

Kvalitetsegenskaper ved ulike anvendelser

Tabell 9. Kvalitetsegenskaper ved ulike anvendelser. Verditalle (skala 1-9) gir uttrykk for kvaliteten ved de ulike bruksområdene. 9 er best kvalitet. 6 er nedre grense for akseptabel kvalitet. - = ikke aktuell/ikke testet.

Koketype: A=fastkokende, B=middels melen, C=melen. Sundkoking og mørkfarging etter koking er middel for 2019-21

Sort	Konsum				Skrelling ²				Nasjonalitet
	Vasket ¹	Koketype	Sundkoking	Mørkfarging e. koking	Pommes frites	Chips	Ferdig potet	Rå	
Tidlige									
Aksel	6	B	7	-	-	-	-	5	N
Arielle	7	AB	7	-	-	-	-	7	NL
Berber	8	A	8	-	-	-	-	6	NL
Hassel	7	A	8	-	-	-	-	6	N
Juno	6	B	7	-	-	-	-	4	N
Rutt	7	B	8	-	-	-	-	7	N
Birkeland	7	A	8	-	-	-	-	7	N
Celandine	8	A	8	-	-	-	8	8	NL
Colomba	8	A	8	-	-	-	-	-	NL
Halvtidl./halvs. konsum									
Asterix	7	AB	9	8	6	-	7	8	NL
Beate	6	B	7	8	5	-	6	6	N
Danique		AB							NL
Fakse	8	A	8	7	-	-	7	7	DK
Folva	8	A	8	6	-	-	7	8	DK
Gulløye	6	C	6	5	-	-	-	-	N
Kerrs Pink	5	C	6		-	-	-	-	GB
Knallfiffi	6	B	7	7	-	-	-	-	N
Kuras	-	C	-	-	-	-	-	-	N
Kiebitz	-	BC	-	-	-	8	-	-	D
Labella	8	AB	6	7	-	-	-	7	D
Laila	7	B	7	5	6	-	-	4	N
Lunarossa	8	AB	7	6	-	-	-	7	DK
Mandel	6	C	6	6	-	-	7	-	?
Nansen	8	AB	6	7	-	-	-	7	N
Anouk	7	AB	7	8	-	-	-	6	NL
Oleva	5	C			6	-	-	-	DK
Peik	6	BC	6	8	7	-	-	7	N
Pimpernel	6	C	7	5	-	-	-	3	NL
Ringerikspotet	5	C	4	5	-	-	-	-	?
Troll	6	C	6	5	-	-	-	4	N
Van Gogh	7	B	7	7	-	-	6	6	NL
P02-13-7	7	B	7	Rød	-	-	-	6	N
Undset	8	B	7	9	-	-	-	7	N
Knallvittig	7	AB	7	8	-	-	-	4	N
G07-1155	7	AB	7	8	-	-	-	7	N
G11-4115	8	AB	7	8	-	-	-	-	N
Chips og pommes frites									
Berle (chips)	7	C	-	-	-	8	-	7	N
Bruse	-	C	-	-	-	6	-	-	N
Lady Claire	-	C	-	-	9	8	-	-	NL
Lady Britta	-	C	-	-	8	6	-	-	NL
Saturna	-	C	-	-	-	5	-	-	NL
Taurus	-	BC	-	-	6	6	-	-	NL
Gullflaks	-	C	-	-	-	6	-	-	N
P03-19-21	-	C	-	-	-	8	-	-	N
Knallstilig	5	C	-	-	-	7	-	-	N
G08-2505	-					8			N
G11-1301	6	B	-	-	-	8	7	7	N
Fontane	6	B	-	-	7,5	-	-	-	NL
Innovator	-	B	-	-	8,5	-	-	-	NL
Zorba	-	B	-	-	8	-	-	-	D
Nordlys	8	AB	8	6	7,5	-	-	7	N
GA11.12.088.001	-	B	-	-	8,5	-	-	-	N
GA11.12.023.008	7	AB	8	7	8,0	-	7	6	N

¹ Vasket-konsumkvalitet er samlet vurdering av flassing etter opptak, krakelering og blankhet. ² Skrelling ferdig potet er samlet vurdering av mørkfarging etter skrelling, koking og tørrstoffinnhold. Skrelling rå er samlet vurdering av mørkfarging i rå tilstand, knollform og tørrstoffinnholdet.