



Foto: Colourbox

Flere vil dyrke sukkerroer

SUKKERROER: Siden Nordic Sugar for nogle uger siden efter-spurgte uforpligtende interessetil-kendegivelser fra landmænd, der ønsker at levere økologiske sukkerroer, har de fået omkring 20 henvendelser. Henvendelserne er både fra landmænd, der allerede er økologer og konventionelle som overvejer omlægning. Nordic Sugar er foreløbig ganske godt tilfreds med interessen for at levere økologiske roer.

KILDE: LOLLAND-FALSTERS FOLKETIDENDE



Foto: Colourbox

Urter i kløvergræs

KLØVERGRÆS: Urter i kløvergræsmarker kan bidrage positivt til biodiversitet, kulstoflagring, ressourcenyttelse og udbytte, hvis der er en god styring af andelen af urter. Dette konkluderer en gruppe forskere fra Institut for Agroøkologi, efter at have undersøgt flere forskellige kombinationer af urter og gødningsstrategier i kløvergræsmarker.

Blandinger med vejrbred øgede udbyttet af græsmarken signifikant, mens inklusion af kommen og vejrbred forøgede kløvergræs-blandingernes rodbiomasse. Hvis den samlede andel af græs og urter bliver for stor, går det ud over kløverandelen og dermed fikseringen af kvælstof.

Nyt Fødevarefællesskab på Fyn

FØDEVAREFÆLLESSKAB: Landmand Henrik Kildegaard fra Ringe vil igangsætte Fødevarefællesskab Midtfyn, hvor landmænd, forbrugere og supermarkedet i lokalområdet skal knyttes tættere sammen. Ønsket er at fødevarefællesskabet kommer op at køre i 2017.

Tolv æblesorter anbefales til økologisk dyrkning

På en temadag i december blev viden og erfaringer fra test af nye potentielle æblesorter til økologisk produktion formidlet videre. Sorten Sansa blev særligt fremhævet

ÆBLER

AF MAJA ELINE PETERSEN

- Hvis vi skal anbefale en ny sort med stort potentiale i den økologiske dyrkning, må det være sorten Sansa, fortæller Marianne Bertelsen fra Institut for Fødevarer. Sorten er en krydsning mellem new zealandske Gala og japanske Akane. Sansa ligner Gala i udseende og smag men modner langt tidligere. Fra Akane har Sansa arvet en stor robusthed mod sygdomme, hvilket gør den særlig interessant til økologisk dyrkning. Desuden er den frugtbar og jævnt-bærende med tendens til mange og ligeværdige frugtgrene.

- Vores kvalitetsanalyser viste, at æblesorten har en god sukker/syre balance, og spisekvaliteten er høj sammenlignet med andre tidlige sorter. Desuden har Sansa et langt holdeliv i den første tid efter høst, og så passer den ind i hullet mellem Discovery og Aroma, forklarer Marianne Bertelsen.

Anbefalede sorter

- Vi har brug for højtstående sorter af en god frugtkvalitet, som har en ge-

nerel robusthed mod skadevoldere. Desuden mangler vi sene sorter og lagersorter, fortæller Hanne Lindhard Pedersen, specialkonsulent ved GartneriRådgivningen, om, hvad de skal have fokus på i det fremtidige sortsarbejde.

På baggrund af sortsforsøg hos Institut for Fødevarer og indsamling af avlernes erfaringer med deres æblesorter, anbefales på nuværende tidspunkt 12 sorter til økologisk dyrkning. Se faktaboks.

Da sorten er afgørende for æblernes smag, udbytte, økonomi, kvalitet og robusthed, er man i gang med at afprøve nye sorter i Årlev. Sorterne med de bedste kvaliteter, såsom resistens, egnethed til dyrkning i dansk klima, højt udbytte, langt holdeliv og god smag, arbejdes der videre med for at finde gode æblesorter til de økologiske frugtavlere. Sortbeskrivelser på disse nye sorter er derfor i gang med at blive udarbejdet og vil fortsat blive udbygget de kommende år.

Avlernes favoritter

I projektet om robuste sorter til økologisk dyrkning var de økologiske frugtavlernes egne erfaringer også indsamlet. Maren Korsgaard, økologisk konsulent i Økologisk Rådgivning og Birgitte Pedersen fra Gasa Nordgrønt, har indsamlet disse erfaringer hos avlerne samt registreret robusthed for de enkelte sorter. Maren Korsgaard opsummerede de foreløbige resultater:

- De mest populære sorter er Discovery, Rød Aroma, Holsteiner Cox, Alkmene og Topaz. Af gamle

sorter har Rød Ananas en dejlig mandelaroma, som giver særlig smag, når man laver most af den. Guldborg er en god bestøver, der modner over lang tid, så man skal helst plukke den ad flere omgange. Dronning Louise har udseendet imod sig, men den er robust og har god smag. Lundbytorp er høj på sødme, har en kraftig smag og aroma. Ananas Reinet er lille og ikke så robust, men har en hel usædvanlig aroma og ananassmag. Den er særligt god til æblevin. Høve Reinet er et godt og robust madæble, der egner sig til most uden så meget farve. Coulun er et alternativ til Belle de Boskoop, da den er mere robust.

