

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 21.3.2005 62. vuosikerta Numero 1 Sivu 7

Tuttujen ruokaperunalajikkeiden suosio jatkuu

Katja Anttila, Perunantutkimuslaitos ja Arjo Kangas, MTT

Viime vuonna neljä suosituinta ruokaperunalajiketta, Van Gogh, Nicola, Timo ja Asterix, kattoivat yhdessä lähes 60 % ruoka- ja varhaisperunan viljelypinta-alasta. Ruokateollisuuden tarpeisiin viljeltävistä lajikkeista Fambo ja Asterix kattoivat kolmanneksen ruokateollisuuslajikkeiden kokonaispinta-alasta. Lajikelistalle tuli kolme uutta ruokaperunalajiketta: Maatalouskeskon edustamat Appell ja Fontane sekä Siemenperunakeskukselta sinivioletti Blue Congo.

Suomalaisten kuluttajien ja viljelijöiden ehdoton suosikkiperuna on Van Gogh. Lajike on melko satoisa, se kestää lehtiruttoa kohtuullisen hyvin ja rupea melko hyvin. Keittolaadultaan Van Gogh on melko jauhoinen, raakatummunen kestävyys on hyvä ja keitonjälkeinen tummuminen vähäistä. Lajikkeella on kuitenkin taipumusta maltovikoihin ja mukuloiden ontouteen.

Nicola on kiinteämältoisten lajikkeiden satoisa ykkönen. Se kestää keskinkertaisesti lehtiruttoa ja erinomaisesti rupea. Moni pitää keitetyn Nicolan makeudesta, mikä johtuu mukuloiden suhteellisen korkeasta sokeripitoisuudesta.

Satoisa Asterix on kuorimoiden ja suurtalouskeittiöiden suosikki. Lajike sisältää suhteellisen paljon tärkkelystä, joten malto ei ole vetinen. Asterixin mukulat säilyvät hyvin ehjinä keitettäessä. Sen ulkoinen laatu on hyvä eikä lajike tummu.

Timo on edelleen suosittu varhaisperuna. Lajike taimettuu ja tuottaa satoa aikaisin. Ulkomuotovertailun muhkurainen Timo kuitenkin häviää muille aikaisille ja sileimmille lajikkeille. Niinpä sitä käytetäänkin vain vähän talvikaudella. Fambo on aikainen kiinteämältoinen ruoka- ja ruokateollisuuslajike, josta valmistetaan ranskanperunoita.

Vaalea ja kiinteämältoinen Appell

Melko myöhäinen ja satoisa Appell tuottaa pyöreänsoikeita, ohutkuorisista ja pinnaltaan sileitä mukuloita. Se kestää hyvin lehtiruttoa, mutta on herkkä mukularutolle. Ohuen kuorensa vuoksi Appell tarvitsee myös hellävaraisen noston. Maltokaarivirukselle Appell on hieman herkkä ja myös rupea on esiintynyt jonkin verran. Kiinteämältoisen Appellin tärkkelyspitoisuus on ollut virallisissa kokeissa 13 - 15 %.

Appellin vaaleankeltainen malto säilyy tummumattomana niin raakana kuin keitettynäkin. Hyvien tummumattomuusominaisuuksiensa ansiosta Appellia voidaan käyttää myös kuorimoissa ja suurtalouksissa.

Jauhoinen uutuus Fontane

Melko aikainen ja satoisa Fontane on jauhoinen lajike. Fontanen mukulat ovat pyöreitä tai pyöreänsoikeita ja hieman syväsilmaisia. Malto on melko voimakkaan keltainen. Tärkkelyspitoisuus on kokeissa ollut 16 - 18 %. Fontanen ruvenkestävyys on ollut hieman keskinkertaista parempi. Lehtirutolle lajike on herkkä, mutta mukularuttoa tämä paksukuorinen peruna kestää hyvin. Myös maltokaariviroosin kestävyys on hyvä. Peittaus seittiä vastaan voi olla paikallaan, koska lajikokeissa Fontanessa on ilmennyt selviäkin versolaikkukoireita. Perunantutkimuslaitoksella kaikki keittokokeiden perunat kuoritaan karborundumilla, ja tällöin Fontanella on taipumus tummua keiton jälkeen. Raakatummumisenkestävyys on kuitenkin hyvä. Jauhoisuutensa ansiosta Fontane soveltuu muusiperunaksi. Myös ranskanperunalaatu on ollut melko hyvä.

