

A photograph of two people in traditional Peruvian clothing working in a potato field. The person on the left is wearing a red and white patterned shawl and a black skirt, and is holding a small potato. The person on the right is wearing a red and white patterned shawl and white pants, and is using a wooden tool to dig in 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

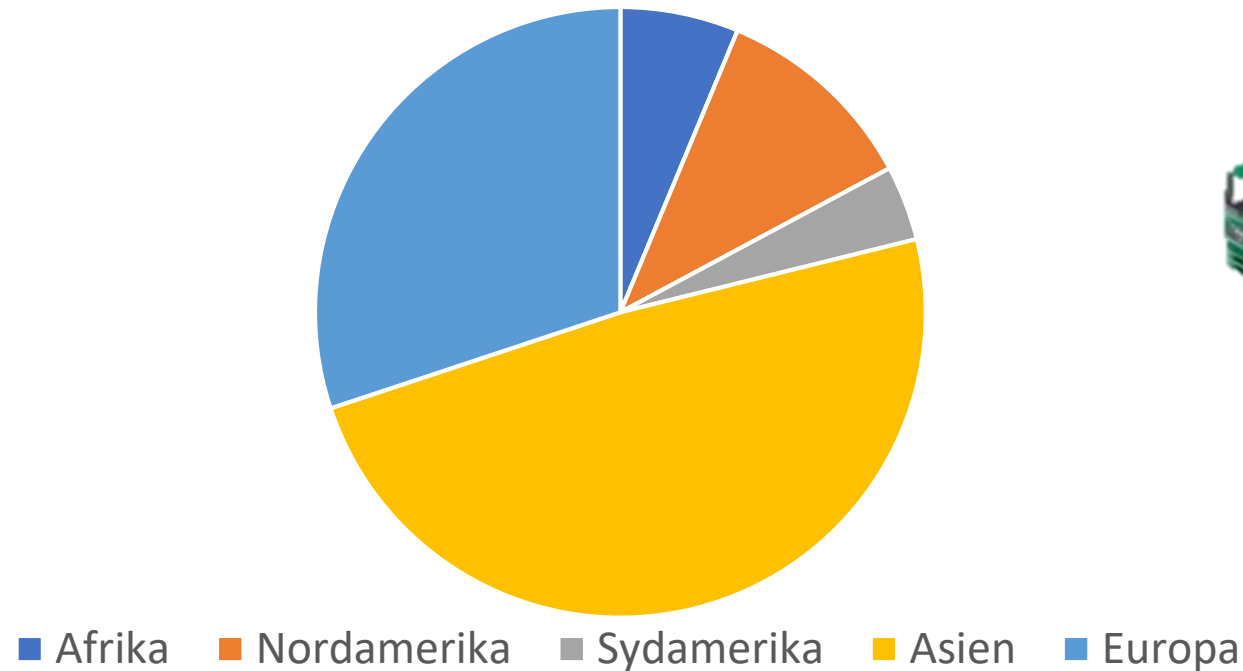
STØTTET AF
kartoffelafgiftsfonden

