

UUTISET

Patentoitu teknologia ruokkii kaurabuumia

Fazer investoi kauran jatkojalos- tukseen kotimaisen teknologian avulla.

Kaurasta on nyt moneksi. Sen kasvavaan kysyntään vastataan erikoismenetelmällä, jonka avulla kaurasta saadaan talteen arvokkaimmat osat.

Taustalla on Fazerin VTT:ltä lisensoima keksintö. Se on yhtiön käytössä yksinoikeudella Euroopassa ja Venäjällä.

Kevyt matka maailmalle

Kaura on Suomen viedyn vilja. Siitä 95 prosenttia lähtee maail- malle raakakaurana. Haasteena viennissä ovat pitkät etäisyydet ja siitä koituvat korkeat rahti- kustannukset.

”Jauhoa ei kannata rahdata kauas, mutta lisäarvotuotteita kannattaa”, summaa Fazerin strategiasta ja myllyliiketo- minnasta vastaava johtaja **Heli Arantola**.

Patentoidun prosessin avulla eristetään kauran kultainen ydin: beetagluukaani, kaurapro- teiini ja kauraöljy.

Beetagluukaani on kauran ravintokuitu, joka alentaa veren kolesterolia ja tasapainottaa verensokerin vaihteluita. Kau- raproteiini taas on löytö kotimai- sia ja kasvipärsisiä valkuaisläh- teitä metsästäville kuluttajille.

Beetagluukaaniin liittyvät terveysväitteet ovat läpäisseet myös Euroopan elintarviketur- vallisuusvirasto Efsan tiukan seulan.

Kauraöljyn, proteiinin ja bee- tagluukaaniin volyymit ovat raa- kakauraa maltillisempia, jolloin matka maailmalle taittuu kevyin kustannuksin.

Aamupuuroon tai käsiin

Fazer avasi Lahteen oman kau- ramyllyn kaksi vuotta sitten. Nyt myllyllä keskitytään entistä



Kauran kuidulla on paljon tutkimuksissa todettuja terveysvaikutuksia.

enemmän jatkojalostamiseen.

Yhtiön kauraliikevaihdosta puolet on ulkomailta. Suuria markkina-alueita kauratuot- teille Euroopassa ovat Englanti, Saksa ja Ranska.

Arantola tähyää kauran vien- timarkkinoille luottavaisena. ”Esimerkiksi Englannissa väli- palatuotteiden kirjo on laaja”, hän mainitsee.

Markkinoita etsitään myös kauempaa. Suurimmat kilpaili- jat kauramarkkinoilla ovat Ka- nada ja Uusi-Seelanti.

Kaurassa Arantolaa viehättää erityisesti sen monipuolisuus. Kaura kulkeutuu pelloilta aamu- puurokulhoon tai vaikka kosme- tologin pöytään kaurakäsihoito- ja varten.

Kaura on myös merkki ko- timaisen tuotannon voimasta. ”Suomessa kasvaa maailman parasta kauraa, jota viemme yli 20 maahan”, Arantola toteaa.

20 vuotta kauran parissa uurastanut Fazer Myllyn tutki- mus- ja kehityspäällikkö **Mark- ku Mikola** on tyytyväinen, että

kauran kehitys on ottanut pykä- län eteenpäin.

”Kauran maku on mieto, joten sitä on helppo lisätä erilaisiin elintarvikkeisiin.”

Beetagluukaaniasta voidaan tehdä esimerkiksi ravintolisänä käytettävää puristetta.

Teknologian avulla voitaisiin myös nostaa perinteisten tuot- teiden, kuten leivän ravintoar- voa.

Luomukauralle kysyntää

Kauran saatavuus on elintarvi-

ketuotannon tae. Myllyn johtaja **Pekka Mäki-Reinikka** kannus- taakin viljelijöitä sopimusvilje- lijöiksi.

Mäki-Reinikan mukaan myös luomun merkitys on syytä pitää mielessä.

”Luomukauran kysyntä on 30 prosenttia tuotantoa suurem- paa”, Mäki-Reinikka kertoo.

”Jos jostakin, niin juuri kau- rasta kannattaa olla ylituotan- toa.”

TUULIKKI VILLO

Myös kauran valkuaisen aminohappokoostumus saa Partaselta kiitosta. Välttämät- tömistä aminohapoista kaura sisältää runsaasti lysiniä.

