

Nyt projekt vil føre gamle kornsorter ind i fremtiden

Med afsæt i topmoderne nordisk teknologi og inspiration fra mellemøstlige traditioner vil projektpartnerne i BOOST forløse de gamle kornsorters potentiale på både marken og tallerken.



Kornet før og efter forsøg med afbrænding

9. januar 2023 af [Madhistoriker Asmus Gamdrup Jensen, KOST](#)

Det er et samarbejde på tværs af hele værdikæden, der skal forløse kornets potentialer. Sigtet er at booste den lokale produktion og anvendelse af økologisk, højqualitetskorn. Mens Landsorten leder projektet, så skal Agrológica og Anders Borgen bl.a. udvikle de genetiske ressourcer for den økologiske korndyrkning.

Gl. Buurholt og Visti Møller er også med. De skal udforske en alternativ vej til at forbedre proteinindhold ved at implementere en avanceret maskine udviklet af svenske Bomill. Maskinen kan bl.a. sortere hvert enkelt korn efter proteinindhold i stor skala. Det er interessant, fordi f.eks. bagerne og bryggerne, har forskellige behov i forhold til kornets proteinindhold.

I den anden ende af værdikæden står Københavns Universitet (KU) og madudviklingsfirmaet KOST. De udforsker sammen kornsorternes gastronomiske produkt-potentiale. Mens KU laver sensoriske analyser på og relaterer det til kompositionen af kornet, så udfolder KOST universitetets analyser i en række gastrofysiske eksperimenter, der skal sikre velsmag og

udvikle nye forarbejdningsmetoder. Det bliver gastrofysiker Louise Beck Brønnum, der sammen med kokken Peter Nøhr leder den gastronomiske produktudvikling i KOST.

Endelig vil KU gennemføre forbrugerundersøgelser med nogle af de udviklede ideer.

Mellemøstlig inspiration

KOST og KU har særligt fokus på en traditionsrig mellemøstlig forarbejdningsmetode, hvor man 'brænder' tidligt høstet durumhvede. Metoden hedder *freekeh* efter det arabiske ord *faraka*, der betyder at 'gnide' eller 'tærskes'. Ordet refererer til selve fremstillingen af freekeh, hvor durumhveden høstes tidligt, brændes og tærskes for at frigøre dem fra deres klid. I BOOST-projektet eksperimenteres bl.a. med purpurhvede og havre.

Det kan være en udfordring at skabe et velmagende plantebaseret måltid. Først og fremmest fordi planter i sig selv ikke smager af umami. Man har derfor brug for at lave en forarbejdning, der skaber de nødvendige smagsattributter, som mangler, når vi skal spise færre animalske råvarer. Når kornet høstes tidligt og grønt har det et højere indhold af frie aminosyrer og sukkerarter, som giver sødme og en mere umamirig smag.

Det endelige kornprodukt har en indlejret røgsmag med en smagsprofil, der er både dyb og fyldig. Et godt udgangspunkt for en plantebaseret ret. Da kornet med freekeh-metoden høstes tidligt vil udbyttet for landmanden umiddelbart være mindre, men til gengæld vil der være mindre risiko for ødelæggelse af høst pga. vejrforhold og evt. mulighed for yderligere et sædskifte og ikke mindst en højere pris for produktet.

*Projektet **BOOST** er en del af Organic RDD 7- programmet, som koordineres af ICROFS (Internationalt Center for Forskning i Økologisk Jordbrug og Fødevarer-systemer) i samarbejde med Grønt Udviklings- og Demonstrationsprogram (GUDP) under Miljø- og Fødevareministeriet.*

Artiklen blev bragt i Økologisk Landbrug, 23. december 2022, nr. 681