

*Spørgsmål 23:*

Der ønskes oplysning om, hvorvidt der indtil nu foreligger praktiske resultater af landbrugsforsøgene med skabelse af forbedrede sorter. I hvor mange år har der været arbejdet herpå? Hvad er de samlede udgifter til dette formål årligt?

*Svar af 14. juli 1966:*

Direkte planteforædling udføres ikke på Risø, idet forædling af landbrugets kulturplanter i Danmark foretages på en halv snes private og kooperative forædlingsvirksomheder og frøfirmaer. Indirekte kan plantemateriale fra forsøgsarbejdet på Risøs landbrugsforsøgsafdeling imidlertid komme i dyrkning i landbruget, idet ethvert nyt plantemateriale fra forsøgene stilles til rådighed for planteforædlerne til udnyttelse i den direkte planteforædling (jfr. AÆK 64-65 p. 54) jævnsides med lignende plantematerialer fra andre statsinstitutioner. En planteforædlingsprocedure er ret langvarig, f. eks. for korn mindst 10 år og oftest 15-20 år, og der er derfor alene af denne grund ikke markedsført sorter eller stammer hidrørende fra mutanter eller andet nyt plantemateriale frembragt i forsøgsarbejdet på Risø.

Et resultatrigt planteforædlingsarbejde forudsætter, at forædleren råder over plantematerialer med en arvelig variation i henseende til de egenskaber, der betinger høj dyrkningsværdi, f. eks. produktionsevne, kvalitetsegenskaber, modstandsdygtighed over for sygdomme og skadedyr m. v., samt at forædleren råder over effektive udvalgsmetoder, der muliggør at udvælge de arveligt mest værdifulde planter i henseende til dyrkningsværdi. Forsøgsarbejde inden for disse to felter på landbrugsforsøgsafdelingen (jfr. det med besvarelsen af spørgsmål 4 fremsendte supplement til AÆK 64-65, punkt A 1 og A 2) vil ikke i sig selv resultere i nye sorter og stammer, men forsøgsresultaterne vil dels ved nyt plantemateriale og især ved forøget viden om metoder til frembringelse af arvelig variation og om udvalgsmetoder bidrage til at tilvejebringe de nødvendige forudsætninger for frembringelse af nye højtydende sorter tilpassede danske dyrkningsforhold og nye produktionsmetoder.

Forsøgsarbejdet blev påbegyndt i beskedent omfang i 1957, og undersøgelser med tilknytning til disse problemer har i de

senere år omfattet ca. halvdelen af afdelingens kapacitet, jfr. om udgiftsspørgsmålet besvarelsen ad spørgsmål 12.

*Spørgsmål 24:*

Der udbedes redegørelse for, hvilke praktiske resultater der er opnået med konserveringsforsøgene, og hvad disse forsøg indtil nu har kostet.

*Svar af 14. juli 1966:*

Jeg skal til besvarelse af dette spørgsmål dels henvide til den nedenstående redegørelse af 6. juli 1966 udarbejdet af lederen af acceleratoranlægget på Risø, civilingeniør W. Holm, dels om de hidtidige udgifter til konserveringsforsøg, der hovedsagelig er foretaget som bestrålingsservice over for Slagteriernes Forskningsinstitut, oplyse, at de skønsmæssigt vil kunne opgøres til ca. 1/2 mill. kr.

*Bemærkninger i tilknytning til folketingsudvalgets spørgsmål 24 vedr. praktiske resultater fra bestrålingskonserveringsforsøgene ved Niels W. Holm, acceleratoranlægget, Risø.*

*Indledning.* Det har fra tidligt i dette århundrede været kendt, at ioniserende stråling har en bakteriedræbende virkning. Den voldsomme tekniske udvikling under og efter den anden verdenskrig har billiggjort strålingskilder i en sådan grad, at industriel udnyttelse af den bakteriedræbende virkning er blevet økonomisk attraktiv. Indtil nu har anvendelse i kommerciel skala været begrænset til strålesterilisation af medicinske utensilier til engangsbrug.

Levnedsmiddelforsøgene her og i udlandet omfatter *strålekonservering* og *strålepasteurisering* samt strålebehandlinger med anden specifik hensigt (f. eks. spirehæmning af kartofler og løg, insektudryddelse i kornlagre, frembringelse af plantemutationer m. m.). *Strålekonserveringen* tager sigte på produktion af en vare (oftest kød) med ubegrænset holdbarhed. Dosisområdet er 3-6 Mrad (millioner rad). Fordelene fremfor varmekonservering forventes at ligge i 1. mindre destruktion af næringsværdi og vitaminindhold, 2. mindre ændring i konsistens, 3. mindre svind, 4. større bakteriologisk sikkerhed. De mest iøjnefaldende ulemper in dag