Raakakauran valkuaispitoi- suus on 14 prosentin luokkaa, mutta rikastamisen menetelmillä sitä voidaan nostaa jopa 50 prosenttiin.

TUULIKKI VILLO

Kaura päihittää rukiin ravintoarvoissa

”Olen sanonut, että kaurassa on tulevaisuus”, hymyilee ravitse- musterapeutti **Hanna Parta- nen**. ”6–7 vuotta sitä piti odot- taan, mutta nyt se tulevaisuus on täällä.”

Vaikka muisto joka-aamui- sesta pakollisesta kaurapu- roannouksesta voi aiheuttaa joillekin puistatuksia, Partanen uskoo tuotevalikoiman laajen- tumisen tuovan kauran laajem-

man yleisön ulottuville.

Kaura on hyvä kuidun läh- de ja juuri kuidun saannissa suomalaisilla on petraamista: useimmat saavat sitä alle suosi- tusarvojen.

Kuidun saannissa on paljon alueellisia eroja. ”Savolaiset ei- vät voi syödä kiinalaista ruokaa- kaan ilman ruisleipää, Turussa leipää syödään selvästi vähem- män”, Partanen naurahtaa.

Ravitsemuksen kannalta kauralla on monia etuja: Se allergisoi hyvin harvojn ja puhdas kaura soveltuu myös keliakikoille.

Suomalaiset ovat valmiiksi- kin melkoista kaurakansaa: sitä syödään keskimäärin 12 kiloa vuodessa.

”Kaura sopii hyvin haasta- ville potilasryhmille, kuten esimerkiksi maito- ja soija-al-

lergiikoille ja ärtyvän suolen oi- reyhtymästä kärsiville. Monen maha reagoi ruisleipään, mut- tei kauraan”, Partanen kertoo.

Erityisesti Partasta ilahdut- tavat kauran korkeat kiven- näisainepitoisuudet: terveelli- sen leivän ei aina tarvitse olla tummaa.

”Kaurassa on ruista enem- män esimerkiksi rautaa, jodia, kalsiumia ja magnesiumia.”

Maaseudun paras idea palkitaan

JYVÄSKYLÄ (MT)

Jyväskylän nuorkauppakama- rin isännöimässä Maaseudun tulevaisuuden tekijä -kilpai- lussa etsitään uusia ideoita, in- novaatioita, ihmisiä, yhdistyk- siä ja yrityksiä, jotka kehittävät ja elävöittävät maaseutua.

Kilpailulla halutaan osoittaa, että maaseudulta löytyy eväitä Suomen taloudelliseen nou- suun.

”Maaseudulla esiintyy sel- laista maalaisjärkeä ja käytän- nönläheistä kekseliäisyyttä, mikä kaupungeista on kadon- nut. Ongelmana kuitenkin on, ettei näitä hyviä ideoita saada markkinoitua eteenpäin”, Maaseudun tulevaisuuden tekijä -kilpailun projektipääl- likkö **Tapio Honkonen** sanoo.

Kilpailua on pyöritetty vuo- desta 2013. Sen edeltäjä oli Vuoden nuori maaseutuyrittä- jä -kilpailu.

”Nimenmuutoksen yhtey- dessä sääntöjä lavennettiin, jotta kaikki piilevä potentiaali saataisiin entistä paremmin esiin. Kilpailuun voi osallistua hyvällä idealla, vaikka itsellä ei olisi valmista olemassa olevaa yritystä”, projektityöntekijä **Jussi Junikka** toteaa.

Kilpailun suojelijana on Maaseudun Tulevaisuus.

Kilpailuun voi ilmoittautua verkossa

Maalla asuminen ei ole vaati- muksena kilpailuun osallistu- miselle.

Esimerkiksi viime vuoden voittajaksi ylsi Herttoniemen



Aleksi Tolvanen (vas.), Jussi Junikka ja Tapio Honkonen metsästävät kesällä ideoita ja tekijöitä, joilla suomalainen maaseutu saadaan nousuun.

» Idea voi koskettaa luontomatkailua, kalastusta, lähileipomoita tai vaikka metsästystä.

JUSSI JUNIKKA

ruokaosuuskunta Helsingistä.

