



International Year of the
P O T A T O
2008

**HIDDEN
TREASURE**



NORSK GENRESSURSENTER

”POTETEN KAN BRUKES TIL ALT”



Poteter var det ideelle råstoff for produksjon av sprit – som igjen ble grunnlaget for den norske merkevaren akevitt.

Foto: Hoff Norske potetindustrier

Potetindustrien er den eldste landbruksindustrien i Norge. I dag tar den hånd om 35 % av potetproduksjonen. Halvparten går til stivelse, en fjerdedel til spritproduksjon og en fjerdedel til diverse andre potetprodukter.

BRENNERIER. Den første industriutviklingen i norsk landbruk begynte rundt 1840 ved etablering av store potetbrennerier, hvorav mange fremdeles er i full drift. Eksempler er Strand Brænderi i Moelv (etbl. 1843), Sundnes Brenneri i Inderøy (etbl. 1844) og Toten Brenneri på Lena (etbl. 1846). I praksis var dette de første samvirkebedriftene vi finner i norsk landbruk.



Potet blir til potetmel som blir glykose som brukes til smågodt.

Foto: Hoff Norske potetindustrier

STIVELSE. All norsk stivelse produseres i dag fra poteter. Slik stivelse nyttes som tilsetningsstoff i næringsmiddel-, papir-, malings-, legemiddel- og tekstilindustrien. Og til mye, mye mer – fra viktig bestanddel i seigmenn til bruk i boreslam ved boring etter olje. Hoff Norske potetindustrier produserer i dag stivelse ved potetmjølfabrikkene i Brumunddal, på Klepp og på Inderøy.

FRITERTE PRODUKTER. Potetchips fra Maarud kom i 1936 under varenavnet 'Potetgull', som ble et begrep i Norge. Pommes frites eller franske poteter ble raskt et stort produkt, mye pga. påvirkningen fra de store internasjonale hurtigmatkjedene. Produktspekteret ble sterkt utvidet med produkter som kroketter, noisetter og rösti, også som fryst vare. Det nyttes over 40 000 tonn til denne produksjonen hvert år.



Det brukes i dag mer industribaserte potetprodukter som chips og pommes frites, enn tradisjonelle kokte poteter.

Foto: Håkon Sparre

POTETER SOM TØRRVARE. Det begynte med tørket potetmos i 1964. Dette er et viktig halvfabrikata for produkter som lefse og lompe og som en ingrediens og konsistensgiver i svært mange produkter. Hvem tenker på at tørket potetmos er en viktig del av kaviar på tube?

DEN TRADISJONELLE MATPOTET på en ny måte. Ferdigskrelte rå poteter er utviklet for å møte behovet for vanlig kokte poteter i storhusholdninger, restauranter og institusjoner. I dag er det gått et skritt videre frem mot ferdig kokte poteter, de såkalte sous-vide-poteter. De har i tillegg til skrelling, gjennomgått en kokeprosess som gir god holdbarhet. Det brukes ca 15 000 tonn poteter i året til dette – og markedet er økende.



Sous-vide-poteter selges nesten ferdigkokt, og trenger bare et lite oppkok før de tas i bruk.

Foto: Hoff Norske potetindustrier