VIIKONVAIHDE

PASSIPAIKALLA

Mitä tahansa voi...

Viime vuosikymmenen loppupuolella työmarkkinajärjestöt saivat aikaan sosiaalitupon. Ne hyrisivät tyytyväisinä selättäneensä amerikkalaisten pankkihuijareiden kehittämän syvän talouskriisin Suomen osalta.

Pääministeri **Matti Vanhanen** (kesk.) hiihteli Rukalla ja arveli, että lisäksi ainakin eläkeikää on nostettava kahdella vuodella. Ay-liike piti eläkeiän nostamista mahdottomana. Yleislakosta puhuttiin. Pääministeri Vanhanen erosi ja luopui eduskunnasta.

Keväällä eduskuntaan palannut Vanhanen ihmetteli tiistaina ay-liikkeen ja hallituksen kiiteltyä esitystä, joka nostaa eläkeikää kahdella vuodella. Tosin Vanhanen ajatteli aikoinaan Rukalla siirtymäajaksi 12 vuotta, kun kolmikanta runnoo noston läpi kahdeksassa vuodessa.

Mitä tahansa voi politiikassa tapahtua.

Karvas huomenlahja

Sosialidemokraatit kehuskelivat tiistain lähetekeskustelussa, että nykyhallitus sai työeläkeuudistuksessa edeltäjältään huomenlahjan. Mitä tahansa voi politiikassa puhua.

SDP:n puheenjohtaja **Jutta Urpilainen** vannoi kevään 2011 vaaleissa, että eläkeikää ei nosteta, jos SDP on hallituksessa. Demarit menestyivätkin riittävän hyvin.

Pian hallitus ja työmarkkinajärjestöt sopivat eläkeiän nostosta kahdella vuodella. Urpilaisen härkäpäisen lupauksen vuoksi kauan valmiina ollut paketti voitiin tuoda eduskuntaan vasta tällä vaalikaudella.

Laiha lohdutus demareille lienee, että työeläkeuudistus käsitellään **Tuula Haataisen** (sd.) johtamassa sosiaalivaliokunnassa. Haatainen palasi näyttävältä virkauralta yllättäen tähän eduskuntaan.

Periaatteesta vastaan

Työeläkkeiden uudistusesitys on 629-sivuinen romaani. Muhkea alkupaukku uuden eduskunnan varsinaiselle työlle.

Esityksen läpimeno on varma, mutta politiikkaa asialla tietenkin tehdään.

Vain vasemmistoliiton totisen siiven **Anna Kontula** ilmoitti, ettei voi esitystä kannattaa. 65 vuoden eläkeikä on liian korkea, kun harva rakennusmies edes elää niin vanhaksi.

Kuusikymppinen **Kari Uotila** (vas.) säesti, ettei hänkään alkuperäisessä ammatissaan Hietalahden telakan levyseppänä olisi enää työkunnossa.

Vihreiden ryhmänjohtajan **Outi Alanko-Kahiluodon** mielestä hallitus syventää naisten köyhyyttä. RKP:n ryhmänjohtaja **Anna-Maja Henriksson** määritteli koulutetut naiset suurimmiksi häviäjiksi.

Sari Sarkomaa (kok.) kiitteli uudistuksen turvaavan eläkejärjestelmän rahoituksen 10–20 vuodeksi. **Anders Adlercreutz** (rkp) sanoi sen siirtävän kelloja kymmeniä vuosia taaksepäin.

Poliisit barrikadeille

Muutamien ammattien nauttimia ikimuistoisia etuoikeuksia uudistus leikkaa. **Maria Tolppanen** (ps.) nosti esille savusukeltajat, **Jaana Pelkonen** ja **Eero Heinäluoma** (sd.) sotilaat ja **Antero Laukkanen** (kd.) opettajat. Perustuslakivaliokunta joutuu töihin.

Kiukkuisimpia ovat poliisit. **Kalle Jokinen** (kok.) muistutti ammattikunnan luopuneen 1989 sopimuksella monista eduista turvatakseen alemman eläkeikänsä. **Kari Kulmala** (ps.) uskoi 1989 sopimuksen nauttivan perustuslain suojaa.

