

A photograph of two women in traditional Peruvian clothing working in a potato field. The woman on the left is wearing a red and white patterned shawl and a black skirt, and is holding a small potato. The woman on the right is wearing a red and white patterned shawl with colorful fringe and white pants, and is using a wooden tool to work the soil. The background shows a field of potato plants with small white tags.

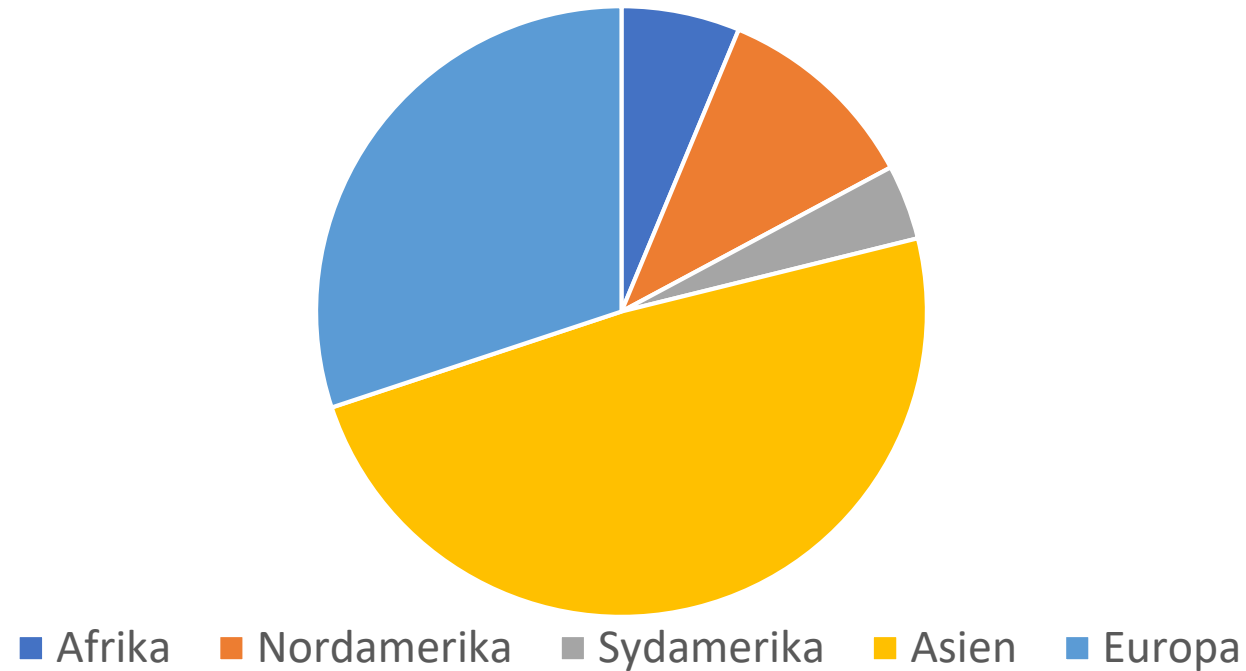
# De gamle kartoffelgener bevares og anvendes i Peru

