Puusta ruokaa?

12.6.2018

Elintarviketeollisuuden ja metsien välillä nähdään harvoin yhteyttä. Metsäteollisuudessa on puhuttu perinteisesti puun kasvun ja taloudellisen tuoton maksimoimisesta, mutta nykyisin metsien monikäytölliset arvot ovat kasvussa. Puusta sekä metsien marjoista ja sienistä voidaan jalostaa ja eristää monenlaisia kemiallisia yhdisteitä, joita voidaan käyttää elintarviketeollisuuden raaka-aineina. Tunnetuimpina esimerkkeinä ovat mm. xylitol, pettujauho tai vaikkapa elintarvikeisiin lisäaineenakin käytetty selluloosa. ”Superfood”-käsite on nostanut päätään jo pidemmän aikaa. Suomessa mahdollisuudet puun pitkään jalostusketjuun ovat erinomaiset, sillä täällä on runsaat metsävarat sekä korkea metsäosaaminen. Puu voidaan jäljittää helposti metsikkökuviolle asti, mikä on etu myös ruokaturvallisuuden näkökulmasta.

Varsinkin biotalouden nousun myötä metsille etsitään uusia hyödyntämistapoja. Metsien perinteisen käytön rinnalle haetaan uusia kasvun lähteitä. Esimerkiksi monet metsistä kerättävät luonnonmarjat ja –hyötykasvit ovat tärkeä metsien monikäytön muoto, mutta rinnalle on nousemassa yhä vahvemmin erilaisten yhdisteiden ja arvokomponenttien jalostaminen. Metsistä kerättävät ruoantuotannon raaka-aineet ovat yleisesti kattaneet marjat, sienet, kalat, riistan ja pienessä mittakaavassa myös yritit. Esimerkiksi kuusenkerkkiä tai mahlaa kerätään pienessä mittakaavassa alkukesällä.

Luonnontuotealasta tekee mielenkiintoisen se, että sen markkinat ovat voimakkaassa kasvussa. Esimerkiksi Aasiassa luonnontuotteilla on paljon kysyntää. Puhdas luonto sekä pohjoiset valo- ja ilmasto-olosuhteet nostavat terveellisten yhdisteiden pitoisuuksia luonnontuotteissa. Suomalainen metsä on kilpailuetu, mutta tietoisuutta siitä on kasvatettava. Kaikki eivät välttämättä esimerkiksi tiedä, että Suomessa on maailman suurin luomukeruualue, mikä on merkittävä mahdollisuus metsäteollisuudelle.

SeAMK Ruoka -yksikössä on alkanut toukokuussa 2018 *Puusta ruokaa –hanke*, jossa etsitään metsästä löytyviä potentiaalisia yhdisteitä elintarviketeollisuuden tarpeisiin. Tässä Kuudestaan ry:n rahoittamassa hankkeessa keskitytään erityisesti havunneulasiin, koska niillä ei ole tällä hetkellä kysyntää metsäteollisuudessa ja neulasilla on jopa haitallisia ominaisuuksia bioenergialaitoksissa niiden sisältämien klooriyhdisteiden takia (korroosio). Havunneulaset jäävät nykyisin metsään. Hankkeessa on tarkoitus syventyä mm. kuusenkerkkien sekä talvilevossa olevien neulasten sisältämiin yhdisteisiin. Yleisesti havunneulasten testaamisesta tekee mielenkiintoisen se, että raaka-ainetta on runsaasti saatavilla ja hakkuiden määrä on jopa kasvussa metsäteollisuuden investointien johdosta. Tämä tarkoittaa sitä, että edellytykset uusille hyödyntämistavoille, kuten esimerkiksi puun neulasten jalostamiselle, paranevat. Hankkeen tavoitteena on tuoda lisätietoa metsävarojen mahdollisuuksista elintarviketeollisuudessa ja tukea siihen perustuvan liiketoiminnan kasvua maakunnassa. Pandojen myötä solmittu yhteistyösopimus Kiinan ja Suomen välillä voi edistää myös Aasian luonnontuotemarkkinoille pääsyä. Tässä on todellinen mahdollisuus maakunnalle. ”Nähdään metsä puilta”!

Teksti:

Kari Laasasenaho, Risto Lauhanen, Antti Pasila, SeAMK Ruoka