Kritiikki oli kevyttä rupattelua verrattuna siihen mekkalaan, joka nousi **Juha Sipilän** (kesk.) hallituksen julkistettua leikkauslistansa, jolla korvataan muutaman SAK:n liiton tyrmäämä yhteiskuntasopimus.

Poliisien toimeentuloon oleellisesti kuuluvia lisiä ollaan leikkaamassa. Nyt poliisit ovat ensimmäisinä rientämässä lakkoon laillista esivaltaa vastaan.

Asetelmaa mutkistaa, että kaikki eduskunnan seitsemän poliisiedustajaa kuuluvat hallituspuolueisiin.

Hallituksen listan kohtalosta ei tässä vaiheessa kannata veikata mitään. Mitä tahansa voi kesäkuuhun mennessä tapahtua.

PEKKA ALAROTU

MT 50 VUOTTA SITTEN – LA 11.9.

Ilmoitus Maaseudun Tulevaisuudessa, syyskuu 1965.

Radioita, televisioita, suklaata, lihapullia leviää suomalaisina tuotteina maailmanmarkkinoille

Pohjoismaiden uudenaikaisin suklaanvalmistuskoneisto, suomalainen televisio ja radio, suomalainen viini ja likööri, suomalainen muoti ja vaateteollisuus sekä suomalainen keksi, korppu ja lihapulla antoivat itsestään varsin luotettavan kuvan Suomalaisen työn vuoden merkeissä vierailleille lehdistön edustajille Turussa.

Isäntinä ja tutustumiskohteina olivat Huhtamäki-yhtymän tuotantolaitokset.

Huhtamäki-yhtymän suurimmat vientimaat ovat tällä hetkellä Itävalta, Länsi-Saksa, Neuvostoliitto, Norja ja Yhdysvallat.

Säännöllistä vientiä yhtymällä on 39 maahan.

KARI SALONEN

HK sika-nautaan jauhetaan porsaan lapaa, etuselkää ja paisteja. Viidesosa on naudan jauhelihaa, josta on 20 prosenttia rasvaa. Lopputuotteen rasvaprosentiksi tulee 22.

Jauhelihan raaka-aineet

HK Scan Finland, Vantaan tuotantolaitos

Prosentti (%) tarkoittaa rasvan enimmäisosuutta.

Naudan paistijauheliha 8 %
- Naudan kulmapaisti, ulkopaisti, paahtopaisti, sisäpaisti
- Samoja raaka-aineita käytetään palapaistissa, suikaleissa ja karjalanpaistissa.

Naudan jauheliha 10 %
- Naudan lapa, etuselkä, rinta, kuve
- Samoja raaka-aineita käytetään keittolihassa ja grillauksessa

Naudan jauheliha 17 %
- Alle puolet 10-prosenttista naudan jauhelihaa
  Yli puolet 20-prosenttista naudan jauhelihaa: raaka-aineita kylki, potkaliha, paisti, isot lihakset ja luiden viereiset lihakset.
- Samoja raaka-aineita käytetään esimerkiksi naudan ribseissä ja osso bucossa.

Maukkaampi paistijauheliha sika-nauta 11 %
- Porsaan kulmapaisti, ulkopaisti, paahtopaisti, sisäpaisti, osuus 65 %
- Naudan kulmapaisti, ulkopaisti, paahtopaisti, sisäpaisti, osuus 35 %

Sika-nautajauheliha 22 %
- Porsaan lapa, etuselkä, paistit.
- Porsaan lapaa ja etuselkää käytetään myös lihasuikaleiden raaka-aineena.
- 20-prosenttinen naudan jauheliha

Kananpojan jauheliha 4 %
- Broilerin nahaton reisi- ja koipiliha
- Samaa raaka-ainetta käytetään paistileikkeissä ja -suikaleissa.

Jauhelihan raaka-aine ei sisällä jänteitä, rustoja, verihyytymiä eikä rasvakasaumia.

