

EDAMAME

Glycine max. L. Merr.
Mukimame, groene soja

WAT

Edamame behoort tot dezelfde soort als soja (*Glycine max.* L. Merr.). In tegenstelling tot sojabonen, wordt edamame geoogst in een onvolwassen stadium, wanneer de zaden nog groen en zacht zijn. Edamamevariëteiten verschillen van graansojavariëteiten in zaadgrootte en smaak, waarbij edamamevariëteiten grotere bonen hebben en een zoetere, nootachtige, minder boonachtige smaak.

TEELT



Zaai

- Half april tot eind mei
- In een opgewarmde bodem >10°C.
- Inoculeren van de zaden voor de zaai met *Bradyrhizobium japonicum* leidt tot hogere opbrengsten
- 200.000 - 250.000 planten/ha
- 50 cm rijafstand
- 3 - 5 cm zaaidiepte

Ziektes en plagen

- *Sclerotinia*
- Haasachtigen (enkel aan perceelrand)

Oogst

- Eind augustus – begin september
- De peulen zijn groen zijn en de bonen 80% volgroeid maar nog steeds onrijp (=R6 stadium)
- Oogst kan gebeuren met een bonenplukker (oogst van de volledige peul) of met een erwtenplukker (oogst van de bonen)
- 6 ton/ha

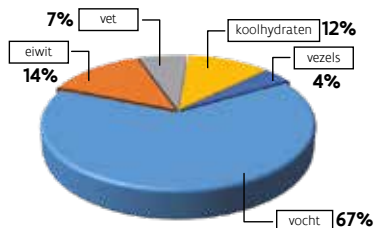
WIST JE DAT

De term edamame slaat op de boontjes met peul. Wanneer men de boontjes zonder peul wil aanduiden, spreekt men over mukimame.

WIST JE DAT

Onrijpe sojabonen bevatten minder onverteerbare componenten, waardoor edamamebonen makkelijker verteerbaar zijn dan droge soja.

SAMENSTELLING



TOEPASSINGEN

Snack (in de peul)



Diepvries



Gevriesdroogd in een notenmengeling



WIST JE DAT

Ondanks dat de boontjes vaak in de peul geserveerd worden, zijn de peultjes niet eetbaar. De boontjes worden van tussen de peul gepeuzeld.

Bronnen

Lumpkin, T. A., Miles, C. A., & Zenz, L. (2000). Edamame Production.

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