”Kilpailuun voi osallistua idea, kone, laite, tekniikka, henkilö tai yritys. Tärkeintä on, että maaseutua tuodaan kekse- liäästi esille”, myyntipäällikkö **Aleksi Tolvanen** kertoo.

”Idea voi koskettaa luonto- matkailua, kalastusta, lähilei- pomoita tai vaikka metsästystä. Emme rajaa mitään maaseu- tuun liittyvää osa- aluetta pois”, Junikka täsmentää.

Osallistumisohjeet löytyvät verkkosivuilta [\[duntulevaisuudentekija.fi\]\(http://duntulevaisuudentekija.fi\).](http://www.maaseu-</p></div><div data-bbox=)

Sivuilla on myös ilmianto- lomake, jonka kautta voi antaa vihjeen potentiaalisesta kilpai- lijasta.

Kilpailuauka jatkuu elokuun loppuun saakka.

Voittaja palkitaan 2 000 eu- ron lahjakortilla. Palkintosum- ma kohdistetaan liiketoimin- nan kehittämiseen.

Ei kaupunkia ilman maaseutua

Honkonen, Junikka ja Tolva-

JUHA SORRI

nen uskovat, että tulevaisuu- den maaseudulla harjoitetaan monimuotoista yritystoimin- taan.

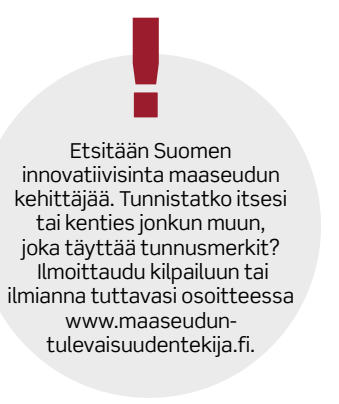
”Kaikki maaseudulla tapah- tuva elinkeinotoiminta tulee jatkossa jollakin tavalla kytkey- tymään verkkoon”, Honkonen toteaa.

”Mahdollisuuksia on paljon, kunhan maaseudun elinvoi- maa ei tukahduteta poliittisilla päätöksillä.”

”On tärkeää ymmärtää, että maaseutu ja kaupunki eivät ole mitenkään vastakkaisia asioi- ta, vaan ne elävät toisistaan. Toimivassa yhteiskunnassa ei voi ajatella yhtä ilman toista”, Junikka korostaa.

”Tulevaisuuden maaseutu työllistää enemmän ja sen hou- kuttelevuus kasvaa”, Tolvanen toteaa.

JUKKA KOIVULA



Tuontikielto painoi juustojen valmistusta

» S-ryhmän mukaan hintojen alennus on lisännyt koti- maisten tuotteiden kysyntää ulkomais- ten kustannuksella.

kä on hieman enemmän kuin vuosi sitten.

Luomun määrä kasvaa

Maitoa toimitettiin meijereihin noin 586 miljoonaa litraa, mikä on vajaa kaksi prosenttia edel- lisvuotta enemmän.

Meijerimaidosta luomua oli noin 13,4 prosenttia, lähes nel- jännes viime vuoden vastaavaa ajankohtaa enemmän.

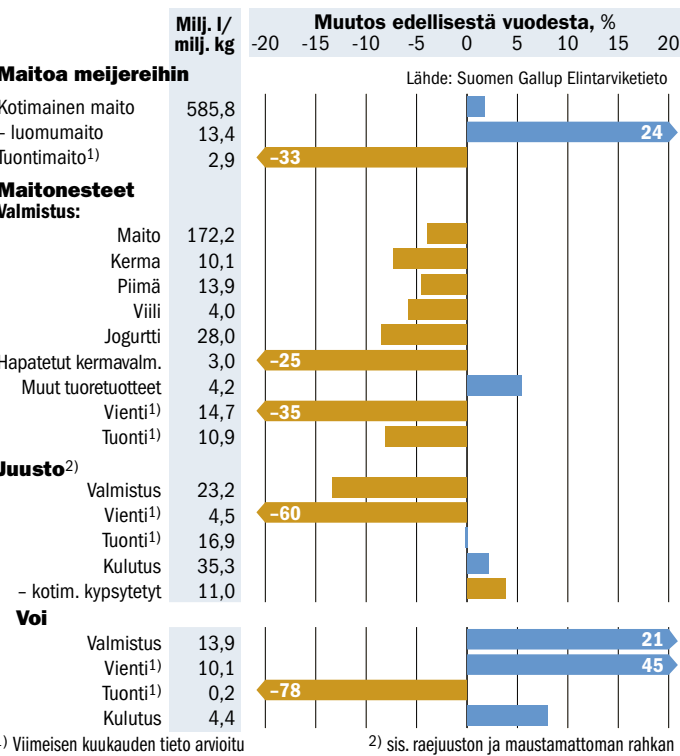
Elintarviketieto ennustaa, että tänä vuonna maitoa toi- mitetaan meijereihin hieman viime vuotta enemmän, 2 305 miljoonaa litraa.

