



Fakta om Grønt

Gulerod (*Daucus carota* L.)

Guleroden er en 2-årig skærmpflante, der findes vildtvoksende i store dele af Europa. Gulerodsplanten stammer fra Lilleasien og Egypten, hvor den har været dyrket i mindst 2000 år. I 1400-tallet bredte den sig til Europa, hvor den blev anvendt både som læge- og som køkkenurt og som plantefarve. Man mener, det var hollænderne, der under Christian II bragte den med til Danmark.

Sorter

Rødderne, som er en opsvulmet pælerod, rummer oplagsnæring til 1. års planterne. Røddernes form afhænger af sorten og af voksestedet. Der findes et stort antal forskellige typer og sorter, fra meget store, stærkt koniske typer, hvor en rod kan veje på til 2 kg, til meget små gulerødder, karotter, som kun vejer få gram. I Danmark er de mest populære sorter cylindriske eller svagt koniske gulerødder af middelstørrelse.

Det giver ingen mening at indkøbe gulerødder efter sort, fordi det især er jordbunds- og klimaforhold, der afgør, hvor i landet de enkelte sorter af gulerødder udvikler sig bedst.

Følgende sorter dækker langt den største del af produktionen af gulerødder i Danmark::

Tidlige sorter: *Napoli*, *Negovia*, *Laguna*, *Nirim*

Andre: *Bolero*, *Carlo*, *Nirac*, *Nairobi*, *Nipomo*, *Miami* (specielt økologisk).



Gulerødder må sælges med top; i så fald skal denne være frisk og grøn.

Modtagelse og kontrol

God kvalitet gulerødder skal være velformede, faste, glatte på ydersiden, sprøde og kraftig orange eller orangerød i farven. For at opnå den bedste kvalitet gulerødder, skal toppen være tæt trimmet, da guleroden ellers hurtigt går i forrådnelse. Undgå slaskede eller visne gulerødder eller produkter der er mugne, sprukne eller på anden måde skadede.



Fakta om Grønt



Typiske fejl

- Revnede rødder
- Knækkede rødder
- Misfarvning i toppen
- Råd

Håndtering og opbevaring

Gulerødder må ikke opbevares sammen med ethylen producerende frugter eller grøntsager, idet gulerødderne så kan komme til at smage bittert. Gulerødder absorberer også andre dufte, derfor skal de ikke opbevares sammen med produkter, der afgiver stærke dufte.

Gulerødder bliver slappe, hvis de bliver opbevaret ved for lav luftfugtighed. Gulerødder i bundter er mere udsatte end gulerødder, hvor toppen er skåret af.

Hvis guleroden har gule ender eller bløde pletter, er det tegn på, at guleroden er for gammel, og smagen vil derfor ikke være optimal. For at sikre kvaliteten skal gulerødder kontrolleres ved modtagelsen og derefter jævnlige.

Temperaturen skal holdes lavt, gulerødder begynder at rådne, hvis de bliver opbevaret ved for høj temperatur. Men hvis gulerødder bliver udsat for kulde (dvs. minusgrader), kan de få revner og blive slatne eller misfarvede.

Holdbarhed

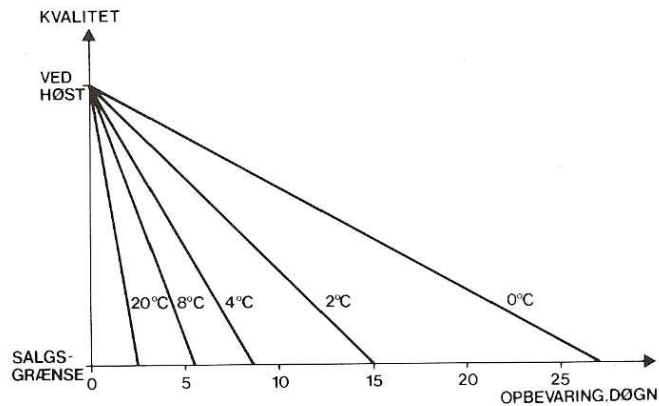
Temperatur anbefalet for kort tids opbevaring i 7 dage eller mindre:
Ideel temperatur: 0 - +2 °C. Fokus temperatur: +2 - 5 °C.



Fakta om Grønt

Holdbarhed:

Slitagediagram:



Følsomhed:

T	RF	ETHYLEN		KØLE- SKADER
		PROD.	FØLSØM.	
★★	★★	★	★★	-

T: Temperatur, RF: Relativ fugtighed.

Næringsindhold pr. 100 g

DTU Fødevarerinstitutionen, Fødevarerdatatabanken, version 7

Gulerod, dansk, rå:

http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_details.asp?FoodId=1128

Gulerod, uspecificeret, rå:

http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_details.asp?FoodId=0065

Kilder:

Håndbog om frugt og grøntsager, Bioteknisk Institut 1984.

6 om dagen – Produktinformation 2008.