



Konsulent Lars Møller, HortiAdvice, diskuterer sødkartoffelsorter med professor 'John' W. H. Yong, SLU Alnarp, som havde fået tilsendt et sortiment fra blandt andet Japan.

tionen i Sverige, anvendelsesmuligheder, spørgsmål/svar og opskrifter. For at få ny inspiration til produktion og afsætning af sødkartofler har SLU ultimo 2018 ansat professor 'John' W. H. Yong fra Singapore, som har arbejdet med sødkartofler i mange år.

Omfattende forsøgsarbejde

Igen i 2018 er der gennemført et omfattende forsøgsarbejde ved tre forskellige lokaliteter, hvoraf den ene både var konventionel og økologisk. Der er udført forsøg med sorter, etableringstidspunkter, stiklinger kontra småplanter, lokalt kontra udenlandsk plantemateriale, tunnel kontra friland samt plantetal i tunnel og på friland.

Resultaterne varierer utroligt meget med brugbare udbytter fra få tons på grund af stor frasortering til udbytter på op til 50 tons brugbare.

Fokus på plantemateriale

Den helt store udfordring ved produktion af sødkartofler er adgang til godt og sundt plantemateriale. En vigtig del af projektet har også været at undersøge mulighederne og afprøve en produktion af lokalt plantemateriale. Blandt spørgsmålene er, hvornår sødkartoflerne skal etableres, og om det skal være med stiklinger (slips) eller småplanter.

Der er fordele og ulemper ved begge typer: Stiklinger er nemme at producere eller at få fat i, og de danner nemt rødder, når jordtemperaturen er høj nok (15-16 grader). De fylder kun lidt ved transport, men da det er levende materiale, stiller de store krav til logistik og håndtering ved ankomst for at bevare kvalitet og vitalitet. Brug af stiklinger vil også mere end halvere omkostningerne på plantematerialet i forhold til småplanter.

Svenskerne satser på 'sötpotatis'

Efter fem års forsøg med produktion af sødkartofler i Sverige er det nu tid til at gøre status over erfaringerne og tage springet fra forsøg til egentlig produktion til det svenske marked

✍ Stig F. Nielsen og Lars Møller, HortiAdvice, lrm@hortiadvise.dk

📷 Stig F. Nielsen

Efter fem års forsøg med produktion af sødkartofler i Sverige blev der den 30. november 2018 afholdt et statusmøde

i Borgeby med godt 40 deltagere. De seneste tiltag i satsningen er en profilering af de svenske sødkartofler via et varemærke - 'Svensk sötpotatis' - og en brochure med overskriften 'Nytt, nyttigt & svenskodlat!'. Brochuren indeholder kort information om sødkartofler, produk-

Deltagere i partnerskabet

- SLU Alnarp ved Helena Karlén
- HIR Skåne ved Oskar Hansson
- Elitplantstationen ved Elisabeth Martinsson
- Sydgrönt

Småplanter kan udplantes med maskiner, men det er meget vigtigt, at småplanterne ikke er for gamle (5-7 dage), således at rødderne ikke er begyndt at danne rodknolde og eller er begyndt på rodsnøring.

Lokalt materiale bedst

I et forsøg sammenlignede man lokalt plantemateriale fra SLU Alnarp og Elitplantstationen med importerede småplanter og urodede stiklinger fra Holland, Irland, Portugal og Spanien. Resultatet blev gjort op i totaludbytte, andel brugbare rødder (cirka 150-400 g/stk.) med rette kvalitet (ikke deforme, uden revner med videre).

Lokale småplanter fra SLU Alnarp med den korteste tid fra stikning til plantning gav bedst kvalitet og næsten det højeste udbytte. De unge småplanter af sorten 'Orleans' gav det bedste resultat af alle plantetyper, som indgik i forsøget. Også helt unge småplanter fra Elitplantstationen af 'Orleans' klarede sig godt. Stiklinger fra SLU Alnarp var bedre end så godt som alle importerede stiklinger. Generelt gav importerede stiklinger et højere udbytte og en større andel brugbare knolde i forhold til importerede småplanter. Stiklinger fra udlandet gav omtrent samme resultat som svenskproducerede småplanter, men kvaliteten var dårligere sammenlignet med knolde fra svenskproducerede småplanter. Erfaringerne fra forsøgene er, at både de stiklinger og småplanter, som har haft en kort transporttid og er udplantet umiddelbart efter modtagelsen, har klaret sig bedst.

Egentlig produktion i gang

Selvom der stadig er en lang række produktionsmæssige spørgsmål og udfordringer, går sødkartoflerne nu ind i en ny fase, fra at være en forsøgsafgrøde til en egentlig produktion til markedet. Det har lige siden starten af projektet været meningen, at de svensk producerede sødkartofler ikke skal være en kopi af de importerede men markedsføres som noget særligt og dermed forhåbentligt til en højere pris.

Professor 'John' W. H. Yong foreslog blandt andet, at man kiggede på nogle af de sødkartoffelsorter, man bruger i Asien, som er anderledes end dem, der kommer fra USA. Og så ser han store muligheder i produktion af sødkartoffelblade, som indgår i den daglige kost mange steder i Asien, og som faktisk er en bedre økonomisk forretning for



Gun Hagström, SLU, havde tilberedt 10 forskellige sødkartoffelsorter ved bagning i ovnen, som deltagerne på mødet kunne prøvesmage og give karakter for smag.

avlerne end knoldene. Professoren understregede også vigtigheden af ordentlig emballage, mærkning og placering i butikkerne samt information om sødkartofflernes anvendelsesmuligheder og sunde egenskaber.

En af deltagerne på mødet foreslog, at man kunne arrangere en 'søtpotatisfestival' på lignende måde, som man afholder 'potatisfestival' for på den måde at skabe opmærksomhed omkring 'Svensk søtpotatis'. ■

Sødkartofler i Asien

Faktisk er sødkartoffelblade vigtigere end knoldene i Asien ifølge professor 'John' W. H. Yong, SLU Alnarp. Bladene indgår dagligt i kosten i Australien og Asien, og producenterne tjener flere penge ved produktion af blade i forhold til knolde. Professoren foreslog ligefrem, at svenskerne skulle producere sødkartoffelblade og eksportere dem til Sydkorea. Mens hovedsorten i Australien er Beauregard (95 procent), anvendes der andre typer sorter i for eksempel Japan, blandt andet Beni Haruka, An-no-imo og Suioh. John W. H. Yong mener, at man skal afprøve nogle af disse sorter i stedet for at selv at begynde af forædle sødkartofler, da det er kompliceret.

Sødkartoffelblade og -knolde indgår som en vigtig del af kosten, dels på grund af de sundhedsmæssige egenskaber, dels på grund af de mange anvendelsesmuligheder.

På den japanske ø Okinawa har indbyggerne verdens højeste levealder, hvilket blandt andet tilskrives deres forbrug af sødkartofler. Blandt fordelene ved sødkartofler er, at de giver en god mæthedsfølelse, har et lavt GI (glykæmisk indeks) og et højt indhold af C- og A-vitaminer (betakarotener), proteiner (især bladene) og fibre.

En undersøgelse i Australien viser, at forbrugerne spiser sødkartofler på grund af deres sundhedsmæssige egenskaber, og fordi de er nemme at arbejde med i køkkenet og kan anvendes på mange forskellige måder. Når forbrugerne står i butikken, er det vigtigt, at knoldene er torpedoformede, har en dyb orange/rød farve og en glat skræl, og så skal størrelsen passe til et måltid for to personer.



Sødkartoffelblade er et vigtigere produkt end knoldene i Asien.