Maitotiloja on vuoden lo- pussa arviolta 8 100, kun niitä vuotta aikaisemmin oli 8 570.

Lypsylehmien määrän en- nustetaan pysyvän ennallaan 285 000:ssa. Keskimäärin mai- totilalla on 35 lehmää.

MAIJA ALA-SIURUA

Maitobarometri, tammi-maaliskuu 2015



Parempaa tuottoa sinulle.

FabaTuotosVG
Tuotoksestaan parhaat

Tuotos kuin unelma!

FabaTuotosVG-sonneiksi valitaan tuotoksestaan parhaimmat yksilöt. Ne perityttävät tyttärilleen runsaiden maitokilojen lisäksi rasva- ja valkuaisuutosta. FabaTuotosVG-sonnien avulla teet tulosta.

FabaHuippuVG
Rahanteon mestarit

FabaTiineVG
Hedelmällisyydeltään parhaat

FabaRobottiVG
Robottilypsyn mestarit

FabaTerveVG
Terveydeltään parhaat

FabaRakenneVG
Rakenteeltaan parhaat

FabaEdukasVG
Taloudellinen valinta

Sinä tiedät, mitä karjaltaisi haluat, me autamme sinua saavuttamaan sen. Lisää sonneistamme www.faba.fi.

Faban kumppani
VIKING GENETICS

PÄIVÄN KYSYMYS

Hyötyykö Sodankylä elokuva-juhlista?

Mitä Sodankylän elokuva-juhlal merkitsevät paikkakunnalle, kunnanjohtaja Viljo Pesonen?

Tänne tulee elokuvajuhlien ajaksi tuhansia ihmisiä, ja se tuo paikallistalouteen vähän piristystä. Suurin merkitys on medianäkyvyys ympäri maailmaa. Sen vaikutukset ovat niin suuret, ettei sitä paikan päällä aina tajutakaan.

Miten kuntalaiset osallistuvat?

Yrittäjillä ja järjestöillä on ruokateltoja, myyntikojuja ja monenlaista aktiviteetteja. Alusta lähtien sodankyläläiset ovat järjestäneet kotimajoitusta, se on perinne. Moni vuokraa koko omakotitalon ja menee juhlien ajaksi vapaa-ajan asuntoon. Luostolle majoittuville on järjestetty kuljetukset.

Viihtyvätkö kansainväliset tähdet Sodankylässä?

Heille on suuri hämmästyys, kuinka rauhassa he saavat kuljeksia täällä tavallisen kansan keskuudessa. Siitä he tykkäävät.

Menetkö itse katsomaan elokuvia?

Perjantai-iltana menemme katsomaan mykkäelokuvaa elävän musiikin tahdittamana. Kunta on kutsunut sinne vieraaksi myös sidosryhmiä. Kunta osti elokuvajuhli- le uuden teltan 30 vuoden toiminnan kunniaksi. Teltaan mahtuu nyt 1 400 ihmistä.

Kuinka paljon odotetaan kävijöitä?

Lukuja on pysty sanomaan, mutta veikkaisin, että tulossa on lippujen myyntiennätys. Jo keskiviikkona oli pitkät jonot joka paikkana.

TARJA HALLA

Sodankylän elokuvajuhlat 10.6.–14.6. Yle Teema esittää 13.6. aamukeskustelun, johon osallistuu vuoden päävieras, ohjaaja Mike Leigh.

» Tähdille on suuri hämmästyys, kuinka rauhassa he saavat kuljeksia täällä tavallisen kansan keskuudessa.