

Allergeeneja ja mittareita: KORU-hanke Kauhajoen Ruokamessuilla

25.9.2023

Kauhajoen Ruokamessut järjestettiin 1.–3.9.2023 perinteisellä paikalla Hämes-Havusessa. Viikonloppua vietettiin mutaisissa tunnelmissa, mutta sääolosuhteiden ei annettu haitata messutunnelmaa. Auton pystyi jättämään Kauhajoen keskustaan, ja messubussi kuljetti näppärästi tapahtuman ytimeen. Vesisateiseen säähän toi eloa Seinäjoen ammattikorkeakoulun messupaikan iloisen keltaiset auringonkukat!



Auringonkukkia Seinäjoen ammattikorkeakoulun osastolla Kauhajoen Ruokamessuilla (Kuva: Lotta Haapala, 2023).

Seinäjoen seudun keliakiayhdistyksen pisteellä virisi yhdistyksen edustajien kanssa mielenkiintoinen keskustelu keliakiasta ja gluteenittomasta ruokavaliosta. Keliakia on niitä harvoja sairauksia, jossa sairauden hoito pitää toisinaan luovuttaa täysin ulkopuolisiin käsiin – keliakiaan ei ole lääkettä ja hoitomuotona on gluteeniton ruokavalio. Gluteeni vaikuttaa keliaakikon suolistoterveyteen aiheuttamalla ohutsuolen tulehdusreaktion ja tätä kautta ohutsuolen nukkavaurion. Keliakia voi ilmetä myös ihokeliakiana. Ravintoloissa, illanistujaisissa tai vaikka erilaisissa tapahtumissa keliaakikon on vain luotettava siihen, että tarjolla oleva ruoka on varmasti gluteenitonta. Ammattikeittiössä kyseisen ruokavalion tulee kuulua perusosaamiseen, mutta kontaminaation riski on tästä huolimatta aina olemassa. Keliakiayhdistyksen pisteellä otettiin ilolla vastaan tieto KORU-hankkeen allergeenien hallinta -työpajasta. Tieto ja taito erilaisten

allergeenien hallinnasta on tärkeää, on asia sitten itselle uusi tai jo opitun kertausta.

KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun järjesti 7.9. työpajan allergeenien hallinnasta, jossa luennon kautta ja käytännössä käytiin läpi erilaisia allergeeneja niiden leviämisen ehkäisyä. Työpajassa muun muassa leikattiin leikkuulaudalla ensin vehnäleipää ja tämän jälkeen samoilla välineillä gluteenitonta leipää. Gluteenittomasta leikatusta leivästä otettiin näyte, josta mitattiin mahdollisten gluteenijäämien määrää AllerFlow Gluten -testillä. Testin tulos oli positiivinen. Koe osoitti, kuinka tärkeää on varata gluteenittomille tuotteille omat työvälineet.



Puhtailla välineillä leikattu gluteeniton leipä ja negatiivinen testi (Kuva: Lotta Haapala 2023).

Valmistettaessa gluteenittomia elintarvikkeita on äärimmäisen tärkeää varmistaa, että gluteeniton tuote pysyy gluteenittomana. Erilaiset viljat tulee pitää erillään niitä käsiteltäessä. Esimerkiksi vehnästä tai rukiista siirtyy helposti gluteenia gluteenittomaan kauraan, jota monet keliaakikot pystyvät syömään. Ravintolassa gluteenittomien tuotteiden valmistukseen tulee käyttää omia välineitä ja pitää huolta, ettei esimerkiksi sokeripussiin pöllähdä vehnäjauhoja.

Tuleva, 27.9. järjestettävä, KORU-hankkeen mittarityöpaja herätti myös mielenkiintoa ruokamessuilla Seinäjoen ammattikorkeakoulun pisteellä. Työpajaan on mahdollista tuoda oman yrityksen mittari kalibroitavaksi ja samalla on mahdollista vertailla eri mittariyksilöiden tai eri valmistajien mittarien tuloksia keskenään. Kalibroitava mittari voi olla esimerkiksi kosteusmittari, pH- tai brix-mittari tai vaaka. Työpajaan sisältyy vierailu paikalliseen elintarvikelaboratorioon, jossa laboratoriomittareihin ja uusimpiin

analyysimenetelmiin pääsee tutustumaan tarkemmin.

Muuta mielenkiintoista antia Kauhajoen Ruokamessuilla oli Närpiön jäätelötehtaan jäätelö salmiakin ystäville! Jäätelöön oli käytetty Namituvan salmiakkia ja salmiakkipulveria, ja näiden käytössä oli onnistuttu erinomaisesti. Messuilla päästiin maistelemaan myös Linseedin paahdettua ja rouhittua pellavansiementä marjoilla. Maistettavana ollut puolukkainen rouhe sopi hyvin jogurtin joukkoon ja se käy erinomaisesti myös gluteenittomaan leivontaan.

31. kertaa järjestetyillä Kauhajoen Ruokamessuilla nähtiin jälleen kattavasti paikallista ja vähän kauempaakin tulevaa elintarvikealan osaamista. Messuilla päästiin tervehtimään myös KORUn koulutuksista tuttuja yrityksiä ja vinkkaamaan 17.–18.10. järjestettävästä matkasta Rovaniemellä pidettäviin Artesaaniruoan SM-kilpailuihin!

Lotta Haapala
TKI-asiantuntija, KORU-hanke
SeAMK

Sanni Nikumatti

TKI-asiantuntija, KORU-hanke
SeAMK

Kirjoittajat työskentelevät Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä erilaisten elintarvikesektorin hankkeiden parissa.

KORU – Koulutuksella ruokamaakunta nousuun -hanke rahoitetaan REACT-EU-välineen määrärahoista osana Euroopan unionin COVID-19-pandemian johdosta toteuttamia toimia. Lue lisää hankkeen verkkosivuilta