

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 18.12.2006 63. vuosikerta Numero 4 Sivu 2

Innovatiivisen elintarvikkeen aihioita

Ilkka P. Laurila
kehitysjohtaja, MTT

Kansallinen elintarvikepolitiikka on entistä ajankohtaisempaa. Se on paljon enemmän kuin maatalouspolitiikkaa. Miten viiden miljoonan asukkaan kansakunnan tulee toimia, jotta se takaa kansalaisilleen hyvän ravitsemuksen ja ruokahuollon tulevaisuudessakin? Ja miten se toimii osana kansainvälistä ruokajärjestelmää? Turvallisuuspolitiikka on niitä politiikanlohkoja, joita ei voi jättää vain markkinavoimille. Sama koskee elintarvikepolitiikkaa.

Elintarviketaloudessa yrityskoko kasvaa niin maataloilla, teollisuudessa kuin kaupassakin. Viime viikkoina tapetilla on ollut erityisesti teollisuus heikon kannattavuutensa takia. Samalla Suomen markkinoiden pienuus korostuu entisestään. Teollisuuden kasvu yli maanrajojen on vastaisku heikkoon kannattavuuteen ja kaupan roolin kasvuun elintarvikkeiden tarjontaketjun järjestäjänä.

Maatalouden kannalta oleellisinta on se, mitä tapahtuu Suomessa tuotetun raaka-aineen kysynnälle. Kaupan ja teollisuuden kansainvälistyminen johtaa väistämättä siihen, että tavaravirrat rajojen yli kasvavat. Tämä tarkoittaa myös elintarvikkeiden - ja niiden raaka-aineiden - tuonnin lisääntymistä. Suomen maataloudelle on tärkeää, että kansainvälistyvät yritykset käyvät vastaavasti tavaravaihtoa, jossa kotimainen raaka-aine - mieluummin jalostettuna - siirtyy muualle. Ja sellaiseen hintaan, joka luo edellytykset kannattavalle maataloudelle.

Kansainvälistyminen tietää vientimahdollisuuksia. Suomalaisilla elintarvikkeilla on parhaat mahdollisuudet erikoistuotteina. Varsinkin kun hyödynnetään kansainvälistyvän kaupan ja teollisuuden markkinakanavia.

Innovatiivinen elintarvike edellyttää usein innovatiivisuutta myös raaka-aineelta. Tässä liitteessä on joitakin innovatiivisten elintarvikkeiden aihioita. Yhdessä artikkelissa esitellään, miten geenikartoitus tehostaa kauranjalostusta. Menetelmä tarjoaa mahdollisuuden valita tarkasti ja jo aikaisessa kasvun vaiheessa ne kasviyksilöt, jotka ilmentävät haluttuja ominaisuuksia. Työn yhteydessä on löytynyt jo kaksi terveysvaikutteisen beta-glukaanin pitoisuuteen vaikuttavaa kromosomialuetta. Beta-glukaanin tiedetään alentavan sydäntautiriskiä. Lisäksi on löytynyt DNA-merkkejä, jotka liittyvät kauran energiamäärään vaikuttavaan öljypitoisuuteen, yleistyvään lehtilaikkutautiin,

lyhytkortisuuteen sekä jyvän kadmiumin kertymiseen. Viimeksi mainittu ominaisuus voi nousta tärkeäksi, sillä kadmiumin pienetkin pitoisuudet ovat merkittäviä riskejä etenkin lasten ruokavaliossa.

Camelinaa puolestaan hyödynnetään jo elintarviketeollisuudessa. Erinomainen rasvahappokoostumus tekee siitä mielenkiintoisen kasvin rehukäyttöäkin ajatellen. Tässä liitteessä esitellään, miten kananmunan ja broilerinlihan koostumukseen ja sen myötä ravitsemukselliseen arvoon voitaisiin puuttua camelinarouheen avulla. Nykyisin camelinan käyttö rehuissa on kiellettyä, mutta tilanne saattaa muuttua.

Elintarvikkeiden raaka-aineita hyödynnetään monessa. Kananmuna on monipuolinen elintarvike ja tehokas terveyttä edistävien ainesosien tuottaja. Artikkeleissa kuvataan, kuinka kananmunan valkuaisesta saadaan verenpainetta alentavia sekä syöpäsolujen ja virusten kasvua estäviä ainesosia. Kun rehuun lisätään esimerkiksi pellava-, rypsi- tai kalaöljyä, saadaan munia, joiden keltuainen sisältää runsaasti tärkeitä monityydyttymättömiä rasvahappoja. Niistä joidenkin tehoa on kokeiltu Alzheimerin taudin hoidossa.

Hyvää joulun aikaa, Koetoiminta ja käytäntö –liitteen lukija!

Lisätietoja:
ilkka.p.laurila@mtt.fi
(03) 4188 2230