10th World Potato Congress in Peru

27.-31. maj

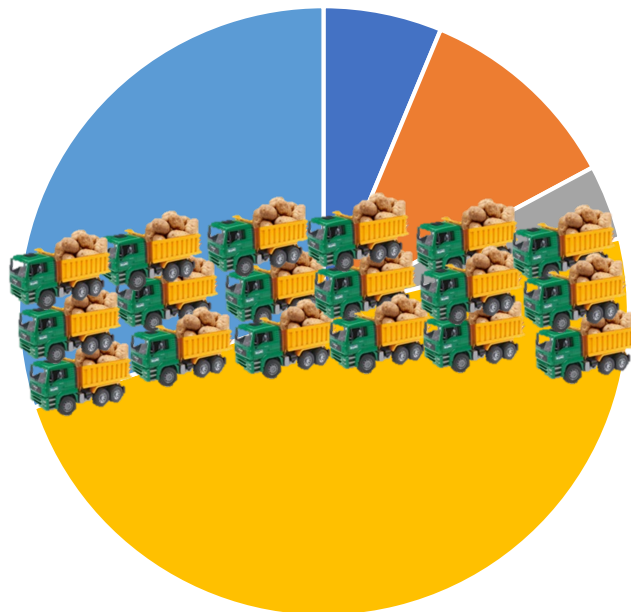
# Verdens kartoffelproduktion

- Kartofler er den 4. vigtigste afgrøde efter ris, hvede og majs.
- Areal: 19.3 mio. ha.
- Gennemsnitligt udbytte: 20,1 ton/ha
- Produktion: 388 mio. tons kartofler. Stigning på 40 procent siden 1990.



# Verdens kartoffelproduktion

- Kartofler er den 4. vigtigste afgrøde efter ris, hvede og majs.
- Areal: 19.3 mio. ha.
- Gennemsnitligt udbytte: 20,1 ton/ha
- Produktion: 388 mio. tons kartofler. Stigning på 40 procent siden 1990.

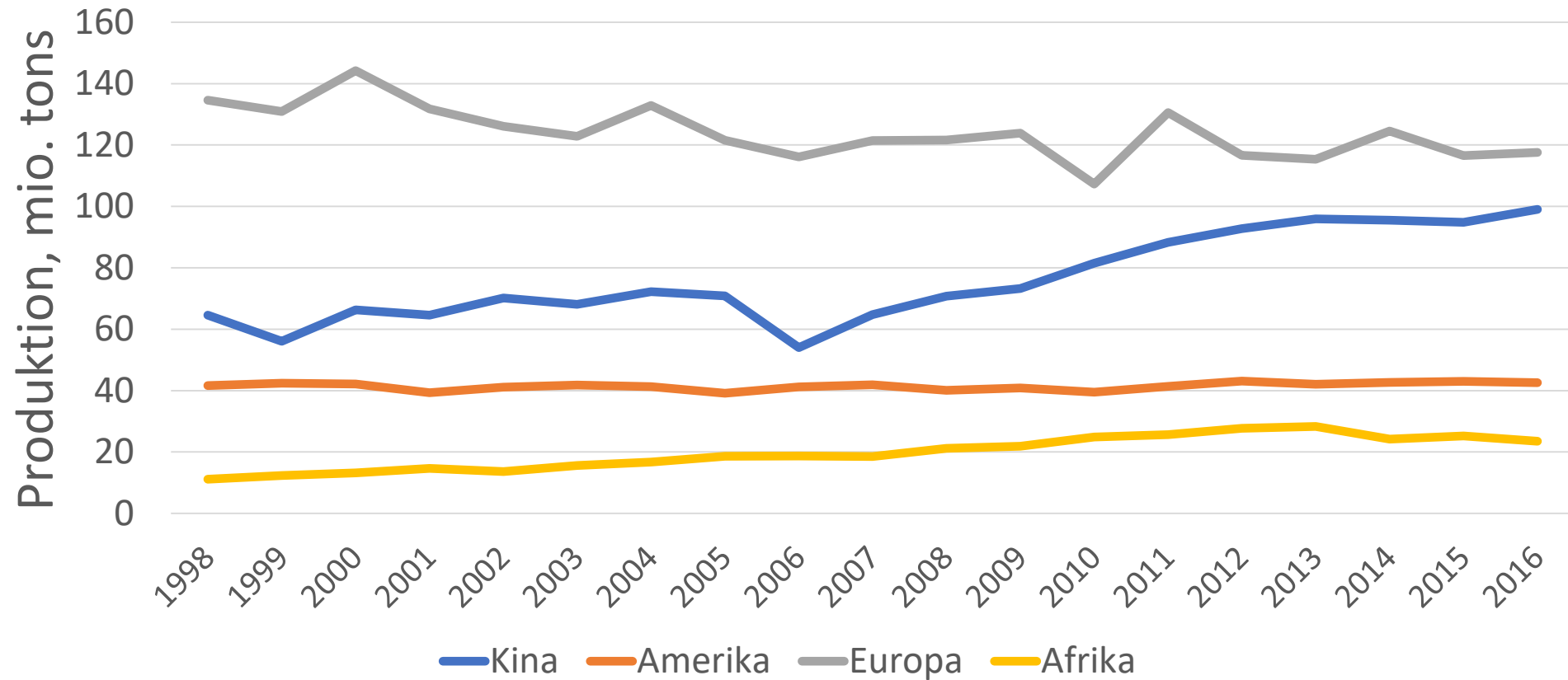


■ Afrika ■ Nordamerika ■ Sydamerika ■ Asien ■ Europa

Dansk produktion 1,7 mio. tons



# Kartoffelproduktion i Kina, Nordamerika, Europa og Afrika



(FAOSTAT 2017)

