

Gluteenittoman leivän jäljillä Italiassa – Laatua pellolta pakkaukseen

13.8.2026

Mitä kaikkea yhden gluteenittoman leipäpussin taakse kätkeytyy? Vierailu maailman johtavan gluteenittomien tuotteiden valmistajan Dr. Schärin pääkonttorilla ja tuotantolaitoksella Pohjois-Italiassa avasi konkreettisen näkymän tutkimuksen, tuotekehityksen, laadunhallinnan ja pakkausteknologian merkitykseen gluteenittomien tuotteiden valmistuksessa.

On harvinaista, ettei omassa lähipiirissä olisi keliakiaa sairastavaa henkilöä. Suomessa keliakiaa sairastaa noin 2,4 % aikuisväestöstä, ja maailmanlaajuisestikin esiintyvyys on kasvussa (Keliakialiitto, 2026). Keliakia on elinikäinen autoimmuunisairaus, jonka ainoa hoito on tarkka gluteeniton ruokavalio. Siksi turvallisten, maukkaiden ja ravitsemuksellisesti laadukkaiden gluteenittomien tuotteiden merkitys kasvaa edelleen.

Pienestä yrityksestä kansainväliseksi menestystarinaksi

Kesäkuussa 2026 Keliakialiiton jäsenmatkalla Pohjois-Italiaan pääsin vierailemaan Dr. Schärin pääkonttorilla ja tuotantolaitoksella (kuva 1). Vierailun aikana Pohjoismaiden markkinointipäällikkö Mair Spiess esitteli kuinka Schärillä on panostettu tutkimukseen ja tuotekehitykseen ja kuinka yritys tekee yhteistyötä ravitsemusasiantuntijoiden, lääkäreiden, tutkijoiden ja keliakiayhdistysten kanssa.



Kuva 1. Dr. Schärin pääkonttori ja tuotantolaitos, Postal, Italia (kuva: Merja Kyntäjä, 2026).

Dr. Schär on perheyritys, jonka juuret ulottuvat vuoteen 1922 (Schär, 2025). Nykyinen gluteenittomiin tuotteisiin keskittynyt liiketoiminta käynnistyi 1980-luvun alussa. Yrityksestä on kasvanut kansainvälinen toimija, jolla on 18 toimipaikkaa 11 maassa, yli 1400 työntekijää ja tuotteita saatavilla yli sadassa maassa. Viimeisimpänä Dr. Schärin tuoteperhe laajentui yrityskauppojen myötä Semper Gluten Free -tuotteilla ja yritys pääsi vahvemmin mukaan Pohjoismaiden markkinoille (Hero, 2023). Vuonna 2025 yrityksen liikevaihto oli 632 milj.€ kasvaen edellisvuodesta 1,3 % (EFA, 2026).

Laatu alkaa pellolta

Mair Spiess korosti, että gluteenittomuuden varmistaminen ei ala tehtaan portilta, vaan jo pellolta. Yhteistyö sertifioitujen sopimusviljelijöiden kanssa varmistaa, että raaka-aineet täyttävät sekä turvallisuus- että laatuvaatimukset jo ennen niiden saapumista tehtaalle. Jokainen raaka-aine tarkastetaan vielä Schärin omassa laatulaboratoriossa ennen tuotantoon hyväksymistä.

Keliaakikon näkökulmasta tällainen järjestelmä on välttämätön. Pienikin gluteenikontaminaatio voi tehdä tuotteesta sopimattoman käyttäjälle, joten laadunhallinnan on toimittava koko tuotantoketjun läpi pellolta valmiiseen tuotteeseen saakka.

Hyvän gluteenittoman leivän valmistaminen on haastavaa

Monelle kuluttajalle gluteeniton leipä näyttäytyy tavallisena leipänä, josta on vain jätetty vehnä, ohra ja ruis pois. Todellisuudessa kyse on paljon suuremmasta haasteesta.

Vehnäleivässä gluteeni muodostaa taikinaan rakenteen, joka sitoo kaasuja ja antaa leivälle sen tunnusomaisen koostumuksen (Sontag-Strohm & Salovaara, 2017). Kun gluteenia ei ole, rakenne on saatava muilla keinoilla. Siksi gluteenittomassa leivonnassa hyödynnetään useita erilaisia jauhoseoksia. Lopputuotteen on oltava turvallinen keliaakikolle, mutta samalla myös hyvänmakuinen, ravitseva ja riittävän pitkään tuoreena säilyvä.

Siisteys, järjestelmällisyys ja laadunvalvonta vakuuttivat

Tehdaskierroksella päästiin seuraamaan viipaleleivän valmistusprosessia. Vaikka teollisen leivonnan perusvaiheet olivat tuttuja, toiminnasta välittyivät järjestelmällisyys ja tehokkuus.

