



International Year of the
P O T A T O
2008

**HIDDEN
TREASURE**



NORSK GENRESSURSENTER

POTETFOREDLING OG SORTER I NORGE



Bildet viser potetfrø sammen med en settepotet.

Foto: The International Potato Center (CIP)



Bruse er en spesial-sort for produksjon av chips. Den er en krysning mellom en gammel landsort, Hedmarkspotet og den nederlandske sorten Lady Rosetta.

Foto: Even Bratberg



Dyrking og bruk av Mandelpotet har økt sterkt de siste årene. Årsaken er den gode spisekvaliteten og aktiv anbefaling fra kokker og mateksperter.

Foto: Overhalla klonavlssenter



Det går ca 15 år fra en krysning blir foretatt til en ny potetsort kan tas i bruk. Sjansen for at en "nyfødt" potetsort kommer på markedet er én av 35 000. Nye sorter må også konkurrere med utenlandske sorter

Foto: Even Bratberg

En viktig og nødvendig forutsetning for økt potetdyrking var gode og resistente potetsorter tilpasset våre dyrkingsforhold. De første potetsortene kom hit til landet hovedsakelig to veier, sørfra over Tyskland, Holland, Danmark og vestfra over Irland og England. Det ble også tidlig laget nye sorter her i landet ved frøformering.

FOREDLING for å lage sykdomsresistente potetsorter startet i USA rundt 1850. I 1880 utførte Bygdøy kongsgård sortsprøvinger for å finne sorter som var sterke mot tørråte.

SORTSFOREDLING i Norge begynte på Norges landbrukshøgskole i 1920, nå Universitetet for miljø- og biovitenskap (UMB). Potetforedlingen ble overført til foredlingselskapet Graminor AS i 2002.

SORTER: Fra norsk potetforedling er det blitt godkjent og tatt i bruk 20 sorter. Den første sorten Åspotet kom i 1932, og den siste Juno kom i 2006. I dag er 15 norske sorter i bruk, inkludert tre landsorter, og de brukes på ca 38 % av det totale potetarealet i Norge. Viktige norske sorter er:

- | | | |
|------------------------|-------------------|------------------------|
| • Tidlige sorter: Rutt | • Halvsene: Laila | • Lagringsorter: Beate |
| Aksel | Grom | Troll |
| Juno | Brage | Peik |

LANDSORTER. Tre gamle norske landsorter med ukjent opphav er fortsatt i bruk:

- Mandel, konsumpotet med utsøkt kvalitet som dyrkes i dal- og fjellbygder pga. svak sykdomsresistens
- Gulløye, regnes som gourmetpotet for Nord-Norge
- Ringerikspotet, spesialsort som dyrkes i begrenset omfang på Østlandet.

EGENSKAPER SOM ER VIKTIGE I NYE SORTER:

- **Sykdomsresistens:** Nye sorter testes for potetkreft, potetcystenematode, tørråte, flatskurv, fomaråte, fusariumråte, potetvirus og rust.
- **Konsumkvalitet:** Vurderes ved kokeprøver, smak og konsistens, mørkfarging av rå og kokte poteter. I tillegg størrelse, form, utseende og farge på knollen.
- **Industrikkvalitet:** Ulike krav for sorter som brukes til potetchips, pommes frites og andre industriprodukter. Det legges vekt på egenskaper som gir rett farge på sluttproduktet; rett tørrstoffinnhold og størrelse på potetene, god skrellekvalitet og fasthet.
- **Agronomiske egenskaper** som avlingsmengde, riktig knollstørrelse, tidlighet og lagringsevne,
- **Faste kokepoteter** er i økende grad ønsket både til restaurant- og til hjemmebruk. Lavt tørrstoffinnhold gir faste poteter – noe det tas hensyn til i foredlingen.