

COLZA

Brassica napus spirer

Milde og friske



- **COLZA (BRASSICA NAPUS) SPIRER**



Frø fra den nye *Brassica napus* sort "WITT" danner basis for milde, friske og nærende spirer. WITT er forædlet til en mild smag, da de fleste bitterstoffer er selekteret ud af denne sort. Spirerne ligner ved første blik lucernespirer, men de er tykkere og giver en anden tyggefølelse end lucernespirer..

Dyrkning af WITT spirer sker på same måde som for broccoli eller sennepsspirer

- **KNOLD + TOP APS**

Knold + Top er et nyt forædlingsfirma, som forædler *Brassica napus var. napus* = raps til grøntsager. Vi har fundet nye genetiske baggrunde hos olieraps, som gør rapsplantens grønne dele velsmagende. Normalt smager bladene hos raps meget bittert og snerpende. Vore sorter bruges især 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.

■ NÆRINGSVÆRDI

Spirer er næringsrige. Ud over vitaminer og mineraler indeholder rapsspirer 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

Som alle arter fra kåslægten indeholder colza-spirer også glucosinolater. Disse forebygger i nogen grad visse typer af kræft, diabetes 2 og andre sygdomme. *Det er dog ikke selve glucosinolaterne, der har den sundhedsfremmende effekt, men disses nedbrydningsprodukter.*

Så processen er altså følgende:



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 friske colza-spirer over de kogte kålgrøntsager tilføres myrosinase, og organismen kan så ud over glucosinolaterne i colza-spirerne udnytte en væsentlig større del af glucosinolaterne i den kogte kål.



Dyrkning af spirer i Bergs Biosalat spireæsker

Frø

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

Udsæd 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, Danmark.

Telefon: 88 87 51 13 Mobil: 20 21 88 85 e-mail: erty@knoldogtop.com
www.knoldogtop.com