

ØKOLOGISK MATHVETE TIL HÅNDVERKSBAKING I TRØNDELAG

En unik samling av vårhvetesorter testes under økologisk dyrking i Trøndelag. Målet er å finne sorter som egner seg under trønderske vekstforhold og som gir mel med ønsket kvalitet til håndverksbaking.

Hvete er basisingrediens i vårt daglige brød. Gjennom langvarig målrettet norsk planteforedling oppfyller våre hvetesorterte kvalitetsegenskapene industribakeriene etterspør. De ønsker at melet skal ha en glutenkvalitet som gjør at deigen tåler elting godt og at brødene blir luftige. Økende interesse for håndverksbaking og økologiske matvarer gjør at andre sortsegenskaper som handler om smak, ernæring og tradisjoner blir foretrukket framfor glutenkvalitet. Av den grunn har eldre sortsmateriale av hvete fått en ny interesse i Norge.

Det norske såkornmarkedet er lite og bare et fåtall foredlingslinjer blir kommersialisert. De foredlingslinjene som ikke har nådd opp i konkurransen kan likevel ha verdifulle dyrkings- og kvalitetsegenskaper. Det foredles ikke lenger for kornsorter spesielt tilpasset ulike regioner i Norge, som for eksempel Trøndelag, heller ikke for ulike produksjonsformer, som for eksempel økologisk produksjon. Med lavere nivå av lett-tilgjengelig plantenæring, fravær av stråforkortingsmidler og ingen bruk av plantevernmidler vil kravene til sortenes egenskaper være noe ulike i konvensjonell og økologisk dyrking. Økologisk landbruk er i større grad enn konvensjonelt landbruk avhengig av klima og jordsmonn. Utpøving av sortsmateriale under økologisk dyrking kan være av spesiell interesse for å undersøke hvordan klima og jordforhold kan slå ut på avling og kvalitet. Klimaet i Trøndelag tilsier at vi er på nordlig dyrkingsgrense for mathvete.

Prosjektet «Kvalitetskorn til mat - muligheter i ikke-kommersialisert norsk sortsmateriale» har som mål å identifisere sorter og foredlingslinjer med egenskaper som kan være ekstra viktige i ekstensiv dyrking og for håndverksbaking. I 2017 ble 25 ulike sorter og foredlingslinjer av vårhvete testet på to gårder i Nord-Trøndelag. Forsøket viste at den eldre sorten Møystad som brukes av håndverkbakerne kunne gi avling på linje med markedsorten Mirakel, i snitt 350 kg per daa. Sortene Fram II og Dala Landhvete som også brukes av håndverksbakere gav betydelig lavere avlinger.

I år skal alle de 25 sortene i tillegg testes i Melhus. Den 30. juli 2018 arrangeres en markvanding for å se på forsøkene, både Steinkjer (kl 10.00 - 13.00) og på Skjetlein (kl 16.00 - 20.30), inkludert et faglig program på Skjetlein med hovedvekt på smak og kvalitetsvurderinger. Da presenteres mellom annet resultater fra baketester med mel fra de ulike sortene som ble dyrket i 2017.

Prosjektet «Kvalitetskorn til mat - muligheter i ikke-kommersialisert norsk sortsmateriale» 2016-2018 er finansiert via Landbruksdirektoratet som et genressurstiltak. Prosjektet støttes også av Fylkesmannen i Trøndelag og foregangsfylket for økologisk korn ved Fylkesmannen i Oppland. NORSØK, NIBIO, og Graminor samarbeider om prosjektet, i godt samspill med lokale aktører. Norsk Landbruksrådgiving Trøndelag steller forsøksfeltene, og Gullimunn AS, har unik kompetanse på håndverksbaking og et stort nettverk å spre prosjektresultatene i.

Les mer om prosjektet her: <https://www.norsok.no/prosjekter/2016/kvalitetskorn-til-mat-muligheter-i-ikke-kommersialisert-norsk-sortsmateriale-1>

Randi Berland Frøseth (NIBIO) og Anne-Kristin Løes (NORSØK)





Testbaking med surdeig og mel fra en foredlingslinje av vårhvete dyrket i Trøndelag (Foto: Caroline Lindö).