



OLIEPOMPOEN

CUCURBITA PEPO SUBSP. PEPO VAR. STYRIACA

Plantenfamilie	
Cucurbitaceae	
Oorsprong	
Midden-Amerika.	
Plantkenmerken	
Levensduur	Eénjarig, groei van april tot september.
Zaad	Hull loze cultivar.
Voortplanting	Bestuiving is belangrijk voor de productie van zaad. 4 tot 5 kasten met hommels worden aangewezen.
Teeltkenmerken	
	Niet vorstbestendig. Verschillende bodems zijn geschikt voor de teelt van oliepompoen, maar de meest optimale bodem is een lichte zandleem. Bodem pH hoger dan 6. Ploegdiepte niet meer dan 25 cm. Ideale voorteelt zijn: klaver, groenbedekkers, leguminozen, etc.
Bemesting	De bodem dient goed verlucht te zijn, rijk in humus en organische componenten met een hoge beschikbaarheid van nutriënten voor de planten. Hoge N behoefte, bij voorkeur via stalmest. Complexe meststoffen en een mix van meststoffen stimuleert de productie van ruwe eiwitten in de zaden.
Zaaien	Beschikbare rassen: 'Gleisdorfer, Ölkübris, Wies 371, Slovenska Golica, Olinka. Zaai van ongekemde zaden, gekemde zaden of plantgoed is mogelijk. De bodemtemperatuur moet minstens 12 à 15 °C bedragen bij de vroege groei. Zaaidiepte: 3 à 5 cm. Dichtheid: 1 tot 1,5 planten met m ² .
Oogst	Pompoenzaad: oogstmachine kan de pompoenen oppikken en pletten zodat de zaden opgevangen kunnen worden. Na de oogst moeten de zaden zo snel mogelijk gewassen en gedroogd worden (ongeveer 6 uur) in was- en drooginstallatie. De zaden worden gedroogd tot 40 à 60°C tot ze een vochtgehalte van 8 à 10 % bereiken. De gemiddelde jaaropbrengst van zaden bedroeg 1,03 ton/ha bij directe zaai, 1,27 ton/ha bij zaai van gekemde zaden en 1,68 ton per ha bij plantgoed.
Opbrengst	500 – 600 kg/ ha zaden (maar sterk afhankelijk van weersomstandigheden, 400 – 1.000 kg/ha zaden). Ongeveer 2.5 kg zaden zijn er nodig voor 1 l olie.
Ziekten en plagen	Zelfde ziektes als bij komkommer. Vruchtafwisseling om de 4 à 5 jaar (ook met komkommer). Gevoelig voor courgette geel virus (zucchini yellow virus).
Potentiële toepassingen	
<p>De zaden bevatten tussen de 37 en 50% aan ruwe olie. De zaden zijn rijk aan palmitic acid (C16:0), stearic acid (C18:0), oleic acid (C18:1) en linoleic acid (C18:2). Tocoferolen aanwezig in de zaden worden gedomineerd door γ-tocoferol (41 – 620 mg/kg) (vit. E).</p> <p>Zaden en oliën kunnen gebruikt worden bij de productie van medicijnen en cosmetica, vooral wanneer ze biologisch geteeld worden.</p> <ul style="list-style-type: none"> De zaden hebben ook een hoog proteïne gehalte (34.1 tot 38.3% aan ruwe eiwitten in het zaad), de bloem die bekomen wordt na de extractie van olie heeft ook een mogelijke voedingstoepassing. 	
Wist je dat?	Styrian pumpkin oil is geregistreerd als Beschermd Geografische Indicatie (BGI) in Oostenrijk met als titel 'Green Gold of Styria'.