

Forside

LandbrugsAvisen

1999

2000

2001

2002

2003

2004

2005

2006

2007

Januar

Februar

Marts

April

Maj

Juni

Juli

August

September

Oktober

November

02. november

09. november

02. november

Lagt på LandbrugsAvisen.dk 02.11.07

 Tip en ven
  Print
  Copyright

Noter - økologi

Af Lars Elsgaard, FØJO

Modstand mod sygdom i gulerødder

Gulerødders modstand mod sygdomme under lagring afhænger blandt andet af indholdet af stoffer, der hæmmer svampes vækst. Der er især tale om stofferne falcarinol og falcarindiol, hvor indholdet er højest i rodens ydre og modstandsdygtige overhud. Stofferne hæmmer svampe og forhindrer udviklingen af sygdommen lakridsråd i den første lagringstid. Interessant nok er det for nylig blevet demonstreret, at indholdet af falcarinol kan være forøget i økologisk dyrkede gulerødder. Der mangler dog en bekræftelse af disse resultater, for at fastslå hvilke dyrkningsparametre der er betydende for produktion af stoffet. Sådanne undersøgelser foregår nu i FØJO-projektet VegQure.

Kilde: www.orgprints.org/11365



Arkivfoto: Jens Tønnesen.

Økologiprojekt om ægkvalitet

FØJO starter med udgangen af 2007 et forsøg, der fokuserer på at producere æg med differentierbar kvalitet på blandt andet smag, blommefarve og indhold af protein i æggehviten. Således er der hidtil ikke entydige undersøgelser, hvor der kan findes kvalitetsforskelle på økologiske æg og konventionelle æg. I hovedforsøget indgår to høne-afstamninger, som er forskellige med hensyn til næringsstofbehov og ægproduktion. Hønerne får blandt andet tre forskellige foderblandinger med forskelligt indhold af protein og methionin. Blommefarven måles, og æggene smagsbedømmes flere gange af et trænet dommerpanel.

Økologiske gulerødder.

Køb og Salg**Annoncør · Nyt**

Xergi - Biogasanlæg:

Tid til biogas igen? Besøg os på Agromek i hal C, stand C2752 og hør mere

Vandfax A/S - Forstand på vand:

Tjek dit vandingsystem før sæsonen!

Gråkjær Staldbyg A/S:

Totalentreprise med troværdighed og ekspertise til dig, dine køer og grise!

HPH Totalbyg A/S:

Del og Totalentreprise udføres. STOR erfaring og flexibilitet!

Nyborg Huse A/S:

V-stalden til svin.
Nok Danmarks bedst totaløkonomi

16. november
23. november
30. november
December
2008
Nyhedsbrev
Aviserne om landbrug
Debat og blogs
Noteringer
Køb, salg og job
Søgning
Læseservice
Kryds og tværs
Vejret
Abonnement
Annonce-info
Butik
Om LandbrugsAvisen
Kontakt os
Ansatte
Job på LandbrugsAvisen
Ophavsret

Adresseinfo:

landbrugsavisen.dk
 Vester Farimagsgade 6, 2
 1606 Kbh. V.
 CVR-nr.: 63 40 53 10
 Tlf: 33 39 47 00
 net@landbrugsavisen.dk

Webredaktør:

Einar Bo Thomsen

Ansv. chefredaktør:

Henrik Lisberg

Kilde: www.orgprints.org/11751

Vigtigt at værne om økologiske kvaliteter

De forskellige dimensioner af kvalitet i økologiske fødevarer kan let formidles f. eks. ved stalddørssalg mellem producent og nabo. Både gennem den direkte adgang til produkterne, de friske æbler eller æg og det nære kendskab til det, landmanden står for. Men jo flere led der skydes ind i denne kæde mellem jord og mave, og jo mere standardiserede fødevarerne bliver, des vanskeligere bliver det at oppebære de forskellige kvalitetsdimensioner gennem hele kæden. Et nyt kongresindlæg påpeger således, at det er vigtigt for den økologiske udvikling at mobilisere aktører i hele fødevarekæden, der kan håndtere, værne om og viderebringe de økologiske kvaliteter.

Kilde: <http://www.orgprints.org/11751>

EU-projekt om frugt og grønt

Brugen af organisk husdyrgødning i økologisk produktion er nødvendig, men indebærer også en vis risiko for forekomst og overførsel af smitstoffer som bakterier og virus. Et nyt Euro pæisk forskningsprojekt (PathOrganic) med dansk deltagelse sætter fokus på smitstoffer i økologisk frugt og grønt. Målet er at finde produktionsrutiner, som kan mindske risiko for smitte og samtidig sikre en høj produktivitet. Projektet skal øge vores viden om, hvilke faktorer der spiller en særlig stor rolle med hensyn til smitterisiko. Dermed forbedres muligheden for at fremme fødevarerens sikkerhed for økologisk dyrket frugt og grøntsager.

Kilde: FØJOenyt, oktober 2007