Heti kierroksen alussa huomiota herätti automaattisesti tapahtuva pienten raaka-aineiden annostelu eräkohtaisiin pakkauksiin. Menettely helpottaa leipurin työtä vähentämällä inhimillisten virheiden mahdollisuutta. Erityisen vaikutuksen teki tuotantotilojen järjestys ja siisteys. Leipomoissa hyvinkin tuttua jauhopölyä ei juurikaan näkynyt. Uutta olivat myös plekseillä suojatut tuotantolinjat, jotka suojasivat tuotteita liian uteliailta vierailijoilta. Vaikka laadunvalvonta oli pitkälle automatisoitu, se näkyi myös konkreettisesti paistetun leivän rakenteen seuraamisena sekä pakattujen tuotteiden tarkastuksina.

Gluteenittoman leivän tarkempi tarkastelu

S-kaupan ja K-Ruoka verkkokaupoissa myytäviin Schärin tuoreleipiin tehtiin katsaus 29.7.2026. Tarkastelussa oli 11 eri gluteenitonta leipää, joiden ainesosaluetteloissa oli keskimäärin 16 eri raaka-ainetta. Yli 70 % tuotteista oli valmistettu riisijuureen. Jauhojen käyttö oli monipuolista. Yleisimmät jauhot olivat riisi-, hirssi- ja kvinoajauho, mutta mukana oli myös tattari-, durra-, maissi- ja kastanjajauhoja. Kaikissa tuoreleivissä käytettiin pääosin maissi- ja riisitärkkelystä. Huomionarvoista oli, ettei vehnätärkkelystä käytetty lainkaan ja että yli puolet leivistä sisälsi soijaa, lupiinia tai maitoa. Lisäksi leivissä oli kuituja ja siemeniä sekä hydrokolloideja.

Pitkä ainesosaluettelo voi ensi silmäyksellä vaikuttaa monimutkaiselta, mutta jokaisella raaka-aineella on oma leivonnallinen, ravitsemuksellinen, aistittaviin ominaisuuksiin tai säilyvyyteen vaikuttava tehtävänsä (Arendt & Dal Bello, 2008). Ne korvaavat niitä ominaisuuksia, joita gluteeni tavallisessa leivässä luonnostaan tuottaa.

Pakkaus on osa tuotteen laatua

Kuluttajan näkökulmasta pakkaus jää usein tuotteen sisällön varjoon. Suomessa valmistetut gluteenittomat tuoreleivät pakataan usein pussinsulkijalla suljettuun leipäpussiin. Moni gluteenittomia tuotteita käyttävä tunnistaakin haasteen: leipä voi kuivua ja tuoreus voi kadota nopeasti.

Tuotetarkastelussa havaittiin Dr. Schärin tuoreleipäpakkauksista merkinnät: tuote on pakattu suojakaasuun ja pakkaukseen on lisätty happea sitova ATCO-absorbaattori. Näillä toimenpiteillä on päästy parempaan säilyvyyteen ja pidempiin myyntiaikoihin, mikä mahdollistaa tuoreleivän laajemman markkina-alueen.

Leipäpussi kaupan hyllyllä

Gluteeniton leipä on paljon enemmän kuin gluteenittomista raaka-aineista leivottu tuote. Harva tulee ajatelleeksi, kuinka paljon työtä ja asiantuntemusta sen taakse kätkeytyy.

Vierailu Dr. Schärin tuotantolaitoksella muistutti kuinka elintarviketeknologian kehitys näkyy lopulta hyvin konkreettisesti arjen ruokavalinnoissa. Tavoite on toteutunut, kun kuluttajalle kokonaisuus näkyy yksinkertaisena asiana: gluteenittomana leipäpussina kaupan hyllyllä.

Merja Kyntäjä
Lehtori, Bio- ja elintarviketekniikka
SEAMK

Lähteet

Arendt, E., & Dal Bello, F. (2008). *Gluten-free cereal products and beverages*. Academic Press.

Hero. (23.8.2023). *Hero sells Nordics Gluten Free business to Dr. Schär*. https://www.hero-group.ch/en/hero-sells-nordics-gluten-free-business-dr-schar

Keliakialiitto. (2026). *Mikä on keliakia?*. https://www.keliakialiitto.fi/keliakia/sairaus/

Mair Spiess, A. (16.6.2026). *Welcome to visit Dr. Schär*. [PowerPoint-esitys]. Headquarters and production plant, Postal

Schär. (3.7.2025). *Dr. Schär yrityksenä*. https://www.schaer.com/fi-fi/dr-schar-yrityksena

Sontag-Strohm, T., & Salovaara, H. (2017). Gluteeniton leivonta. *Leivonnan teknologia-Ruokaleipä*. Suomen leipuriliitto.