



KORIANDER

Coriandrum sativum

Plantenfamilie	
Apiaceae (schermbloemigen)	
Oorsprong	
Mediterrane zeegebied.	
Plantkenmerken	
Levensduur	Eénjarig
Bloei	Mei tot augustus, witte schermbloem.
Zaad	Ronde vruchten met een diameter van 2 tot 4 mm.
Groeihoogte	60-90cm
Voortplanting	Code 3 (gemiddeld): honingbijen regelmatig in grote of kleine aantallen aanwezig.
Teeltkenmerken	
	Koriander wordt geteeld in diverse klimaten.
Bemesting	Een te hoge N-bemesting kan leiden tot een sterkere vegetatieve groei ten nadele van de zaadopbrengst. Onder vochtige omstandigheden wordt de volgende basisbemesting aanbevolen: 20 kg N/ha, 30 kg P ₂ O ₅ , 20 kg K ₂ O
Zaaien	De optimale bodemtemperatuur voor zaadkieming varieert tussen de 20 en 23°C. Jonge plantjes zijn zeer gevoelig aan koude en vorst. De zaai vindt plaats van april tot september. Zaaidichtheid: 12–15 kg zaden/ha. Duizendkorrelgewicht: 4,8 – 10,5g. Kieming: 10–15 dagen. De optimale zaaidiepte is 1-2 cm. Een plantafstand tussen de rij van 30 cm wordt geadviseerd, in de rij 10cm.
Oogst	Makkelijk oogstbaar met een standaard graandorser met een kleinere zeef. Oogsttijdstip valt van mei tot oktober-november.
Opbrengst	Zaadopbrengst van ongeveer 1.500 kg/ha. Voor een goede bewaring van het zaad is het noodzakelijk het te drogen tot een vochtgehalte van 13%.
Ziekten en plagen	Echte meeldauw en diverse rotsoorten. Zeer gevoelig voor bacterierot (<i>Pseudomonas syringae</i>).
Onkruid	Gewas is gevoelig voor onkruiddruk.
Potentiële toepassingen	
<p>Zowel het blad als de zaden worden mondiaal gebruikt als keukenkruid.</p> <p>De zaden zijn de onderdelen die het meest gebruikt worden voor de extractie van etherische olie en vette olie. Etherische olie (0.03 tot 2.6% van het gewicht van rijpe en gedroogde zaden): linalool (60 – 70%), α-pineen (2 – 3%), limoneen (1 – 5%), camphor. De gehalten worden beïnvloed door de omgevingsomstandigheden, zo werd vastgesteld dat een droog klimaat gunstig is voor linalool accumulatie in vergelijking tot een gemiddeld of vochtig klimaat.</p> <p>Vette olie (9.9 tot 27.7% van het gewicht van rijpe en gedroogde zaden): vetzuursamenstelling van 68.8% petrosiline zuur, 16.6% linoleen zuur, 7.5% oleïnezuur.</p> <p>Door de hoge concentratie aan petrosiline zuur kan de zaadolie gebruikt worden voor zeep en detergents. Polymeren zoals nylon, maar ook biodiesel zouden mogelijk zijn.</p> <p>Medicinaal: koriander is een mild maagversterkend middel en verlicht ook darmkrampen.</p>	
Wist je dat?	Koriander is een 'hate it or love it'-kruid. Over weinig kruiden zijn de meningen zo verdeeld als over koriander. Ofwel vind je de smaak echt aangenaam, ofwel vind je het kruid ronduit vies met een nasmaak van zeep.

