



Gluteeniton kaura tuotantovaihtoehtona

Miska Kuusela
Helsingin Mylly

Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään



Helsinki Mills Oats

Flakes, Bran, Groats, Porridges



- Conventional
- Organic
- Gluten-Free
- Organic Gluten-Free

Mueslies & Breakfast Cereals



Flour & Bakery Mixes



Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään



OPTIO

Hyljeksitystä kaurasta tuli trendivilja

06:30 **TUTKIMUS** **LIFESTYLE** **RUOKA**



KUVA: Vladimir Blinov



Gluteenin välttely ja kasvissyönnin lisääntyminen ovat saaneet aikaan kansainvälisen kaurabuumin.

MAASEUDUN TULEVAISUUS.fi

Keskiviikko
 28.10.2015

Etusivu **Maatalous** Metsä Maaseutu Poliitikka ja talous Ri

Suomalaisella luomukauralla rajattomat markkinat maailmalla

LUE! Piraattik Ympäris Yle esitt

ATALOUS | 28.10.2015, 10:05

Tekstin koko: A A A

Lauanta

Puhtaasti parempaa jokaiseen päivään



Mikä aiheuttaa ”kaurabuumin”?

- Ruoka ja syöminen on kiinnostavaa
- Ruokavalinnat ovat osa ihmisen identiteettiä
- Terveellisyys on muotia
- ”Free from”: Vähintään yhtä tärkeää, kuin mitä ruuassa on, on se mitä siinä ei ole
- Kasvisruuan suosio kasvaa vääjäämättä
- Sama tieto on kuluttajien saatavilla globaalisti, nopeasti ja yht’aikaisesti
- Samanlaiset kuluttajasegmentit löytyvät kaikista maista
 - Myös se kasvava segmentti, joka etsii uutta, kiinnostavaa, terveellistä, trendikästä, omaan elämäntapaan ja arvoihin sopivaa ruokaa
- => Kaura on ”täsmäratkaisu”, josta ei löydä huonoa puolta etsimälläkään



Gluten free -markkinasta

- Diagonosoitu keliakia on GF-markkinassa vähämerkityksellinen
 - Suomessa korkea, mutta silti alle 1% väestöstä
 - Arviolta 2% Suomessa sairastaa, 1/3 löydetty
 - Esim. Japanissa ja Kiinassa vielä tuntematon sairaus
- Länsimaissa liki 10% kuluttajista kuitenkin välttelee gluteenia, tiukemmin tai löyhemmin
 - Kokemus vatsavaivoista, kun syö gluteenia, vaikka ei ole keliakiaa
 - tälle on myös lääketieteellistä tukea
 - näiden oireiden syy saattaa olla jokin muu, kuin gluteeni
 - Käsitys, että gluteeni on terveydelle haitallista
 - Muoti, ruokatrendit
- GF-markkina on kasvanut rajusti jo kymmenisen vuotta
 - kasvaa edelleen, ja ennustetaan kasvavan myös tulevaisuudessa
 - voimakkaasti kehittynyt GF-tuotetarjonta kiihdyttää markkinan kasvua
 - GF-tuotteet ovat maukkaita, tarjonta on laajaa; GF-ruokavaliota on helppo noudattaa
- Kaura oli pitkään kiellettyjen listalla keliakikoille
 - Nykysin hyväksytty, viimeiset Euroopan maat ovat hyväksyneet sen äskettäin



Gluten free –ruuan ongelmat ja ratkaisut

- Gluteenittomalla ruokavaliolla kuidun ja täysjyväviljan määrää jää helposti liian alhaiseksi
- Gluteenittomat tuotteet ovat suhteellisen kalliita
- Gluteenittomien tuotteiden valmistajille raaka-aineet ovat erittäin kalliita
- Raaka-aineiden saatavuus on suhteellisen heikkoa ja epävarmaa
- Suurien volyymien saatavuuden varmistaminen on suhteellisen vaikeaa
 - GF-kaura on hyvä gluteenittoman ruokavalion peruselementti
 - Erittäin hyvää kuitua on kaurassa runsaasti
 - Täysjyväviljan voi tuoda gluteenittomaan ruokavalioon kauralla
 - Kaura täydentää, parantaa ja tasapainottaa mitä tahansa ruokavaliota hyvin
 - Saatavuus on suurissakin volyymeissa (tuhansia tonneja) suhteellisen hyvä
 - Tuotteiden perusraaka-aineena gluteeniton kaura on suhteellisen edullinen

=> Gluteeniton kaura on erinomainen GF-tuotteiden ja GF-ruokavalion perusta



Gluteeniton kaura viljana

- Samaa kauraa kuin tavallinenkin kaura, ei lajikevaatimuksia
- Laatuvaatimukset samat kuin tavalliselle kauralle
- Ehdoton vaatimus alle 20 ppm/kg gluteenia
 - Vastaa n. max 6 jyvää vieraita viljoja (ohra, vehnä, ruis) per kilo raakaviljassa
 - Eri viljojen gliadiinit reagoivat gluteenianalyysiin (Elisa R/5) eri tavoin
 - Vieraiden viljojen määrä testataan vastaanotossa
 - Tuotteen gluteenipitoisuutta mitataan laboratoriossa tuotannon aikana ja lopputuotteesta
 - Lain mukaan tuote on gluteeniton, kun siinä on alle 20 ppm/kg gluteenia
- Käytettävä vilja on oltava erityisesti tähän tarkoitukseen viljeltyä
- Lajittelulla tavallisesta kaurasta tuotettu puhdaskaura yleistyy maailmalla
- Gluteeniton kaura vs. gluteeniton luomukaura



Gluteenittoman kaura viljelyttäminen

- Kaikki gluteeniton kaura (luomu & tavanomainen) ostetaan viljelysopimuksilla
- Gluteenittomuudesta maksetaan erillinen lisä
- Jos tavara ei täytä GF-vaatimuksia, se otetaan vastaan tavallisena
- Jos viljelee kauraa (tavanomainen tai luomu) ammattimaisesti, gluteenitonta kannattaa yrittää
- Viljelyyn saatavissa viljelyohje
- Ei muita erityisvaatimuksia; käytännössä riittää, että viljelyohjetta noudatetaan, ja että myllylle saapuva kaura on puhdasta