# Overskrifter som dominerede den 10th World Potato Congress

- Kartoffler udgør basiskosten for én mia. mennesker. Tre mia. mennesker i 193 lande lever på et minimum. I alene Afrika og Asien vil der være 2 mia. flere i 2050
- Kartoffler passer ind i mange dyrkningssystemer og indeholder værdifulde kulhydrater, proteiner, mineraler, vitaminer og fordøjelige fibre
- Kartoffler producerer 2-3 gange mere tørstof, energi og spiseligt protein end hvede og ris
- Verdens fattigst befolkning lider ofte af mangel på jern og zink (anæmi)
- Kogte eller bagte kartofler er næsten fedtfrie og indeholder 18–20 essentielle aminosyrer
- Kartoffler kan have et højt indhold af antioxidanter og anthocyaniner
- Klimaændringerne forventes at give et fald i vandmængden på 40 procent i specielt Nordamerika, Afrika og Østeuropa. Stigende muligheder for kartoffelproduktion i Vesteuropa

# Forædling

- Kartofflen kan dateres tilbage til Titicacasøen for 7.000 år siden
- Den internationale genbank i Lima (CIP) indeholder over 4.000 oprindelige sorter eller landracer, hvoraf de 3.000 er indsamlet i Peru
- På forsøgsstationen INIA, lige uden for Cuzco, blev der i 2018 afprøvet 1.251 af de oprindelige sorter



