

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 2.4.2001 58. vuosikerta Numero 1 Sivu 5

Kauran ytimeistä löytyy öljyä

MARKETTA SAASTAMOINEN ja VELI HIETANIEMI, MERJA EUROLA, MARKKU KONTTURI, OLLI RANTANEN, HANNU TUURI, MARKKU NISKANEN ja ARJO KANGAS, MTT

Kaura sisältää hyvälaatuista öljyä enemmän kuin muut viljat. Öljy lisää kauran energia-arvoa, mutta terveysvaikutteisissa elintarvikkeissa öljyä toivotaan kuitenkin olevan vähän. Öljyn määrä vaihtelee lajikkeittain - Roopesta sitä löytyy vähän ja Belindasta runsaasti.

Kauralajikkeiden öljypitoisuutta on tutkittu maa- ja metsätalousministeriön rahoittamassa Kauraraaka-aineen laadunohjausjärjestelmä -projektissa. Siinä kauralajikkeiden kuoritun ydinosan öljypitoisuutta määritettiin virallisissa lajikekokeissa ja typpilannoituskokeissa vuosien 1997-1999 sadoista ja luomukokeissa vuosien 1997-1998 sadoista. Typpilannoituskokeissa tutkitut typpitasot olivat 0-40-80-120-160 tyypeä hehtaarille. Kauranäytteet lajiteltiin käyttämällä kahden millimetrin seula. Seulotut näytteet kuorittiin. Öljypitoisuus määritettiin kuorituista kokonaisista ytimistä NMR-laitteella.

Terveellinen muttei toivottu

Kaura sisältää öljyä enemmän kuin muut viljakasvit, ja sitä on etupäässä jyvän ydinosassa. Kuoreton kaura ja kuorittu ydin sisältävät öljyä enemmän kuin kokonainen jyvä. Öljy on laadultaan hyvää. Kauraöljy sisältää paljon palmitiinihappoa, joka vähentää öljyn hapettumista. Huomattavan paljon öljyssä on myös linoli- ja öljyhappoa. Öljy-, linoli- ja linoleenihappo ovat terveellisiä ihmisen ravinnossa, koska ne alentavat veren kolesterolia.

Kauran öljy on ihmiselle terveellistä. Öljyssä on kuitenkin energiaa, joten sitä ei pidetä hyvänä etenkin terveysvaikutteisissa kaurakuitua sisältävissä dieettivalmisteissa. Sen sijaan kauran öljy on hyvää kanojen, broilereiden, lypsykarjan, pikkuporsaiden ja hevosten ruokinnassa. Lihasikojen ruokinnassa ja yleensä lihantuotannossa kauran öljyllä voi olla myös haitallisia vaikutuksia. Sianlihan tuotannossa kauran öljy lisää silavan pehmeyttä ja heikentää siten sen säilyvyyttä.

Kauralajikkeiden öljypitoisuudessa eroja

Virallisissa lajikekokeissa Belindan öljypitoisuus on ollut korkein, ja vastaavasti luomukokeissa Yty-kaura on tuottanut suurimmat öljypitoisuudet. Vastaavasti Roopen öljypitoisuus

on ollut pienin. Typpilannoituskokeissa Aarteen öljypitoisuus on ollut suurempi kuin Salon.

Säät ja tekniikat

Vuodet poikkesivat toisistaan sääolosuhteittensa puolesta. Vuodet 1997 ja 1999 olivat kuivia ja lämpimiä ja vuosi 1998 viileä ja sateinen. Vuonna 1998 kauralajikkeiden öljypitoisuudet olivat korkeammat kuin muina vuosina. Vuonna 1997 öljypitoisuudet olivat puolestaan alimmillaan. Viljelytekniikalla ei näyttänyt olevan suurta vaikutusta kauran öljypitoisuuteen. Typpilannoitus kuitenkin vähensi merkittävästi öljypitoisuutta. Luomuviljelyn kauran öljypitoisuus ei poikennut tavanomaisesti viljelystä kaurasta.

Lisätietoja: Koetoiminta ja käytäntö 1/2001: 5.