Angreb af skadegørere

Siden 1999 er den ene skurvresistente sort efter den anden blevet modtagelig for æbleskurv. Udbyttet i produktionen af økologiske æbler ligger nu under en tredjedel af det, man opnår i den konventionelle produktion, hvilket primært skyldes svampesygdomme. Det på trods af, at der hyppigt sprøjtes med naturlige pesticider.

- I mange år har vi satset på de såkaldte skurvresistente æblesorter. Dette kan vi ikke længere, da nye racer af æbleskurv er udviklet og udbredt. Disse racer har nedbrudt skurvresistensen, og vi er derfor nødt til at se efter nye robuste sorter, fortæller Hanne Lindhard Pedersen og fortsætter:

- I 2016 har æblespindemøl des-



Æblesorten Sansa har været med i økologiforsøgene og er den sort, forskerne fra Institut for Fødevarer i Årlev vil anbefale til æbleavlere. Det er en tidlig efterårssort, der er frugtbar og har mange og ligeværdige frugtgrene. Foto: Hanne Lindhard Pedersen, GartneriRådgivningen

uden været et stort problem med nogle æbletræer fuldstændig sat til spind. For at det ikke tager overhånd, er det vigtigt, at frugtavlere fjerner de begyndende spind fra plantagen.

Anbefalede sorter til økologisk dyrkning:

- ▶ Tidlige sorter: Nanna, Discovery og Collina
- ▶ Mellem sorter: Rød Aroma, Alkmene og Filippa
- ▶ Sene sorter: Holsteiner Cox, Topaz, Rød Belle de Boskoop
- ▶ Nye sorter: Sansa, Mari-belle, Fredrik

Til kamp mod lagerråd i æbler

Forskere ved Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet, har fundet en metode til at reducere lagerråd med varmvandsbehandling

ÆBLER

AF MAJA ELINE PETERSEN

- Det er vigtigt at undgå at æbler rådner efter høst, så vi kan reducere mængden af kernefrugt, der må smides ud, forklarer lektor ved Institut for Fødevarer Merete Edelenbos. Under langtidslagring sker der nemlig et stort spild af æbler pga. rådsvampe. Et spild der gerne skal reduceres.

Som en metode til dette har man hos Institut for Fødevarer arbejdet med varmvandsbehandling, hvor æblerne kortvarigt dyppes i varmt vand inden lagring. Metoden er udviklet for

mange år siden, men kemikaliernes indtog gjorde, at metoden gik i glemmebogen. Merete Edelenbos mener dog, at varmvandsmetoden har et stort potentiale til økologisk kernefrugt, der skal langtidslagres. Behandlingen har vist sig at være effektiv til at beskytte æbler mod lagerråd, men den er ikke uproblematisk, da æblerne kan tage skade af det varme vand. Den generelle anbefaling for alle sorter er dypning i tre minutter ved 52 grader, men æblerne har forskellig følsomhed over for det varme vand og kan derfor udvikle skader på frugtskindet. De fysiologiske skader på æblet ses dog ofte først flere uger efter behandlingen, hvorfor det er svært at vide, hvor sart frugten er. Man har derfor behov for en metode til at forudsige, hvor sart frugten er inden varmvandsbehandling.

Detektion af fysiologiske skader
En sådan metode arbejdes der på

ved Institut for Fødevarer i Årlev. Her har man fundet ud af, at æbler udskiller forskellige koncentrationer af aromastoffer, afhængig af om de har fået den rette varmvandsbehandling eller om de har fået for meget og på sigt vil udvikle fysiologiske skader.

- Æbler er levende, og som alt andet levende plantemateriale producerer de en række flygtige stoffer, når de får skader, forklarer Merete Edelenbos. Mange forhold, heriblandt temperatur og tid ved varmvandsbehandling, vil derfor påvirke æblets produktion af flygtige stoffer. Forskerne måler på de flygtige stoffer for at undersøge, hvordan varmvandsbehandlingen påvirker æblerne, for dermed at kunne optimere behandlingen.

- Måske kan aromastofmetoden også bruges til at sige noget om, hvor syge æblerne er på lager, så æblerne kan afsættes før de går til,

men det er vi først lige gået i gang med at undersøge, fortæller Merete Edelenbos.

Udfordringer

- Aromastofmetoden er med til at give os en større forståelse for æblet, og hvordan det påvirkes af forskellige temperaturer og tider, forklarer Merete Edelenbos og tilføjer:

- Desværre er metoden dyr og vanskelig, da man skal anvende gaskromatografi til detektion af de specifikke stoffer. Vi ønsker derfor at udvikle en billigere og nemmere metode, der kan bruges ude på lagrene hos avlerne, så varmvandsmetoden kan blive mere udbredt og vi kan få mindsket spildet af æbler.

Projektet er en del af Protecfruit under Organic RDD2, som har fået tilskud fra Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Fødevareministeriet.