

COLZA

Brassica napus spirer

Milde og friske



■ KNOLD + TOP APS

Knold + Top er et lille forædlingsfirma, som forædler *Brassica napus var. napus* = raps både til grøntsager og olie. Vi har fundet nye genetiske baggrunde hos oileraps, som gør rapsplantens grønne dele velsmagende. Normalt smager bladene hos raps bittert og snerpende. Vore sorter er velegnede til spirer, "karse" og spæde blade, baby leaves.

Forædlingen udføres efter de klassiske metoder og er uden brug af GMO. Alle vore sorter har opnået sortsbeskyttelse i den Europæiske Union efter at have gennemgået afprøvningen for selvstændighed, ensartethed og stabilitet (SES) hos Tystoftefonden.

For at adskille vore mildt smagende sorter fra almindelig raps bruger vi undertiden det franske ord for raps, colza, om vore sorter.

■ COLZA (BRASSICA NAPUS) SPIRER



Frø fra *Brassica napus* sorten "WITT" giver milde, friske og nærende spirer. WITT er forædlet til en mild smag ved at selektere de fleste bitterstoffer ud af sorten. Spirerne ligner ved første blik lucernespirer, men de er tykkere og giver en anden tyggefornemmelse end lucernespirer. En anden mild sort, "Lilput", danner korte spirer. Lilput er udvalgt til primært at dyrkes som "karse" i små æsker uden at de små planter vokser op i låget.

Dyrkning af rapsspirer sker på samme måde som for broccoli eller sennepsspirer.

■ NÆRINGSVÆRDI

Spirer er næringsrige. Ud over vitaminer og mineraler indeholder rapsspirer ligesom kål og mange andre korsblomstrede arter sundhedsfremmende glucosinolater.

Næringsværdi af WITT spirer	
Næringsindhold pr 100 g [Eurofin]	
Energi:	118 kcal/486 kJ
Total fedt	9.6 g
Mættede fedtsyrer	0.7 g
Enkeltumættede fedtsyrer	4.4 g
Flerumættede fedtsyrer	2.5 g
Total mængde kulhydrat	0.0 g
Heraf sukkerarter	0.6 g
Kostfibre	8.9 g
Protein	3.5 g
Salt	0 g

Glucosinolater i colza [raps] spirer.

Indholdet af glucosinolat [i $\mu\text{mol/g}$ tørstof] i rapsspirer er bestemt af Århus Universitet, Årsløv. **Witt** indeholder ca. $8,8 \mu\text{mol/g}$ og **Lilput** ca. $5,5 \mu\text{mol/g}$. Hos begge sorter udgør 3 glucosinolater af indol-typen: neoglucobrassicin, 4 metoxy glucobrassicin og glucobrassicin 70 – 80 % af glucosinolaterne i rapsspiren.

Glucosinolater findes i kålslægten og i mange andre korsblomstrede arter. De er kendt for i nogen grad at modvirke visse typer kræft, diabetes 2 og andre sygdomme.

I virkeligheden er det nedbrydningsprodukterne fra glucosinolaterne, som har den sundhedsgavnige effekt. De friske spirer indeholder enzymet myrosinase, som nedbryder glucosinolaterne, når plantecellerne ødelægges ved tygning. Når grøntsager fra kålslægten koges, ødelægges myrosinase. Organismen er kun i stand til selv at nedbryde en lille del af de glucosinolater, der findes i kogte kålgrøntsager. Ved at drysse friske raps- eller kål spirer over de kogte kålgrøntsager tilføres myrosinase, og organismen kan så ud over glucosinolaterne i colza spiren udnytte en langt større del af glucosinolaterne i den kogte kål.



Dyrkning af spirer i Bergs Biosalat spireæsker. Ved denne dyrkningsform får spirerne et udseende som "karse", og ca. 50 % af glucosinolaterne er på dette udviklingstrin glucobrassicin.

Frø

Der er konventionelt frø af de to sorter LILPUT og WITT. Hvis markedet efterspørger det, vil der også blive produceret økologisk frø af de to sorter.

Udsæden fra Knold + Top renses og pakkes som regel hos Vikima Seed A/S, hvilket sikrer frø med en meget høj renhed.

Kontakt

Knold + Top ApS, Fyrrevænget 1, 8300 Odder, Danmark.

Telefon: 20 21 88 85 e-mail: erty@knoldogtop.com

www.colza.dk