# Hvilke sorter bliver spist?



# Frosne kartofler smager dejligt





## Farvede kartofler med dybe øjne



# Kartofler er godt for ..... anektodoter?



# Kartofler behøver ikke at være nemme at skrælle .....

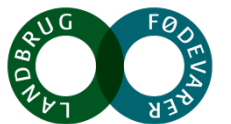


# Kartofler smager godt - kartofler feder ikke!





SEGES



# Frysetørrede kartofler smager ikke godt!



## Besøg hos avler



# Lagring af kartofler





# Manger sorter



# Hobbyforædler



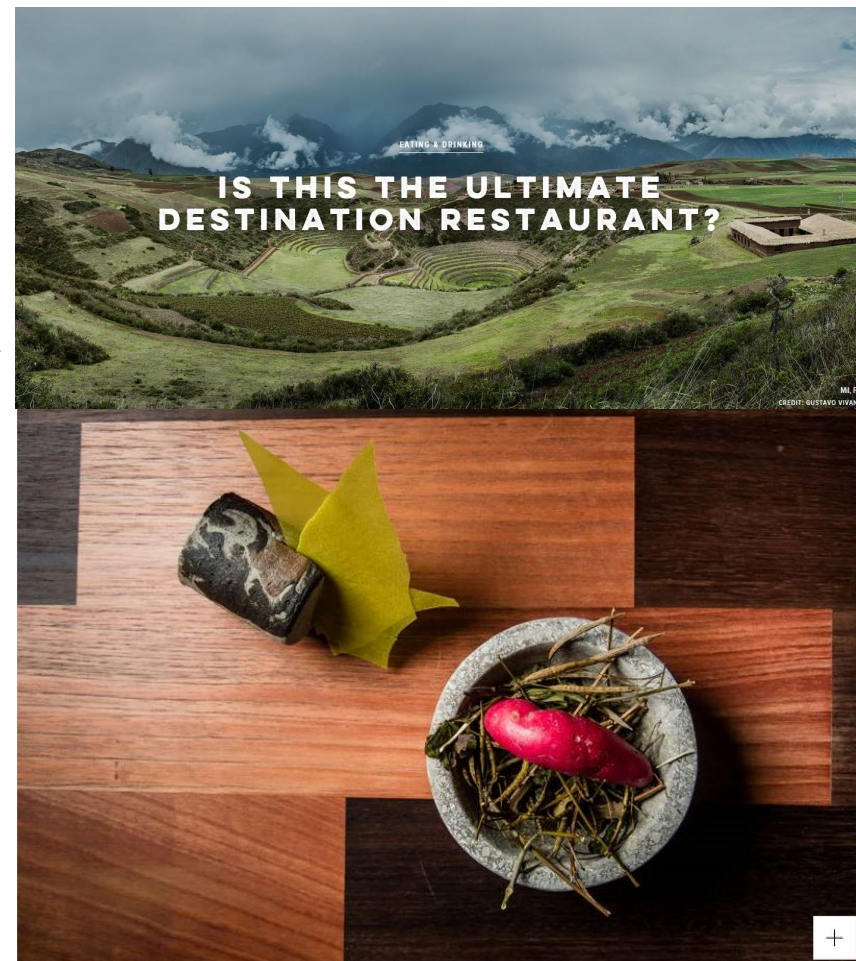
# Plantebeskyttelse



# Kartofler kan være en stor oplevelse!



## Restaurant Mil (Cusco)



# Potato Europe 2018




# Hvad kan vi i Danmark?



# ... og hvad er mulighederne?



**NO RECIPES**

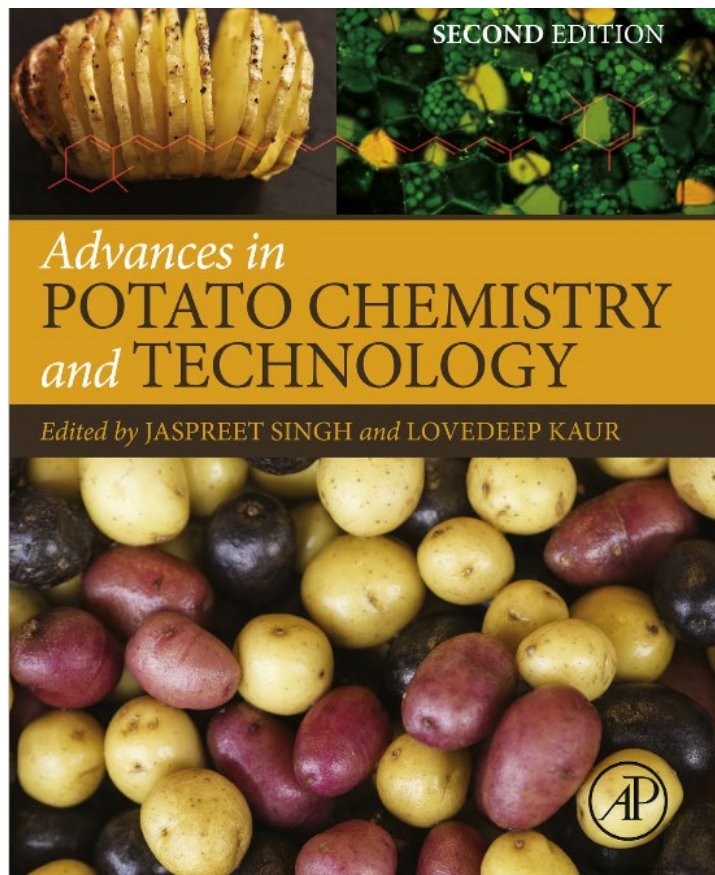


Hi I'm **Nora**, and I'm here to elevate everyday meals by teaching you the basics while giving you confidence and inspiration to have fun in the kitchen! [Sign up](#) for updates and follow us, so you don't miss any recipes:

f t i p g



# Dyrkning af kartofler har et stort potentiale - industrielt



- Forebyggelse af kræft ?
- Forebyggelse af hjertekarsygdomme (antioxidanter)?
- Naturlige farvestoffer til brug i fødevarer og industri?
- Serotonin?

**Spis vinterdepressionen væk**

18. feb. 2010 07.00 Sundhed



# Spørgsmål

