



Nyttiga bakterier i honung

När vi tänker på honung är det kanske främst som sötningemedel. Men honung har också bevisats ha en läkande effekt på sår, vara bra vid förkylningar, motverka karies mm. Redan för 4000 år sedan använde egyptierna honung för sårläkning och så gjordes även i västvärlden fram till antibiotikans intåg. Men varför honungen varit så nyttig och användbar har man egentligen aldrig riktigt vetat.

Nu har två forskare i Lund (Alejandra Vásques och Tobias Olofsson) visat att det finns ett samband mellan binas honungstillverkning och

de nyttiga mjölksyrabakterierna. I binas honungsmage finns en unik bakteriell flora som består av minst 12 olika mjölksyrabakterier. Dessa finns här för att skydda bina och deras honung. Med detta som grund anser man att den bakteriedödande verkan som honung har, med stor sannolikhet beror på de antimikrobiella ämnena som mjölksyrabakterierna producerar. Dessa blir kvar i honungen även när mjölksyrabakterierna själva dör. Genom vidare forskning, med dessa nya rön som bas, kan honung komma att nå en helt ny status som nyttigt livsmedel.

Bitidningen nr. 9, 2008



3,9 ton/ha på Backa

I nr 4 av Svensk Frötidning berättade vi om de 92 hektaren höstraps av sorten Calypso på Backa Lantbruk i Värmland som drivs av Mats Henningsson tillsammans med sönerna Erik och Per. När alla hektaren tröskats och rapsen torkats, ren-

sats och lagrats in landade skörden på 3,9 ton per hektar. På delar av de bästa fälten pendlade skörden mellan 5 och 7 ton per hektar och i Svensk Raps sortförsök på gården avkastade Calypso 5,1 ton per hektar. Så det finns utan tvekan stor potential i höstraps i Värmland. Premiäråret 2007 blev skörden 3 ton per hektar så utvecklingen går dessutom åt rätt håll.

Mellan den 6 och 19 augusti i år såddes 65 nya hektar höstraps på Backa. Förfruksvärdet står högt i kurs – gårdens höstråg snittade strax under 7 ton per hektar, men efter höstraps gav rågen drygt ytterligare 1 ton per hektar i bonuskörd.

Årets höga oljehalt kräver lägre vattenhalt vid lagring

Rapsfrö är känsligare att lagra än till exempel spannmål vilket gör att vattenhaltsgränsen i rapsfrö är satt till 9 % jämfört med spannmålets 14 %.

Det är fett som är orsaken till känsligheten men vad kanske inte alla känner till är att ju högre oljehalt desto känsligare är rapsen för lagrings-skador. Man skall inte känna sig alltför säker på lagringsbeständigheten även om man har torkat ner till 9 % vatten.

Eftersom fett och vatten inte alls trivs ihop återfinns rapspartiets vatten i den fettfria delen. Det innebär att vid en vattenhalt på 9 % och oljehalt på 40 % är vattenhalten i den fettfria delen (mjölet) 15 %. När oljehalten ligger på för höstraps normala 45 % blir vattenhalten i den fettfria delen 16,4 %. Se tabell.

Men i år har oljehalten till mångas glädje nått 50 % och till och med över det. Nöjer vi oss med att torka till 9 % har vi alltså en vattenhalt i den fettfria delen på 18 % och nu

måste vi se upp. Det är värt att notera att i England rekommenderas en så låg vattenhalt som 7,5 % i raps, men då har man ju också mestadels högre utetemperatur än vi har i Sverige.

Svensk Raps budskap för 2008 års höstrapskörd

Var noggrann med lagring av rapsfrö med hög oljehalt! Vattenhaltsgränsen 9 % är ett maxvärde. Underskrid gärna denna för att vara på den säkra sidan. Kontrollera temperaturen regelbundet och var uppmärksam på att temperaturen inte stiger. En temperaturhöjning på bara några tiondels grader signalerar bekymmer.



Oljehalt i rent frö	40,0 %	42,5 %	45,0 %	47,5 %	50,0 %	52,5 %
Vattenhalt i rent frö	VATTENHALT I FETTFRI DEL AV RAPSFRÖ					
9,0 %	15,0 %	15,7 %	16,4 %	17,1 %	18,0 %	18,9 %
8,5 %	14,2 %	14,8 %	15,5 %	16,3 %	17,1 %	18,0 %
8,0 %	13,4 %	14,0 %	14,7 %	15,4 %	16,2 %	17,0 %