

Betydningen af komposttype for kvaliteten af økologisk hvedebrød



Af: Af Ulla Kidmose, Sidsel Jensen, Institut for Fødevarer, Aarhus Universitet og Kristian Thorup-Kristensen, Institut for Plante- og Miljøvidenskab, Københavns Universitet

Næringsstofftilførsel fra forskellige kompostkilder under dyrkning af økologisk brødhvede i marken ser ud til at påvirke den sensoriske kvalitet af hvedebrød.

Men effekten af de forskellige kompostkilder ser samtidig ud til at afhænge meget af den anvendte hvedesort. Det viser de foreløbige resultater fra et tværfagligt økologisk projekt.

Som en del af et tværfagligt Organic RDD projekt "Rødder og kompost – økologisk dyrkning med begrænset næringsstofftilgængelighed" – i daglig tale RoCo – som er finansieret af GUDP, undersøges bage- og brødkvaliteten af forskellige brødhvedesorter, dyrket med næringsstofftilførsel fra seks forskellige komposttyper ud over en kontrolbehandling. De seks forskellige komposttyper omfattede dagrenovation,

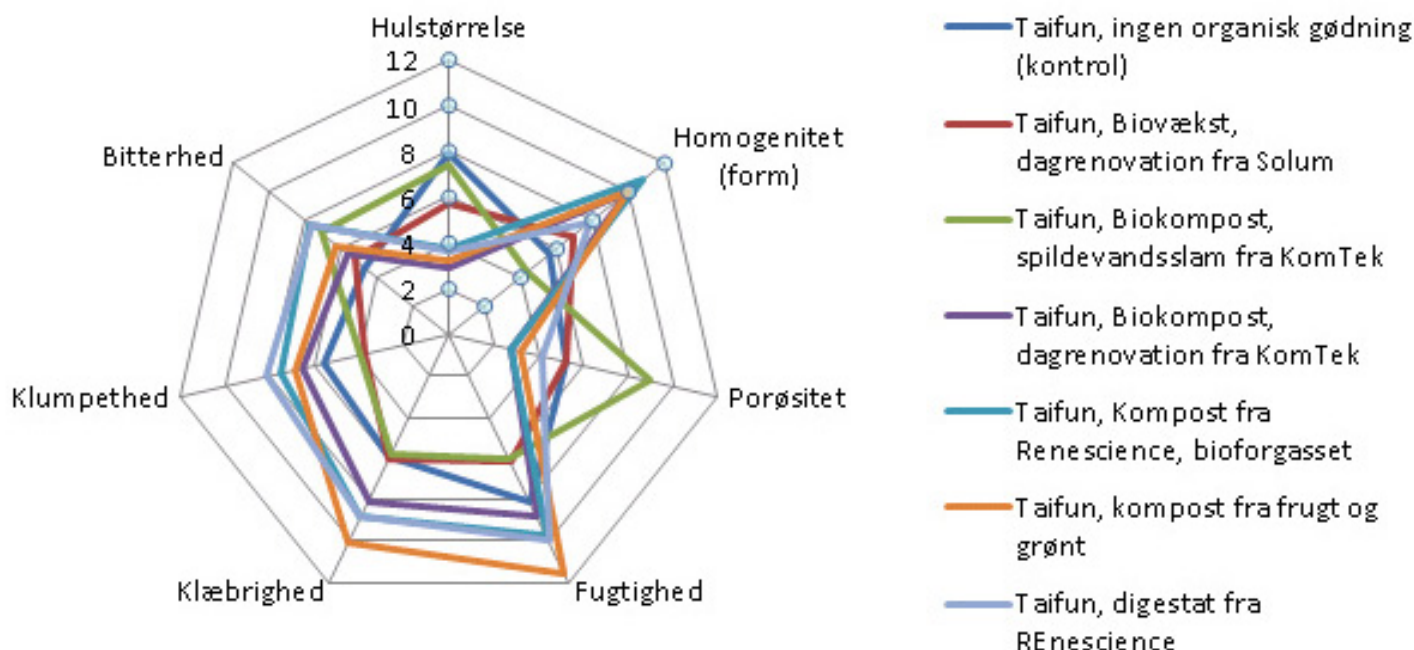
spildevandsslam, to forskellige typer af renaissance samt kompost fra frugt og grønt. Dyrknings- og bageforsøgene foregik i 2012 og skal gentages i 2013.

Bedømmelse af sensoriske egenskaber

Ud fra melet af de forskellige behandlinger (49 melprøver i alt) blev der bagt brød efter en standard opskrift med mel, vand, salt og gær. For hver sort blev brød fra de for-



Foto: Colourbox



Figur 1. Spiderplot over sensoriske egenskaber, som varierer signifikant mellem de forskellige komposttyper for Taifun

skellige behandlinger bedømt af et trænet sensorisk panel på i alt 10 dommere. Sensoriske egenskaber inden for især tekstur men også inden for udseende, smag og aroma blev bedømt individuelt af dommerne på en skala fra 0 til 15, hvor 0 er lidt og 15 meget af den pågældende egenskab. Teksturegenskaberne omfattede bl.a. klæbrighed, sejhed, fugtighed og tørhed. Ud over sensorisk bedømmelse af brødene blev volumen også bestemt.

Komposttyper stor effekt på brødkvaliteten

De foreløbige resultater fra 2012 for to af de syv undersøgte sorter, Taifun og

Vårspelt, viste, at der var stor forskel på, hvordan sorterne responderede på de forskellige komposttyper og dermed også på brødkvaliteten. De forskellige komposttyper havde en stor effekt på flere af de bedømte sensoriske egenskaber for Taifun (Figur 1), hvorimod det kun var egenskaberne mørkhed og bitterhed, som varierede for Vårspelt. For Taifun så biokompost, spildevandsslam fra KomTek ud til at give et meget porøst brød med en stor hulstørrelse, men med lille klæbrighed og fugtighed. I modsætning hertil resulterede Renaissance og kompost fra frugt og grønt i brød, som var meget homogent i krumme-

strukturen og meget fugtig og klæbrigt, men med lille hulstørrelse og lav porøsitet (Figur 1). De forskellige komposttyper resulterede også i store forskelle i brødvolumen, både for Taifun og Vårspelt.

Forsøget vil blive gentaget med de samme sorter og nogle af de samme komposttyper for to forskellige dyrkningssteder i 2013, således at de foreløbige resultater fra 2012 kan understøttes yderligere.

Mere information

Læs mere om Organic RDD projektet RoCo på websiden: <http://www.icrofs.dk/danskforskning>



Organic RDD under GUDP er finansieret af Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri og koordineret af ICROFS.



Foto: Colourbox