



Northern Cereals

Inngangur

Tiltölulega stutt er síðan ræktun á repju hófst á Íslandi. Ýmis áföll hafa orðið við ræktunina en bændum hefur nú tekist að rækta repju með góðum árangri. Nepja sem er náskyld repjunni er einnig ræktuð.

Hagnýting

Það eru fræ repjunnar (nepjunnar) sem eru nýtt. Þau eru pressuð og þá skilst frá repjuolía en eftir verður hrat. Hratið er nú nýtt í fóður fyrir nautgripi en það er hægt að nýta fyrir eldisfisk ásamt repjuolíunni. Repjuolían er ein mikilvægasta jurtaolía heimsins. Það skiptir marga máli að repjan og nepjan sem ræktaðar eru á Íslandi eru ekki erfðabreyttar. Sojaafurðir eru í mörgum tilfellum erfðabreyttar og því sækir repjuolían á í matvælaíðnaði og landbúnaði á kostnað sojaolíunnar.

Repjuolía er notuð í matvælaíðnaði, á veitingahúsum og heimilum. Mikil framleiðsla er á repjuolíu í heiminum og því þarf íslensk repjuolía að keppa á grundvelli gæða, hollustu og matarhandverks. Repjuolía getur verið frábær matarminjagripur.

Stórvirkasta notkunin í framtíðinni gæti verið framleiðsla á lífdísil úr olíunni. Framtíðarsýnin er að fiskiskip og landbúnaðarvélar verði í einhverjum mæli knúin með lífdísil úr íslenskri repjuolíu. Ljóst er að framleiðsla repjuafurða er mjög áhugaverð þegar leitast er við að auka sjálfbærni. Til að Ísland geti staðið við alþjóðlega umhverfissamninga þarf að nýta orkugjafa eins og lífdísil.



© Ólafur Eggertsson

Íslenskar repjuafurðir

Hollusta repjuolíu

Fitusýrusamsetning repjuolíu er áhugaverð. Hún inniheldur minna af mettuðum fitusýrum (um 7%) en aðrar jurtaolíur. Ólífuolía inniheldur um 14% mettaðar fitusýrur og kókosfeiti (kókosolía) hefur þann galla að innihalda mjög mikið af mettuðum fitusýrum eða um 87%. Í ráðleggingum um mataræði frá Embætti landlæknis er mælt með að auka hlut mjúkrar fitu á kostnað harðrar fitu (mettaðra fitusýra).

Hlutfall einómettaðra fitusýra er sérstaklega hátt í repjuolíu en sá eiginleiki einkennir Miðjarðarhafsæði. Repjuolía inniheldur meira af ómega-3 fitusýrunni línólensýru en flestar jurtaolíur og 10 sinnum meira en ólífuolía. Repjuolía er góð uppspretta fyrir E-vítamín.

Notkun repjuolíu

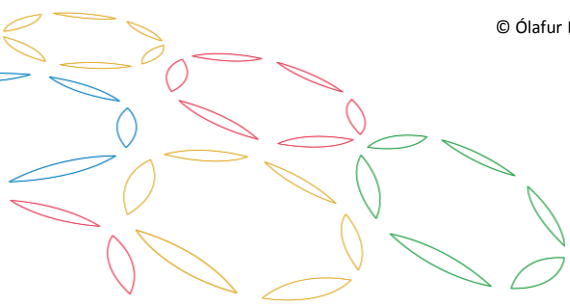
Repjuolíu má nota með margvíslegum hætti í matargerð. Hún hentar til steikingar og þolir meiri hitun en ólífuolía. Repjuolíu má nota í salöt og sósur og til bökunar.

Repjuolía hefur einkennandi bragð og ber með sér náttúruleg efni sem hafa ekki verið hreinsuð úr olíunni.

Samantekt

Ræktun repju er nú stunduð á Íslandi og margvísleg hagnýting afurðanna er möguleg. Meðal möguleikanna er fóður fyrir búfé og eldisfisk og olía til manneldis og eldsneytisframleiðslu.

Upplýsingarnar eru byggðar á verkefninu Korn á Norðurslóð – Nýir markaðir. Verkefnið er styrkt af Norðurslóðaáætluninni og því er stýrt af Matís. Sjá nánar: [www. http://cereal.interreg-npa.eu/](http://cereal.interreg-npa.eu/) og Feisbók: Northern Cereals Project.



Northern Periphery and Arctic Programme
2014-2020



EUROPEAN UNION
Investing in your future
European Regional Development Fund