Oliepompoen

Cucurbita pepo subsp. pepo

Wat

Oliepompoenen worden gekenmerkt door hun groene zaden met een hoog oliegehalte die bovendien niet omhuld zijn door een harde zaadhuid. Om deze reden kan je de zaden, na roosteren, eten als snack of kunnen de zaden gemakkelijk geperst worden tot een olie.

Teelt

Zaai
- Begin mei: voorzaai in serre
- 3 - 5 cm zaaidiepte
- Aanplant op veld vanaf half mei (niet vorstbestendig)
- 0,5 - 1,5 planten/m^2

Bemesting hoge N-behoefte

Bodem lichte zandleem

Ziektes
- Echte meeldauw
- Valse meeldauw
- Bruinrot
- *Phytophthora*

Oogst
- September - oktober
- 400 - 1000 kg zaden/ha opbrengst

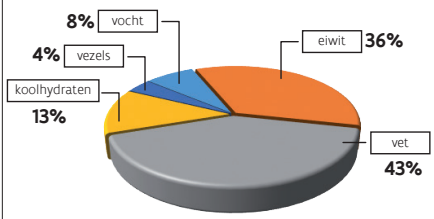
Wist je dat

De eerste (naaktzadige) oliepompoen ontstond door een natuurlijke mutatie in de regio Stiermarken. Pompoenpitolie uit deze regio heeft ook een erkende Europese herkomstbenaming.

Wist je dat

Voorzaaien levert de beste oogstresultaten op. Zaaien van ongekiemde en gekiemde zaden is ook mogelijk maar wordt door mindere opbrengst afgeraden.

Samenstelling



Toepassingen

Brood

Koekjes

Cosmetica

Pompoenpitolie

Granola

Bronnen
Bavec, F, Gril, L., & Bavec, M. (2002). Production of Pumpkin for Oil.
Bavec, F, Mlakar, S. G., Rozman, Č., & Bavec, M. (2007). Oil Pumpkins: Niche for Organic Producers. Issues in New Crops and New Uses, 185–189.
Cropexplore kennismatrix

ILVO
Instituut voor Landbouw-, Visserij- en Voedingsonderzoek
Burg. Van Gansberghelaan 92
9820 Merelbeke

T +32 9 272 25 00

ilvo@ilvo.vlaanderen.be
www.ilvo.vlaanderen.be

Vlaanderen
is landbouw & visserij