SEGES



Verdens kartoffelproduktion

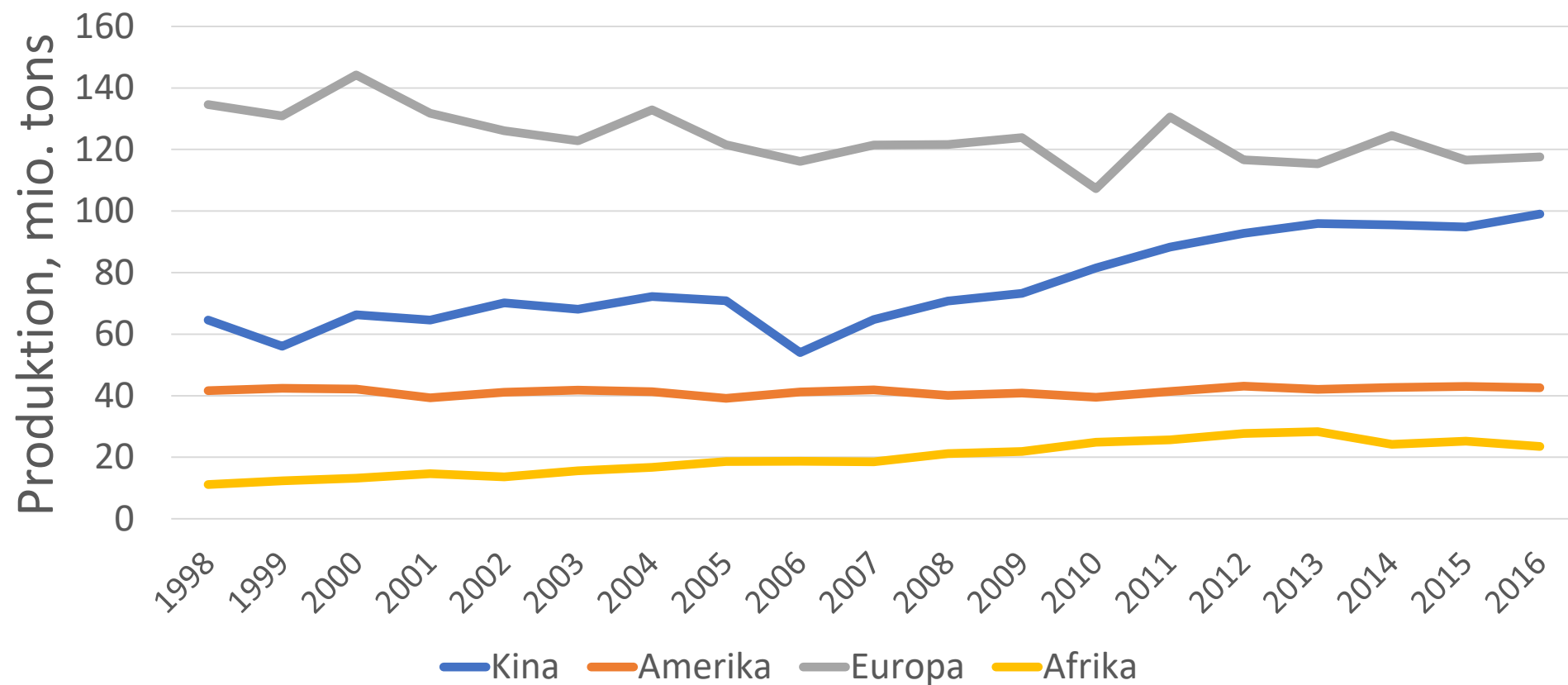
- Kartoffler er den 5. vigtigste afgrøde efter sukkerrør, majs, hvede og ris.
- Areal: 19.3 mio. ha.
- Gennemsnitligt udbytte: 20,1 ton/ha
- Produktion: 388 mio. tons kartofler. Stigning på 40 procent siden 1990.



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

- Kartoflen 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!





Frysetørrede kartofler smager ikke godt!



