



Innovative Ansätze zum Umgang mit qualitätsbildenden und qualitätsmindernden Inhaltsstoffen von Lein und dessen Verarbeitungsprodukten mit dem Fokus auf Blausäure

Projektpartner: DIL Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (Koordination)
Ölmühle Moog GmbH und Gää e.V.

Projektlaufzeit: 01.02.2020 – 31.1.2023

FKZ: 2819OE075

Projektleitung: Prof. Ralf Pude, Koordination und Durchführung: Hanna Blum

Kontakt: hblum@uni-bonn.de

Teilvorhaben 1 Universität Bonn: „Standortscreening“

Zielsetzung: Analyse der wichtigsten Einflussfaktoren im Praxisanbau von Lein auf die innere Qualität der Leinsamen und der Verarbeitungsprodukte

Methodik: Bundesweite Untersuchung von Leinanbauflächen, Erfassung von Anbau- und Standortfaktoren, Beprobung des Erntematerials auf qualitätsgebenden und qualitätsmindernde Parameter.

Gefördert durch:





Innovative Ansätze zum Umgang mit qualitätsbildenden und qualitätsmindernden Inhaltsstoffen von Lein und dessen Verarbeitungsprodukten mit dem Fokus auf Blausäure

Teilvorhaben 1 Projektzusatz GROW

- Optimierung und Analyse Anbauverfahren von Winter- und Sommerlein
- Unkrautregulierungsstrategien
- Untersuchungen zur Erntetechnik
- Anbau auf Grenzstandorten

