

Peberrod

– en stærk oplevelse

Lars H. Jacobsen

Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev.

larsh.jacobsen@food.au.dk
Tlf. 87 15 83 21



Økologisk dyrkning af peberrod

Food Festival på Tangkrogen i Århus 1.-3. September 2017

I 2017 dyrkes der ved Institut for Fødevarer i Årslev en række sorter af peberrod, der er udvalgt fra den danske samling af peberrodssorter. Formålet er at finde frem til peberrodssorter der er egnede til økologisk produktion. Desuden afprøves alternative dyrkningsmetoder til forebyggelse af skadedyrsangreb.

Peberrodsforsøg:

Ved Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer der er beliggende på Fyn dyrkes en stor samling af peberrod sorter. Diversiteten i peberrodssamlingen viser sig både ved forskelle i vækstform, smag og indhold af sinigrin. I dette projekt vil der blive udvalgt peberrodssorter der er egnede til økologisk produktion. I udvælgelsen vil der blive lagt vægt på modstanddygtighed over for plantesygdomme og højt udbytte.



HVORFOR ER PEBERROD EGENTLIG SÅ STÆRK?

I peberrod findes glucosinolater i både rod og blade. Glycosolaterne findes hovedsageligt som sinigrin. Når peberrod skæres i, eller rives, omdannes sinigrin til allyl isothiocyanat (sennepsolie) og det er dette stof som har en stærk og skarp smag.

Peberrod (*Armoracia rusticana*) er en gammel og velkendt grønsag, der dyrkes i privathaver og i nogen grad hos gartnere og landmænd. Den erhvervsmæssige produktion er næsten udelukkende konventionel og den økologiske produktion er minimal. Formålet med dette projekt er derfor at skabe grundlaget for en dansk miljømæssig bæredygtig økologisk produktion af peberrod.

Peberrod i fremtiden:

I dag anvendes peberrod udelukkende som fødevarer, men i fremtiden kan peberrod med højt indhold af sinigrin være interessant til udvikling af sundhedsfremmende fødevarer og medicin. Da sinigrins nedbrydningsprodukt allyl isothiocyanat er både antibakteriel og antifungal, vil peberrodssorter med højt indhold af sinigrin kunne bruges til udvikling af naturlige konserveringsmidler til fødevarer.

Der udvælges 3 lovende peberrodssorter egnet til økologisk dyrkning. De tre udvalgte kloner dyrkes i 2018 på det økologiske gartneri 'Skyttes Gartneri' på Fyn.

Den nye viden forventes at skabe grundlag for en økonomisk bæredygtig økologisk produktion af peberrod.



Peberrod angribes af flere alvorlige sygdomme herunder Hvidrust (*Albugo candida*), Kransskimmel og virus.

Af skadedyr er kålfluens larver den værste. Kålfluens larve kan ved gnav på rodstocken forårsage kvalitetsforringelse af handelsvaren. I forsøget foretages der dyrkning med dækning af afgrøden med insektnet, for at se om angreb af kålfluens larver herved kan undgås.



VIL DU VIDE MERE OM PROJEKTET?

Yderligere oplysninger om projektet fås ved henvendelse til:
Lars H. Jacobsen, Aarhus Universitet, Institut for Fødevarer, Kirstinebjergvej 10, 5792 Årslev
e-mail: larsh.jacobsen@agrsci.dk

