

Ryvässipuli takaisin viljelyyn ja käyttöön

Terhi Suojala-Ahlfors, Maarit Heinonen, Kristiina Antonius, Alpo Heinonen, Jaana Laamanen, Juha-Matti Pihlava ja Pirjo Mattila

MTT kasvintuotannon tutkimus/Biotekniikka- ja elintarviketutkimus, etunimi.sukunimi@mtt.fi

SUOMALAISTA KULTTUURIPERINTÖÄ

Ryvässipuli (*Allium cepa* L. Aggregatum-Ryhmä) on itäistä alkuperää oleva jakautuva sipuli, jota on viljelty etenkin Itä- ja Pohjois-Suomessa. Yli sata kantaa kerättiin talteen 1980-luvulla Helsingin yliopistossa. MTT:n kansallisessa kokoelmassa Piikkiössä ja Rovaniemellä on nyt tallessa 29 kantaa, jotka edustavat 16 genotyyppiä v. 2012 tehdyn DNA-tutkimuksen mukaan.



Piikkiön kenttäkokoelma kesäkuussa 2013

VILJELYKOKKEITA JA VIRUSTAUTEJA

Kesällä 2013 kokoelman neljää kantaa oli kokeiltavana luomutilalla Hämeessä. Laajempaan viljelyyn olisi kiinnostusta ammatti- ja harrastajaviljelijöiden parissa. Viljelykokeita on tarkoitus jatkaa suunnitteilla olevassa hankkeessa. Viljelyn ongelmana ovat virustaudit – sipuleiden puhdistaminen viruksista on erittäin vaikeaa. MTT Laukaassa on selvitetty viruspuhdistusta ja tuotettu mikrolisättyä materiaalia kenttäkokeisiin.

KEITTIÖMESTARIT JO ODOTTAVAT!

Helsinkiläiset keittiömestarit pääsivät kokeilemaan ryvässipuleita v. 2013. He arvostivat ryvässipulin yllätyksellistä, voimakasta makua, joka kypsennettäessä makeutuu. Jatkossa he ovat kiinnostuneita kokeilemaan myös kukinnan ja kukkavarren käyttöä, vertailemaan eri kantojen makua ja testaamaan uusia makuyhdistelmiä.



Luomutilan ryvässipulisatoa v. 2013



TERVEYSVAIKUTUKSET

Kversetiini on sipulin tärkein flavonoidi, joka voi estää monia sairauksia. MTT:n biotekniikka- ja elintarviketutkimuksessa määritettiin neljän ryvässipulikannan kversetiinipitoisuus v. 2013. Näytteiden keskimääräinen pitoisuus oli 39 mg/100g, kun keltasipulin keskimääräinen pitoisuus on noin 17 mg/100 g.