Ruhon osat lajitellaan huolella

Joukko suojahaalareihin pukeutuneita toimittajia pääsi viime viikolla tutustumaan jauhelihan tuotantoon HK Scan Finlandin Vantaan-tehtaalla.

Desinfiointiportin takana selvisi, mistä ruhon osista jauhelihat tehdään ja miten laadusta pidetään huolta.

Tuore liha tulee teurastamolta tehtaalle leikattuna ja valmiiksi lajiteltuna eri tarkoituksiin.

”Teurastamolta tulee meille vastaavia leikkoja kuin kauppoihinkin”, tehdaspäällikkö **Terhi Hakkarainen** kertoo.

Tuotannossa nopeus on valttia

Leikkuualtaissa on muun muassa naudan etupään osia, joista tehdään tavallista jauhelihaa eri rasvaprosenteilla. Takapään paistien osat jauhetaan nimensä mukaisesti paistijauhelihaksi.

Leikattu liha siirtyy 700 kilon altaista lihamyllyn kautta pakkauslinjoille.

”Raaka-aineet valitaan tarkkaan jo teurastamolla”, kategoriapäällikkö **Jonne Hyvönen** kertoo.

”Jos pyyntönä on kymmenprosenttista nautaa, se mitataan jo lähtöpisteessä. Myös täällä Vantaalla varmistetaan, että rasva ja laatu ovat kohdallaan.”

Nopeus on tuotannossa valttia. Kun tuore liha on leikattu Outokummun, Forssan ja Euran teurastamoilla, se kuljetetaan vielä samana iltana Vantaan tehtaalle.

Seuraavana päivänä jauheliha on paketissa ja usein jo sitä seuraavana kaupassa. Myyntiaika on tavallisesti 5–6 päivää.

Kylmäketju ei saa katketa missään vaiheessa.

Lämpötilan on pysyttävä kahdessa asteessa myös lihamyllyssä, jonka pyörivät terät aiheuttavat kitkaa ja nostavat prosessin lämpötilaa.

”Meidän prosessimme toimii parhaiten, kun käytämme jauhelihan joukossa muutaman prosentin verran tuoreena pakastettua jauhelihaa”, Hyvönen kertoo.

Pakastukseen riittää yksi vuorokausi.

Jauhelihapakkausten tuoteselosteet kertovat raaka-aineesta toistaiseksi niukasti. Tavallisesti ilmoitetaan vain, onko kyseessä nauta, possu vai molemmat. Ruhon osia ei luetella.

”HK Scan Finland aikoo nostaa asian pöydälle”, Hyvönen kertoo.

”Tarinankerrontaa mietitään vakavasti ensi keväänä.”

TARJA HALLA

Jauhelihakansa suosii sika-nautaa

Naudan paistijauhelihan suosio on romahtanut parin viime vuoden aikana. Nyt ostetaan eniten sika-nautaa ja tavallista naudan jauhelihaa.

Perinteisen sika-nauta -jauhelihan suosio perustuu edulliseen hintaan, HK Scan Finlandin markkinointijohtaja **Mikko Järvinen** arvioi.

”Elämme haastavia aikoja.”

Kilo sika-nautaa maksaa keskimäärin 5–6 euroa, kun kalleimpien laatujen hinta kipuaa jopa kolminkertaiseksi.

Paistijauhelihan nimi vaihtui

Toiseksi suosituinta on 10 prosenttia rasvaa sisältävä naudan jauheliha.

Käytännössä se on miltei samaa lihaa, jota lihatalot myivät aiemmin paistijauhelihana.

Vakiintunut mutta harhaanjohtava nimi muutettiin Elintarviketurvallisuusviraston vaatimuksesta toissa vuonna. Paistijauhelihana saa nykyään myydä vain ruhon paistiosista tehtyä jauhelihaa.

”Paistijauheliha on nyt sen verran kalliimpi, että se ei mahdu kärkijoukkoon.”

Kolmanneksi suosituinta on 17 prosenttia rasvaa sisältävä naudan jauheliha. Neljäntenä tulee nauta-sika. Sanajärjestys kertoo, että nautaa on siinä enemmän kuin sikaa.

