

Den perfekte læggekartoffel

Af Henning Carlo Thomsen, Det Jordbrugsvidenskabelige Fakultet, Aarhus Universitet

Det har været en udfordring at fremskaffe den rigtige læggekartoffel, som skulle dyrkes på tre forskellige lokaliteter og samtidig bruges forskningsmæssigt til flere formål



Ønskerne var mange, da vi skulle forsyne FØJO III forskningsprojekterne Cropsys og OrgTrace med kartofler, som skulle dyrkes konventionelt og økologisk, i parcellforsøg på tre lokaliteter. Den høstede afgrøde skulle samtidig bruges til diæter i rotte- og humant kostforsøg.

For det første skulle vi fremskaffe et stort ensartet parti af læggekartofler, som vi kendte dyrkningsdata på. Vi skulle kende sortens dyrkningsmæssige egenskaber, for at sikre os, at vi kunne håndtere materialet både på lageret og i marken. En ens behandling af alle kartofler var ønskelig, og logistikken omkring forspiring, forvarmning og høst skulle også planlægges nøje, med viden om at læggetidspunkt og høst umuligt kunne blive ens på de tre jordtyper.

Sava blev valgt

I litteraturen er der skrevet meget generelt om lagring, forvarmning og forspiring af læggekartofler, men på enkelte sorter var det svært at finde den rigtige opskrift. Derfor blev erfaringen fra tidligere forskningsprojekter inddraget. Det optimale for vores partier var således, at vi selv dyrkede et stort parti læggeknolde, som kunne sorteres op til en optimal læggestørrelse før lagring i efteråret. Vel vidende om, at sorten Sava ikke var ens i dens forspiring, blev denne sort valgt.

Forberedelse af lægge-materialet

Partiet, som skulle bruges i de økologiske parceller, kom direkte fra kølehus, hvor temperaturen i lagerperioden havde været 4 grader. I spirehuset hævede vi temperaturen til 18 grader og en luftfugtighed på 95 %, hvorved knoldene fik et "varmestød". Denne behandling gør, at læggeknoldene får et forholdsvis ens antal spirer per knold. Vi havde et tyndt lag af kartofler liggende i spirekasserne og rigeligt lys på knoldene, som bevirkede meget stabile, korte og meget grønne

spirer på knoldene, som ikke knækkede af ved en senere lægning.

En forspiringsperiode, hvor de første 9 dage var med 18 grader og de sidste 2 uger var ved 9 grader, var nok til at klargøre knoldene til lægning. De største problemer var dog at opretholde den høje luftfugtighed og en lav nok temperatur sidst i spiringsperioden. Problemet med luftfugtigheden blev løst med et befugtningsanlæg, og temperaturen blev delvis sænket ved en kortere belysningsperiode om dagen, hvor der alligevel kom et naturligt lys udefra. Før lægning af de konventionelle læggekartofler blev disse forvarmet ved 18 grader i høj luftfugtighed i 7 dage og en nedkølingsperiode på 4 grader på 4 dage.

Markforsøg med skimmel

Hvis der skal laves gode data i markforsøg, hvor der løbende, hen over vækstsæsonen, skal udføres diverse målinger og udtages planteprøver, er en ensartethed i planternes udvikling altafgørende. Dårlig vandforsyning og kamsætning samt kemisk, og mekanisk ukrudtsbekæmpelse, kan være med til at ødelægge en ensartet planteudvikling og dataopsamling. Kartoffelskimmel var en faktor i de økologiske parceller, som vi ikke var herre over. Derfor blev parcellerne nøje overvåget med registreringer, således at en skævvridning af udbytte kunne opgøres for disse faktorer. Det lykkedes at høste og producere nogle kartofler på alle tre lokaliteter, således at der i dag kan skrives og konkluderes på gode data fra Cropsys og Org.Trace.

Denne klumme blev bragt d. 14. januar 2011 i Økologi & Erhverv nr. 470.