

Colza-karse

Brassica napus kimplanter



LILPUT-karse med den børnevenlige smag

■ COLZA KIMPLANTER [COLZA-KARSE]

■ KNOLD + TOP APS

er et selvstændigt firma, som forædler *Brassica napus* var. *napus* [= raps]. Ved at indkrydse eksotiske sorter og genmateriale har vi udviklet helt nye sortstyper, hvor bladene er velsmagende. Dette er en nyhed inden for raps, idet denne arts blade ellers smager meget bittert og snerpende.

Vi forædler på den klassiske måde uden brug af GMO. Alle vore sorter er optaget på den europæiske sortsliste, efter at have bestået den officielle test for selvstændighed, ensartethed og stabilitet.

For at adskille vore bitterfri sorter fra almindelig raps har vi valgt at bruge det franske ord for raps "colza" for denne nye sortstype.

■ Sorter

Vore sorter er velegnede til produktion af kimplanter ["karse"]. Colza-karse er et tiltalende produkt med flotte kimblade og en mild smag af radise. Dyrkningsmetoden er som hos andre arter med runde frø. Væksthastigheden er lidt langsommere end ved almindelig karse [*Lepidium sativum*].

LILPUT: På grund af dens korte kimstængel er sorten LILPUT velegnet til produktion af colza-karse i samme små plastæsker, som bruges til almindelig karse.

WITT: Hos alle øvrige sorter af colza som f.eks. WITT bliver kimstængelen meget længere, og de kan kun dyrkes uden låg.

■ Smag og næringsværdi

I en simpel smagstest med WITT-kimplanter syntes 28 ud af 30 børn godt om produktet. Ifølge børnene smagte WITT-"karsen" som en meget mild radise.

Derimod kan de fleste børn ikke lide almindelig karse på grund af dens stærke smag. Det samme gælder mange unge og en del voksne.

Med colza-karse er det nemt at vænne børn til at spise sunde grøntsager.

Almindelig karse er den langt mest almindelige type dyrkede kimplanter i Danmark. Derfor har vi i en smagstest udført af Eurofins Sensorik Laboratorium sammenlignet colza-karsesorten LILPUT (*Brassica napus*) og almindelig karse (*Lepidium sativum*) med hensyn til udseende og smag. Næringsværdien er også bestemt af Eurofins.

Næringsværdi for colza-karse	
Næringsindhold pr 100g	
Energi:	29 kcal/122 kJ
Total Fedt	1,1 g
Mættede fedtsyrer	0,1 g
Enkeltumættede fedtsyrer	0,5 g
Flerumættede fedtsyrer	0,4 g
Total mængde kulhydrat	0 g
Heraf sukkerarter	0,2 g
Kostfibre	2,7 g
Protein	3,5 g
Salt	0,03 g

Sammenligning af colza-karse [sort: LILPUT] med almindelig karse [<i>Lepidium sativum</i>] udført hos Eurofins Sensorik Laboratorium:
Udseende: Bladene hos colza-karse er større [kraftigere] og lidt mere mørkegrønne.
Smag af colza-karse: En meget svag smag af almindelig karse og en mild smag af ærtespire.

Glucosinolater

Som arter fra kåslægten indeholder colza-mikrogrønt også glucosinolater. Disse forebygger i nogen grad visse typer af kræft, diabetes 2 og andre sygdomme.

Det er nedbrydningsprodukterne fra glucosinolaterne, som har den sundhedsfremmende effekt. De friske spirer indeholder enzymet myrosinase, som nedbryder glucosinolaterne, men hvis grøntsager fra kåslægten koges, ødelægges myrosinasen. Organismen er kun i stand til selv at nedbryde en lille del af de glucosinolater, der findes i kogte kålgrøntsager. Ved at drysse frisk colza-karse over de kogte kålgrøntsager tilføres myrosinase, og organismen kan så ud over glucosinolaterne i colza-karsen udnytte en langt større del af glucosinolaterne i den kogte kål.



Testproduktion i sphagnum med
sorten WITT



Testproduktion i sphagnum med
sorten WITT

Frø

Der er masser af konventionelt frø tilgængeligt af de to sorter LILPUT og WITT. Hvis markedet efterspørger det, vil der blive produceret økologisk frø af de to sorter. Der findes i dag små mængder økologisk udsæd af WITT

Udsæden fra Knold + Top renses og pakkes hos Vikima Seed A/S. Vikima har noget af det bedste udstyr i Danmark til oprensning af specialfrø.

Kontakt

Knold + Top ApS, Fyrrevænget 1, DK 8300 Odder, Denmark.

Phone: +45 20 21 88 85 e-mail: erty@knoldogtop.com
www.knoldogtop.com