Kategoriapäällikkö Jonne Hyvönen (vas.) ja markkinointijohtaja Mikko Järvinen esittelivät jauhelihan raaka-aineita toimittajille Vantaan tuotantolaitoksen koekeittiössä.

Kulutus pomppasi kasvuun

Lihatalot ovat toimittaneet tänä vuonna jauhelihaa päivittäistavarakaupalle ennätystahtiin, vaikka lihan myynti kokonaisuutena on hieman vähentynyt porsaanlihan ja broilerin heikentyneen menekin takia.

Jauhelihan myynti kasvoi vuodessa seitsemän prosenttia, kertoo Suomen elintarviketeollisuuden tietopalvelun Selma-seuranta. Tieto koskee heinäkuuhun päättynyttä 12 kuukauden jaksoa.

Sian ja naudan erilaisia sekoitteita myydään tällä hetkellä jauhelihana enemmän kuin pelkkää nautaa.

Rasvan määrä vaihtelee sekoitteissa alle kymmenestä prosentista yli kahteenkymmeneen.

Nimiviidakko laajenee

Tuotenimien määrä alkaa olla jo melkoinen viidakko kuluttajalle. Helpotusta ei ole luvassa, sillä uusia tuotteita kehitetään Järvisen mukaan koko ajan lisää.

HK on tuonut markkinoille uudentyyppisen paistijauhelihan, jossa possun paisti mehevöittää nautaa.

Myös Atria on kehittänyt vähärasvaisen vaihtoehdon sekoitejauhelihojen joukkoon.

Järvinen ennakoi kasvavaa menekkiä broilerin jauhelihalle, jota hän luonnehtii helppokäyttöiseksi.

”Monikaan ei vielä tiedä, että sitä on olemassa.”

Kotimaisuus takaa tuoreuden

Kauppa myy tuoreesta naudanlihasta jauhelihana reilusti yli puolet.

» Sian ja naudan erilaisia sekoitteita myydään tällä hetkellä jauhelihana enemmän kuin pelkkää nautaa. Rasvan määrä vaihtelee sekoitteissa alle kymmenestä prosentista yli kahteenkymmeneen.

Possua käytetään edelleen hiukan monipuolisemmin.

Kasvisruuan suosio kasvaa, mutta 95 prosenttia suomalaisista syö edelleen lihaa.

Yhtiön ravitsemusasiantuntija **Soile Käkönen** antaa jauhelihakansalle synninpäästön:

”Jauheliha on sataprosenttista lihaa, joka on hakattu hienoksi. Se on proteiinipommi, joka sisältää kaikkia välttämättömiä aminohappoja. Ne eivät häviä kypsennyksessä mihinkään.”

Jauheliha ylläpitää osaltaan kotimaisen lihan kysyntää. Tuotantoprosessi vaatii tuoretta raaka-ainetta, jota on parhaiten saatavissa kotimaasta.

TARJA HALLA

KOMMENTTI

Luottamus palautui

Tieto jauhelihaan käytettävistä ruhonosista oli aiemmin kiven takana. Tämä kävi ilmi, kun lihatalot eivät halunneet paljastaa paistijauhelihan aineksia tekeillä olevaan liharuokajuttuuni.

Vain Snellmanilta kerrottiin, miten vähän paistia todellisuudessa käytettiin.

Kuluttajana ja jauhelihan suosijana tietenkin petyin. Eihän vakiintuneella kauppanimellä voi mitenkään puolustella vuosikausien höynäytystä.

Elintarviketurvallisuusvirasto ryhtyi tutkimaan asiaa. Lakimies Jorma Pitkänen totesi lehdessämme (21.9.2012) jo etukäteen, että paistijauhelihan on oltava paistista jauhettua.

Nyt on kaupoissa myyty kahden vuoden ajan vain aitoa paistijauhelihaa. Entisen paistijauhelihan etiketit on vaihdettu asianmukaisiksi.

HK Scan Finland saattoi viime viikolla esitellä jauhelihan valmistusta toimittajille vailla huolen häivää. Ei ole mitään piiloteltavaa.

Luottamus jauhelihan tekijöihin palautui.

TARJA HALLA