



Historiska spannmål i framtidens mat

Kan kulturspannmålen bidra till ökad livsmedelssäkerhet?

Forskningsprojekt om kulturspannmål

I ett sexårigt tvärvetenskapligt projekt fokuserar forskare från Sveriges lantbruksuniversitet och Högskolan Kristianstad tillsammans med branschfolk på vilka möjligheter som finns med gamla spannmålssorter.

Målet är att undersöka potentialen i ekologiskt odlat kulturspannmål för att bidra till mer hållbar och hälsosam livsmedelsproduktion och -konsumtion.

Läs mer om forskningsprojektet *Historiska sädeslag i framtidens mat* på webben (följ länken eller QR-koden).
Texter till denna poster: Karin Gerhardt, projektledare och forskare vid SLU Centrum för biologisk mångfald.

Vad är kulturspannmål?
Äldre spannmålssorter som inte genomgått modern växtförädling. De har stor genetisk variation jämfört med moderna sorter och anses vara mer anpassningsbara till miljö- och klimatvariation.

Några resultat från projektet hittills:



Odlarna och odlingen

Lantbrukare motiveras av att kulturspannmål passar bra i ekologisk odling, att det finns en växande marknad för produkterna och att det är ett sätt att öka resiliensen i odlingsystemen, med lägre plöjningsintensitet och mer varierade växtföljder.

I ett fältförsök med vårvete gav kulturspannmålen liknande skördenivåer som de moderna sorterna med begränsad gödseltillförsel, och även högre halmskörd. Äldre typer av råg har potential att ge god skörd av kärna och halm även under tuffa förhållanden, som mindre näringsrika jordar och/eller i skogsbygd.



Hälsоеgenskaper och smak

Kostfiber och bioaktiva ämnen såsom fenoler är viktiga för hälsan. Halterna av kostfibrer i kulturspannmål skiljer sig inte mycket från moderna sorter. Forskningsresultat visar sortspecifika skillnader och att odlingsbetingelser påverkar fenolhalten. Smakskillnader hittades mellan kulturspannmål och moderna sorter som dessutom samverkar med fenolhalten. Svedjeråg odlad på olika platser (terroir) hade skillnader i färg och smak.



Nya användningsområden

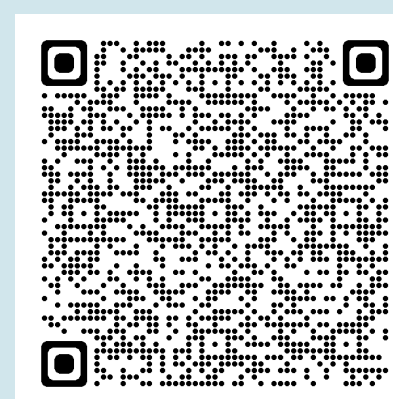
Forskarna arbetar tvärvetenskapligt där innovativa (eller nygamla) produkter med kulturspannmål har skapats.

Genom projektet har många tunnbrödbagare börjat använda kulturspannmål istället för moderna spannmål – det förbättrar smaken samt ger bröden en lokal identitet.

Grovkrossade blötlagda kulturspannmål passar utmärkt som både frukost- och måltidsgröt, som är enkel att tillaga. Den fiberrika gröten kan göras på spannmål som inte når mjölkvalitet, men kan på detta sätt ätas av oss människor istället för att bli djurfoder.

Kulturspannmålets egenskaper

- Lägre skörd än moderna sorter men kräver inte optimala odlingsförhållanden, pesticider och konstgödsel såsom moderna sorter.
- Odlas oftast i ekologiska mångsidiga jordbrukssystem, som främjar biologiska mångfald.
- Står sig i konkurrens med ogräs p.g.a. större andel halm och stark tidigt växt, egenskaper som också gör dem tåliga för torka eller annat extremväder.



www.slu.se/kulturspannmal