

# Colza-raps

## til babysalat, karse og spirer

Krydderurter og karselignende produkter er med til at forny det danske køkken. Colza er en af de nye typer af karse, spirer og babysalater, som samtidig synes, at have nogle positive egenskaber hvad angår sundhed



TEKST: BODIL ENGBERG PALLESEN,  
AGROTECH,  
BDP@AGROTECH.DK

Ved DanGarTek blev der serveret  
Colza-karse på standen.  
Foto: Jens Rystedt

En ny rapssort 'Lysidé' til grønsagsformål nemlig til babyleaves, spirer og karse har set dagens lys ved en tilfældighed. Erik Tybirk, Knold & Top® aps, startede sin forædling af de hvidblomstrede rapstyper på hobbybasis tilbage i 1993.

Tabel 1. Indhold af glucosinolater i spirer, karse og spæde rapsblade hos rapssorten Lysidé (Colza-raps). Analyseret på forskningslaboratoriet v/Århus Universitet, Årsløv.

Målinger på forskellige udviklingsstadier i rapssorten Lysidé. Type af glucosinolat:	Enhed	Rapsspirer Indhold i friskvare	Raps"karse" Indhold i friskvare	Rapssalat (baby leaf) Indhold i friskvare
Napoleiferin	mg/kg	10,1	9,5	intet
Progoitrin	mg/kg	88,4	116,1	0,8
Glucobrassicinapin	mg/kg	1,4	4,0	intet
Sinigrin	mg/kg	1,4	2,5	intet
Gluconapin	mg/kg	3,1	10,2	intet
4-hydroxyglucobrassicin	mg/kg	18,1	103,0	3,0
Glucobrassicin	mg/kg	15,4	160,7	193,1
4-metoxylucobrassicin	mg/kg	87,8	68,3	2,7
Gluconasturtin	mg/kg	0,0	0,5	intet
Neoglucobrassicin	mg/kg	115,2	45,7	1,2
Glucosinolater i alt	mg/kg	340,9	520,4	200,8

Efter 15 års forædling kom den første hvidblomstrede vårrapssort 'Lysidé' på markedet i 2008 som en ny rapssort til landbruget. Men da Erik smagte på bladene, viste det sig, at smagen var mild og velsmagende, lidt hen af rucola, og en ny grønsagsafgrøde var født.

Den fik navnet Colza efter det franske ord for raps. Udviklingen er gået i retning af såvel et marked indenfor babyleaves især til friland fx i større stil ved Yding Grønt, men Colza-babyleaves kan også dyrkes i væksthuse. Colzafrøene er blevet testet som en af de nye karsetyper hos blandt andet Jens Nørgård Poulsen, Global Herbs, samt som spirer ved Bønne-lykken, hvor Colza-frøene også har gjort deres entré.

I samarbejde med AgroTech er nye markedsmuligheder blandt andet til karse kommet i spil, herunder også mulighederne for økologisk produktion af Colza-karsen. Også dokumentation af de nye grønsagstypers kvalitet er sat under lup. Da Colza-rapsen er en kåltype, i familie med blandt andet broccoli, kunne det være interessant at se, om de spændende glucosinolater, der har vist sig at have en gunstig effekt på at beskytte mod kræft, også er til stede i fx karse og babysalat med videre.

### Sunde indholdsstoffer i Colza-karse, spirer og babyleaves

Der er i løbet af 2011 gennemført analyser af glucosinolatindholdet i spirer, karse samt babyleaves, se tabel 1 samt indholdet af vitamin- og mineraler i spirer og babyleaves.



Colza-karse vokser hurtigt, og er et frisk, mildt og velsmagende karseprodukt.  
Foto: Erik Tybirk.

kogte grøntsager fra kålfamilien. Emnet skal dog belyses bedre af kræftforskerne, men det tyder i høj grad på, at Colza-grøntsagerne i lighed med andre Brassica grøntsagers indhold af glucosinolater yder en vis beskyttelse mod nogle kræfttyper.

De indledende analyser af Colza spirer og -salat lover godt for både mineral- og vitaminindholdet også sammenlignet med hovedsalat, spinat og hvidkål.

Colza-karsen er endnu ikke analyseret. Tallene fra Colza produkterne stammer fra en enkelt analyse og giver derfor kun en indikation af næringsværdien. ■

Glucosinolaterne er en interessant stofgruppe, som findes i alle kålarter og i de fleste øvrige korsblomstrede. Af de forskellige glucosinolater i Colza er især glucobrassicin interessant. Dette stof eller rettere stoffets nedbrydningsprodukter ser ud til at have en vis hæmmende virkning på nogle kræftformer så som bryst-, livmoder- og prostatakraft. Ved kogning ødelægges enzymet myrosinase, så de kræfthæmmende nedbrydningsprodukter kun dannes i mindre omfang. Derfor forventes en bedre virkning af rå grøntsager som colzakarse, -spirer og -salat end af



Colza som baby-leaves har en mild smag mellem spidskål og rucola, frisk grøn farve og er hurtigt voksende og robuste med hensyn til holdbarhed.  
Foto: Bodil Pallesen.



## KLIMA-RIGTIG FYRINGSOLIE

**SPAR 20 - 30% PÅ FYRINGSOLIEN! - PÅ VEDVARENDE ENERGI!**

**BRUG BIOOLIE: ER AFGIFTSFRIE = DERFOR PRISBILLIGE!**

- Skift fra Mineralolie/svær- Fuelolie til miljøvenlig Bio-olie.
- Bio-Fyringsolie er fritaget for Energiavgift, CO<sub>2</sub>-avgift samt NOx afgifter derfor billigere oliepriser.
- Bio-Fyringsolie anvendes som almindelig fyringsolie.
- Bio-fyringsolie er CO<sub>2</sub>-Neutrale, giver Gartneriet en grøn profil.
- Fra eget tanklager, kapacitet 12 mio. ltr., leverer vi olie overalt i landet, med egne tankbiler.



Olieimport til Faaborg

**BIO-OLIE: ET BIODIESEL-BASERET EU-PRODUKT**

Med 10 års erfaring leveres følgende olietyper:

- **PRIMEOL™:** -til Fjernvarmeværker, industri - og Gartnerier, med Rotations-brændere.
- **PRIMEOL™ II:** - til Gartnerier og industrier - med Trykforstøvningsbrændere.
- **PREMIUM:** - til private husstande med Bio-oliebrænder.



**INDHENT TILBUD**

ØKO-TECH tankterminal  
Kontakt: Bjørn Larsen  
bj@bio-olie.com

**ØKO-TECH ENERGI A/S**



I samarbejde med: SYD ENERGI

Indhent information • [www.bio-olie.com](http://www.bio-olie.com) • Få rådgivning

Telemarken 7 • 5600 Faaborg • Tlf. 62 61 20 54 • 62 61 20 55 • Fax 62 61 00 21