

Kan særligt lys **give** krydderurter mere smag?

Forskere fra Institut for Fødevarer undersøger mulighederne for at anvende helt specifikke lysspektrere fra LED til at skabe mere smag i krydderurter.

Lys består af et helt spektrum af farver, der kan påvirke planterens vækst på forskellige måder. Langrødt lys får eksempelvis planterne til at vokse i højden, mens blåt lys giver en mere kompakt vækst. Forskere fra Aarhus Universitet undersøger i et nyt projekt mulighederne for at anvende helt specifikke lysspektrere fra LED-lamper til at skabe mere smag i krydderurter.

- Tænk bare på, hvordan planterne i skovbunden strækker sig efter sollyset, siger professor Carl-Otto Ottosen fra Institut for Fødevarer ved Aarhus Universitet og forklarer, at det skyldes det langrøde lys i solens stråler og tilføjer, at blåt eller UV-lys måske kan få planterne til at forsvare sig ved at producere pigmenter, der beskytter dem.

Han leder det nye forskningsprojekt, som har fået støtte fra Energi Fyns Udviklingsfond, og hvor det derfor især er krydderurter fra Fyn, som kommer under belysning – bogstaveligt talt.

Lysets farve påvirker plantens vækst

I projektet udvælger forskerne enkelte arter af krydderurter og fokuserer på planterens reaktioner ved forskellige sammensætninger af lys i lukkede systemer i tre faser af planterens produktion: spiring, vækst og afslutning. Andre pottplanter er også med i projektet, der foruden Aarhus Universitet sker i et samarbejde mellem tre danske gartnerier, en lampeproducent og Københavns Universitet.

- Målet er at skabe planter med en mere kompakt vækst og mere intense farver i blade og blomster, og krydderurter med mere intens smag. Det er ikke sikkert, at man behøver at skifte alle lamper. Man kan muligvis nøjes med at sikre en rigtig lyssammensætning i en mindre periode af produktionen og dermed begrænse de samlede investeringer, siger Carl-Otto Ottosen.

Ved hjælp af avanceret udstyr måler forskerne planterens fotosyntese og regulering af spalteåbningerne. Det bliver kombineret med målinger af planterens vækst, udviklingshastighed, smag og indhold af relevante stoffer.

- Resultaterne kan måske forberede os til en produktion i flerlagssystemer, hvilket kan bane vejen for, at det bliver lettere at dyrke krydderurter eller andre afgrøder inde i byerne – såkaldt urban farming, siger Carl-Otto Ottosen.



Projektet er støttet med 200.000 kr. fra Energi Fyns Udviklingsfond. Projektet er tilknyttet iFOOD Aarhus University Centre for Innovative Food Research og sker i samarbejde med det GUDP-støttede projekt Intelligent Light samt EU's Interreg-projekt SmartGreen.



Aarhus Universitet, Københavns Universitet, Gartnerierne: Knud Jepsen, Rosborg og Graff samt lampeproducenten Senmatic.