

Markvandring i solsikke-sortsforsøg Hellevad, onsdag d. 20. juni 2018



STØTTET AF
fonden for
økologisk landbrug

Solsikker – dyrket under danske forhold

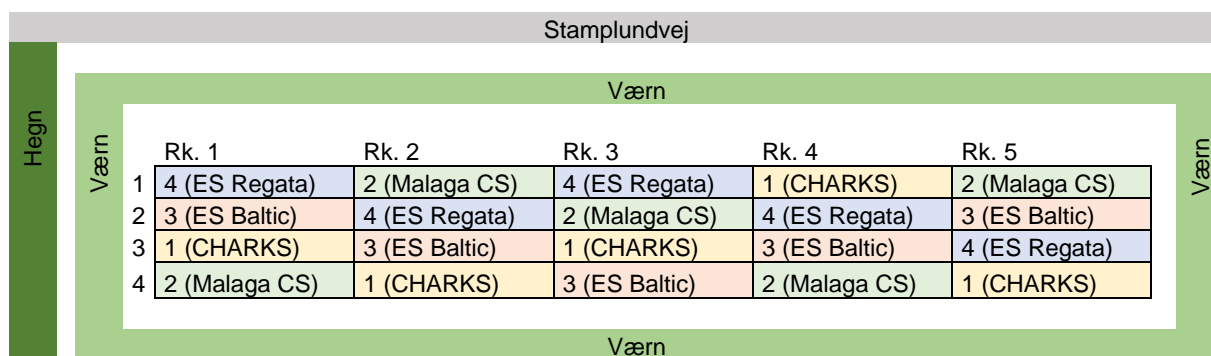
Projektets formål er at indføre solsikke som en alternativ olieplante ved siden af vinterraps til økologisk dyrkning på egnede lokaliteter i Danmark.

Der gennemføres tre landsforsøg med fire forskellige tidlige solsikke sorter, udført på egnede lokaliteter. Forsøgene bygger videre på erfaringer fra forsøgene i 2017 og skal bidrage til større kendskab til dyrkning og sorter egnede til dyrkning under danske forhold. Tidligere forsøg har vist at tidlighed er nøglen til høst af tørre og sunde frø og dette kan opnås ved valg af sorter. Hvis det lykkes at finde en tidlig sort og en sikker dyrkningsmetode til solsikker, kan den danske olie og proteinproduktion få et løft og supplere importeret spiseolie og pressekage. De danske økologiske landmænd kan således få mulighed for dyrkning af en alternativ afgrøde som solsikke.

Anbefalinger til dyrkning

- Så tidligt, så de kan komme hurtigt i gang (jordtemperatur på 8-10 grader)
- Sørg for et godt såbed – solsikke tåler ikke komprimering
- Så med enkeltkornssåmaskine på en rækkeafstand, så der kan blindharves og radrenses
- Så i en dybde på 3-5 cm med et plantetal på 7-8 planter pr. m²
- Arealer uden knoldbægersvamp dvs. mindst fem år mellem raps, solsikke, hestebønner, ærter, og kartofler.

Forsøgsdesign



5 gentagelser, 5 rækker, 4 sorter. Værn rundt om hele forsøget.

Sidste års resultater

Tabel 1 Landsforsøg med økologisk dyrkede solsikke sorter, 2017. Baltic er den laveste og tidligste sort.

	Dato for blomstring		Før høst
	Begyndende	Afsluttende	Plantehøjde, cm
ES <u>Columbella</u>	22/7	15/8	193
<u>Charks</u>	20/7	22/8	176
<u>Candia CS</u>	27/7	27/8	196
ES <u>Baltic</u>	14/7	13/8	169

Kilde: Oversigt over Landsforsøg 2017, side 270-271

Tabel 2 Landsforsøg med økologisk dyrkede solsikke sorter, 2017. Udbytte, protein- og olieindhold.

	Udbytte, hkg pr. ha 9 pct. vand			Råprotein, pct. af tørstof		Olie, pct. af tørstof	
	002	003	Gns.	002	003	002	003
ES <u>Columbella</u>		36,7			10,4		51,6
<u>Charks</u>	25,3	27,9	26,6	15,4	11,7	50	48,9
<u>Candia CS</u>	24,1	22,6	23,3	13,6	11,5	44,3	48,4
ES <u>Baltic</u>	21,6	33,3	27,4	15	11,1	46,5	53,1
LSD	ns	2,4					

Kilde: Oversigt over Landsforsøg 2017, side 270-271

Tabel 3 Landsforsøg med økologisk dyrkede solsikke sorter, 2017. Fedtsyrer og aminosyrer.

	Kerner		Pressekage				
	Fedtsyrer, g/kg		Pressekage, pct. af tørstof	Aminosyrer, pct. af råprotein			
	Linolsyre ¹	Oliesyre ¹	Råprotein	Methionin	Cystein	Lysin	Threonin
ES <u>Columbella</u>	598	229	14,3	2,4	1,7	5,2	4,5
<u>Charks</u>	532	275	17,1	2,1	1,6	4,2	3,8
<u>Candia CS</u>	328	530	15,2	2,2	1,6	4,4	4,1
ES <u>Baltic</u>	180	693	14,9	2,2	1,7	4,8	4,2

¹⁾ Umættede fedtsyrer

Kilde: Tabelbilag P07

Olie fra de fire sorter. Der var forskel i smag og farve. I Smagstest var ES Baltic den bedste, da den ikke smagte bittert. Desuden var den lysest i farven. Kernerne var ikke afskallet, hvilket sandsynligvis har påvirket smagen i den bitre retning. I dette års forsøg skal kernerne afskalles inden presning.

