

Huhtikuu 2021

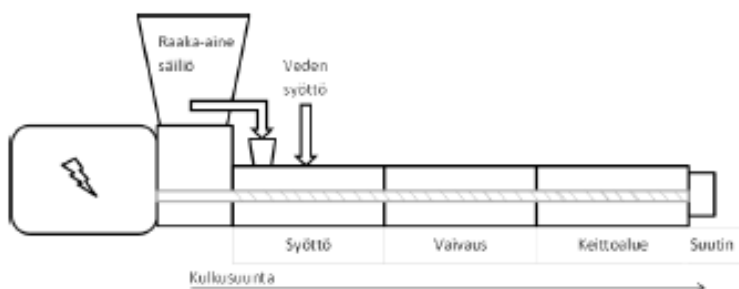
Kevätyöt alkaneet

Hukan kevään viimeinen webinaari ”*Parempaa papua pöytään kotimaasta*” keräsi 13.4. lähes sata palkokasveista kiinnostunutta kuulijaa. Esitykset painottuivat härkäpavun viljelyyn ja palkokasvien jatkojalostukseen. Jukka Kajan kertoi Verso Foodin käyttävän raaka-aineena edelleen Kontua, koska se täyttää hyvin heidän laatuvaatimuksensa. Harri Laineen Papuset ja Jyväset -tuotenimi toimittaa nykyisin härkäpapua kuorittuna puolikkaina lähinnä gluteenittomia tuotteita valmistaville yrityksille. Tähän tarvitaan isokokoista ja tasalaatuista siementä, joten nykyisin heille kelpaavat lajikkeet Kontu ja Louhi.

Seuraavat esiintyjät olivat Helsingin yliopistolta Leg4Life-hankkeesta. Susanna Kariluoto kertoi palkokasvien haitallisista aineista. Visiinin ja konvisiinin ohella palkokasvit sisältävät mm. oligosakkarideja, jotka aiheuttavat vatsakipuja. Liotus vähentää haitta-aineita, mutta samalla menetetään tärkeitä ravintoaineita. Yleisöltä saatu vinkki vatsaystävälliseen hernekeittoon oli idättää herneitä täysi vuorokausi normaalin liotuksen jälkeen. Kirsi Jouppila jatkoi kertomalla herne- ja härkäpapumassan ekstruusiosta eli käytetystä seoksesta ja sen kosteudesta riippuen saadaan eri lämpötiloilla ja paineella puristettua erilaisia tuotteita: tiivistä pastaa, huokoisia rapeita snackseja tai lihaa muistuttavaa massaa.

Yliopiston esityksiä jatkoi Asko Simojoki, joka kertoi palkokasvien viljelyn hyödyistä kasvihuonekaasupäästöjen näkökulmasta. Ilmaston kannalta merkityksellistä on maaperän hiilitaseessa tapahtuvat muutokset. Tässä palkokasvien viljelyn hyöty saavutetaan jo 2000-2500 kg/ha sadolla. Lopuksi Vihreän Härän Juha-Pekka Aikola kertoi kahdeksan vuoden kokemuksiin härkäpavun viljelystä. Hyväksi havaittuja keinoja ovat olleet mm. syväjuuristen kasvien viljely edellisenä vuonna ja savikan torjunnassa rikkaäestys ennen härkäpavun taimettumista.

Webinaarin tallenne lisätään lähiaikoina Hukka-hankkeen [Satafoodin](#) ja [Luken](#) nettisivuille, joilta löytyvät myös aiemmat tallenteet uusien linkkien takaa.



Kaaviokuva esim. hernemassan puristamisesta erilaisiksi tuotteiksi ekstruuderilla. Lähde: Mari Alatalo. Keittoekstruusion käyttö soijatuotteen valmistuksessa. Opinnäytetyö. Biotekniikka. Turun AMK. 2015.

Ajatukset ovat jo tulevassa kesässä. Kylvövalmistelut on aloitettu, syysviljoja lannoitettu ja tasausäestyksiä tehty. Alustavia suunnitelmia on myös tapaamisista pellonpientareilla heinä–elokuun vaihteessa. Mahdollisia kohteita on näillä näkymin Mellilässä, Eurajoella, Orivedellä ja Jokioisten Erikoiskasvipäivässä, mutta nämä varmistuvat kylvöjen jälkeen, kun näemme miten alkukesän kasvustot kehittyvät.

Myös maataloilla tehtävät kokeilut kiinnostavat vielä ja lisänä edellisvuosiin toivomme kokemuksia ja tietoa biostimulanttien tehosta palkokasveilla – tule mukaan tuottamaan tietoa, ota yhteyttä Jukkiaan tai Heikkiin.

Tuoreimmat kuulumiset ja tiedot hankkeen tapahtumista löytyvät [Facebookista](#).

Yhteydenotot: Heikki Jalli (puh. 050 3164 967, heikki.jalli@luke.fi) tai Jukka Saarinen (puh. 040 5553 683, jukka.saarinen@satafood.net)

