

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 19.12.2005 62. vuosikerta Numero 4 Sivu 2

Pensasmustikasta on moneksi

MTT

Pensasmustikkaa on totuttu syömään lähinnä tuoremarjana, mutta se sopisi myös moneen elintarvikkeeseen. MTT:ssä juuri päättyneessä pensasmustikkahankkeessa selvitettiin muun muassa pensasmustikan ravitsemuksellista arvoa, säilyvyyttä ja marjan soveltuvuutta erilaisten jalosteiden valmistukseen. Tulokset ovat kansainvälisestikin mielenkiintoisia.

Pensasmustikka osoittautui ravintosisällöltään oivalliseksi marjaksi. Se sisältää runsaasti fenolihdisteitä eli antioksidantteja, joilla uskotaan olevan sydän- ja verisuonitauteja sekä syöpää estäviä vaikutuksia. Pensasmustikassa on fenolihdisteitä lähes yhtä paljon kuin metsämustikassa ja enemmän kuin mustaherukassa. Sen sijaan C-vitamiinia pensasmustikassa on melko vähän kuten metsämustikassakin.

Kestää hyvin säilytystä

Pensasmustikka on antimikrobinen, eli se estää tiettyjen bakteerien kasvua. Säilytettäessä tästä on selkeää etua: pensasmustikka ei nimittäin helposti homehdu. Pensasmustikka kestäikin kokeessa melko hyvin säilytystä. Marjojen aistinvarainen laatu kesti oikeilla pakkausratkaisuilla jopa 2–3 viikon kylmävarastoinnin. Fenolihdisteiden ja C-vitamiinin pitoisuudet, antioksidatiivisuus ja antimikrobisuus säilyivät vieläkin pidempään pakkaustavasta riippumatta. Myös mikrobiologinen laatu säilyi hyvänä neljäkin viikkoa, mikäli lähtölaatu oli hyvä.

Yleisesti ottaen pensasmustikka säilyi hyvin myös 9–12 kuukauden pakkasvarastoinnin ajan. Mikrobiologisessa ja aistivaraudessa ei havaittu juurikaan muutoksia, ja antosyaania lukuun ottamatta fenolihdisteet ja C-vitamiini säilyivät kaikilla tutkituilla lajikkeilla. Pakkasvarastointi ei vaikuttanut juurikaan marjojen antioksidatiivisuuteen tai antimikrobisuuteen.

Hilloksi, viiniksi, mehuun tai piirakkaan

Tällä hetkellä pensasmustikka myydään lähinnä tuoremarjana. MTT:n tutkimuksen perusteella se soveltuu kuitenkin hyvin myös erilaisiin marjatuotteisiin. Hankkeessa

kokeiltiin hillon, mehun, marjapiirakan ja viinin valmistamista pensasmustikasta sekä marjan kuivausta.

Hillojen maku arvioitiin tutkimuksessa hyväksi. Pensasmustikan miedon ominaismaun vuoksi eniten pidettiin hilloista, joihin oli lisätty melko paljon (1,7 %) sitruunahappoa. Myös mehua pidettiin maultaan hyvänä, ja siinä vähähappoisuutta voi pitää makua parantavanakin ominaisuutena. Kuivuakseen pensasmustikka vaatii pitkän ajan: uunissa 80 ja pakkaskuivatuksessa 72 tuntia. Uunikuivatut marjat olivat makeita ja rusinamaisia ja sopisivat siten esimerkiksi mysleihin, pakkaskuivatut marjat taas säilyttivät hyvin muotonsa, joten ne kävisivät vaikkapa koristeluun.

Marjapiirakka arvioitiin hyväksi tai melko hyväksi. Makua pidettiin parempana, kun osa pensasmustikoista korvattiin metsämustikalla, vadelmalla tai mustaherukalla. Viinin valmistuksessa pensasmustikoissa taas havaittiin lajikkeellisia eroja. Viinin teko onnistui kolmesta kokeillusta lajikkeesta, kahden käyminen keskeytyi liian aikaisin. Paras tulos syntyi Alvar-lajikkeesta, ja kokeen perusteella Alvaria kannattaisi käyttää hedelmäviinin raaka-aineena myös luonnonmustikan tilalla.

Yrjö Tuunanen / MTT:n arkisto



Pensasmustikat ovat parhaimmillaan tuoreina, mutta niistä voidaan valmistaa myös monenlaisia marjatuotteita. Kuvan Alvar-lajikkeen marjoista syntyi kokeessa muun muassa viiniä.

Tuotantoketju ei vielä kunnossa

Tutkimuksessa mukana olleet yritykset löysivät pensasmustikasta sekä hyviä että huonoja puolia. Pensasmustikan hinta on ainakin toistaiseksi teollisuuden tarpeisiin korkea ja marjan saatavuus heikko. Marja ei myöskään ole riittävän tasalaatuista. Toisaalta pensasmustikka on suuri ja kaunis eikä tahraa, joten se soveltuu hyvin konditoriatuotteiden koristeeksi. Pensasmustikka ei murskaannu yhtä helposti kuin metsämustikka, ja siksi sitä ei välttämättä tarvita yhtä paljon. Maultaan miedon ja makean pensasmustikan arveltiin myös sopivan hyvin lastenruokiin.

Lisätietoja: pirjo.mattila@mtt.fi
puh. (03) 4188 3235