupiner, april 2025:

<https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7321099939248332800>



Innovationscenter for Økologisk Landbrug

3.200 følgere

Ed + Redigeret • ⓘ

Lupiner kan blive det nye hit på vores grønne tallerken 🌱 🌱

Plantebaserede fødevarer som bælgfrugter er blevet mere relevante med den grønne omstilling og øget fokus på bæredygtig fødevareproduktion.

Lupin er den mindst kendte af bælgfrugterne, men den har et stort potentiale som 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.

👉 Læs mere: <https://lnkd.in/dYdH6yUP>

Et nyt projekt skal få lupin frem i lyset som en af de sunde, danske, økologiske bælgfrugter, der både egner sig til at blive spist og dyrket i Danmark.

En udfordring med lupin er dog indholdet af alkaloider, som er et bittert giftstof i frøene. 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 hun.

I projektet deltager [Københavns Universitet - University of Copenhagen](#), [Nordic Seed A/S](#), [Good Food to Go](#) og [Innovationscenter for Økologisk Landbrug](#). Projektet er støttet af Fonden for plantebaserede fødevarer.

#økologisklandbrug #bælgfrugter #plantebaseredefødevarer



19



Synes godt om

Kommenter

Slå op igen