Lajikeluettelon väriläiskä Blue Congo

Blue Congo erottuu värinsä ansiosta kaikista muista listalla olevista perunalajikkeista. Tummanvioletti kuori kätkee alleen sinivioletin mallon, jonka väri vaalenee hieman keitettäessä. Kiinteähkömaltoisen Blue Congon tärkkelyspitoisuus on noin 15 %. Lajike on melko myöhäinen ja sadoltaan pienempi kuin vaaleat lajikekumppaninsa. Blue Congon ruvenkestävyys on heikko ja sillä on myös taipumusta märkämätään. Tämän vuoksi varastoitavan sadon tulee olla ehdottomasti tervettä, sillä jo muutama märkämätäinen yksilö terveiden joukossa voi pilata koko sadon. Lehtirutolle Blue Congo on melko herkkä, mutta mukularuttoa se kestää melko hyvin. Maltokaariviroosin kesto on hyvä.

Mallon epätasaisen värityksen vuoksi Blue Congo ei ole parhaimmillaan kokoperunana tarjottuna. Sen sijaan muusina tai paloitetuna Blue Congo on hyvä ja värikäs lisä ruokapöytään. Lajike-edustajan mukaan violetti väri säilyy parhaiten mikro-, uuni- tai höyrykypsennyksessä. Muusin valmistuksessa ei kannata käyttää maitoa, sillä se huonontaa väriä. Tummanvioleteista ranskanperunoista unelmoiville kerrottakoon, että Blue Congon ranskanperunalaatu on hyvä.

Lisätietoja: katja.anttila@petla.fi
puh. (03) 656 300

kuvat: Raili Ali-Kippari/PETLAn arkisto



Blue Congosta valmistat
värikkään ja maistuvan muusin.



Vaaleamaltainen
Appell on
miedon makuinen.



Fontane-lajike löytyy jauhoisuutta osoittavan punaisen
värikoodin käyttöluokasta.

Vuonna 1998 ja sen jälkeen lajikeluetteloon listatut lajikkeet ja niiden ominaisuudet.

Lajike	Lajikeluetteloon	Sato t/ha	Suhdeluku		Lajittelujakauma %			Terve sato %	Jauhoisuus	Keittotyyppi a)
			Asterix = 100	Tärkkelys %	yli 55 mm	35-55 mm	alle 35 mm			
Lady Claire	2002	33,9	82	17,8	11,8	79,1	9,0	71,7	7,0	J
Van Gogh	1993	39,2	95	17,0	28,1	66,7	5,3	65,5	7,1	J
Redstar	2001	36,7	89	16,7	40,3	54,2	5,5	78,8	6,7	MJ
Felsina	1998	37,9	92	16,4	34,7	60,5	5,0	64,6	6,9	MJ
Asterix	1996	41,3	100	16,2	22,5	70,8	6,5	76,7	6,5	K
Fontane	2004	39,1	95	16,1	34,0	60,0	5,6	66,3	7,2	MJ
Appell	2004	43,7	106	14,8	22,3	71,9	5,6	58,4	6,1	K
Congo	2004	32,9	80	14,8	18,7	74,3	6,8	61,7	6,8	K
Victoria	2001	38,3	93	14,8	43,8	51,0	5,1	69,7	6,0	K
Venla	2002	38,3	93	14,6	16,2	73,2	10,6	76,7	6,2	K
Velox	1999	39,9	97	14,6	40,8	54,7	4,3	64,3	6,3	K
Lady Felicia	lajikeluottelossa	42,3	102	13,4	30,4	62,8	6,8	61,4	6,0	K
Christl	2000	39,4	96	13,2	25,1	67,7	7,0	69,3	5,8	K
Rikea	2003	41,2	100	13,0	33,6	62,4	4,0	65,3	5,4	K

a) Keittotyypit: J = jauhoinen, MJ = melko jauhoinen, K = kiinteä