Besøg hos avler



Besøg hos avler



Lagring af kartofler



Hobbyforædler



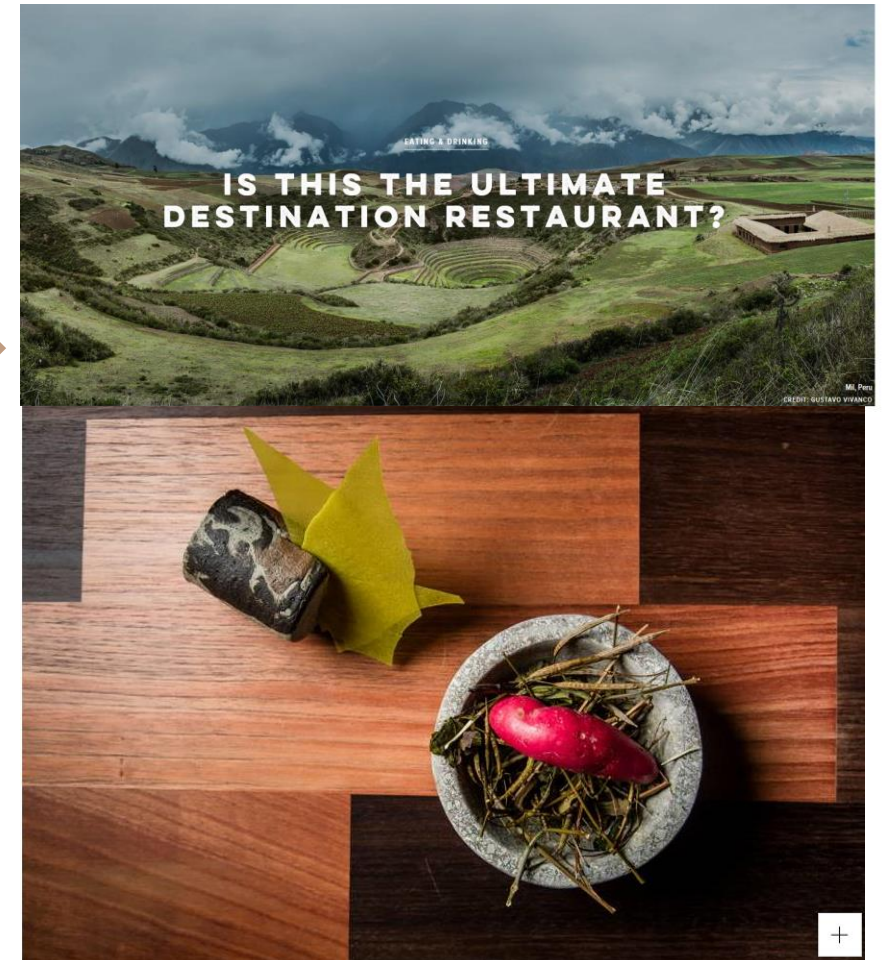
Plantebeskyttelse



Kartofler kan være en stor oplevelse!



Restaurant Mil (Cusco)



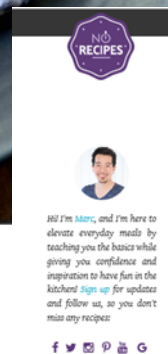
Potato Europe 2018



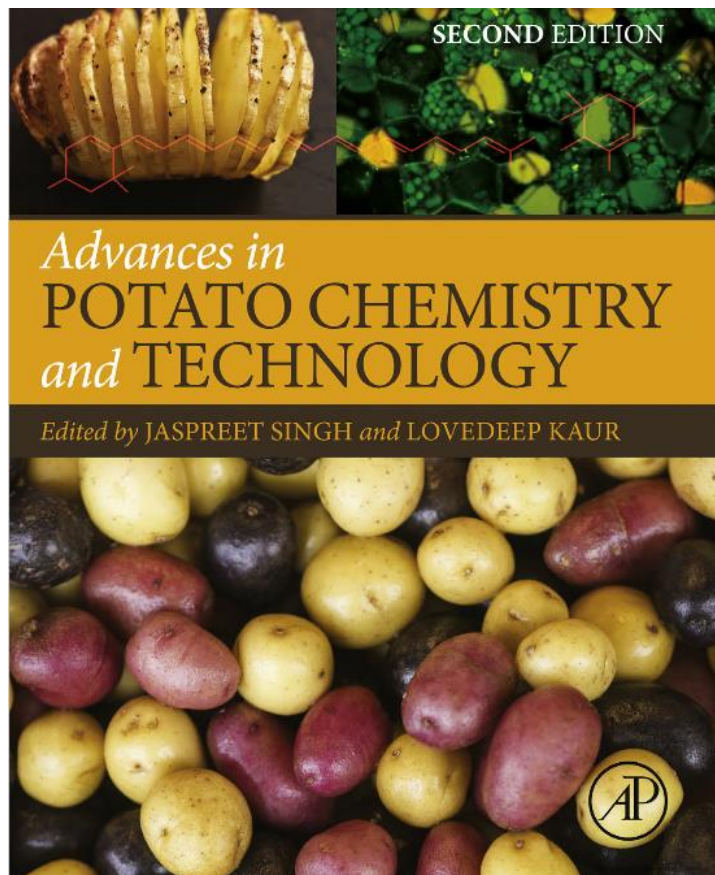
Hvad kan vi i Danmark?



... og hvad er mulighederne?



Dyrkning af kartofler har et stort potentiale - industrielt



- Antiproliferativ egenskaber
- Hypokolesterolemiske virkning
- Anthocyaner (antioxidanter) forebygger hjerte-kar sygdomme
- Naturlige farvestoffer
- Fødevareindustri

Spis vinterdepressionen væk

18. feb. 2010 07.00 Sundhed

