



Fakta om Grønt

Løg (*Allium cepa* L.)

Løg hører til liljefamilien, som ud over mange pryddplanter også omfatter en række forskellige typer af spiseløg.

Spiseløg stammer fra Centralasien, hvor der i Nordvestkina, Afghanistan og Uzbekistan stadig findes vildtvoksende kepaløg. I Kina blev løg allerede dyrket for 3000 år siden, og egypterne har afbildet løg i pyramiderne. Romerne bragte løg med sig til Nordeuropa, og Columbus tog dem med til Amerika. Løg var helt almindelige i middelalderen – både som næringsmiddel og som lægeurt. Nu dyrkes løg i stor udstrækning over næsten hele verden.

Sorter

Der findes mange former for løg. Ud over Zittauer og Kepaløg, der også findes som røde løg, kendes af spiseløg især de små skarpe Skalotteløg og Hvidløg, der med middelhavskøkkenet nu er udbredt og velkendt over hele Europa.

Løg kan deles ind i to kategorier:

Almindelige løg. Løgene har flere lag af tyk mørk skræl, kraftig smag. Løgene kan være røde, hvide eller gule.

Salatløg. Løgene har tynd lys skræl og en sød, mild smag, der skyldes et højt vand- og sukkerindhold. Denne type løg bliver let stødte på grund af den tynde skal.

Modtagelse og kontrol

God kvalitet løg skal være faste og hårde med kort tæt top og tørre papiragtige skaller. Lidt løsere skal er almindeligt og påvirker ikke kvaliteten. Undgå løg, som er mugne eller har pletter.



Typiske fejl

Spirede løg

Løse skæl

Stødskader

Håndtering og opbevaring

Løg skal håndteres og opbevares med omhu, da de ellers kan blive stødte, især løg med tynd skal. Der skal være god ventilation omkring løgene. Løg udskiller nogle skarpe duftstoffer, derfor skal de opbevares væk fra fødevarer, som absorberer dufte.

Løgene kan begynde at spire, gå i forrådnelse eller blive mugne, hvis de bliver opbevaret ved for høj temperatur eller høj luftfugtighed. Vandede pletter er tegn på kuldeskader. For at forhindre det, skal løg ikke opbevares under ± 1 °C.



Fakta om Grønt

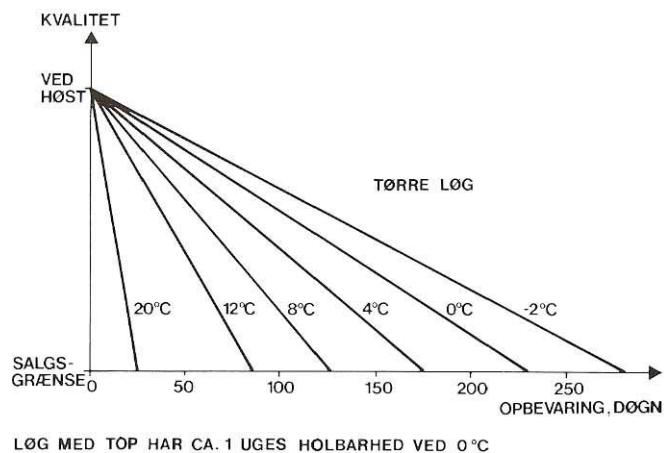
For at holde kvaliteten, skal temperaturen ved kort tids opbevaring holdes på +16 -18 °C. Ved opbevaring i mere end 7 dage skal temperaturen være på 0 - +2 °C.

Holdbarhed

Temperatur anbefalet ved kort tids opbevaring i 7 dage eller mindre:
Ideel temperatur: +16 –18 °C. Fokus temperatur: 0 - +5 °C.

Holdbarhed:

Slitagediagram:



Følsomhed:

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

T: Temperatur, RF: Relativ fugtighed.

Næringsindhold pr. 100 g

DTU Fødevareinstituttet, Fødevaredatabanken, version 7, Løg, rå:

http://www.foodcomp.dk/v7/fvdb_details.asp?FoodId=0148

Kilder:

Håndbog om frugt og grøntsager, Bioteknisk Institut 1984.
6 om dagen – Produktinformation 2008.