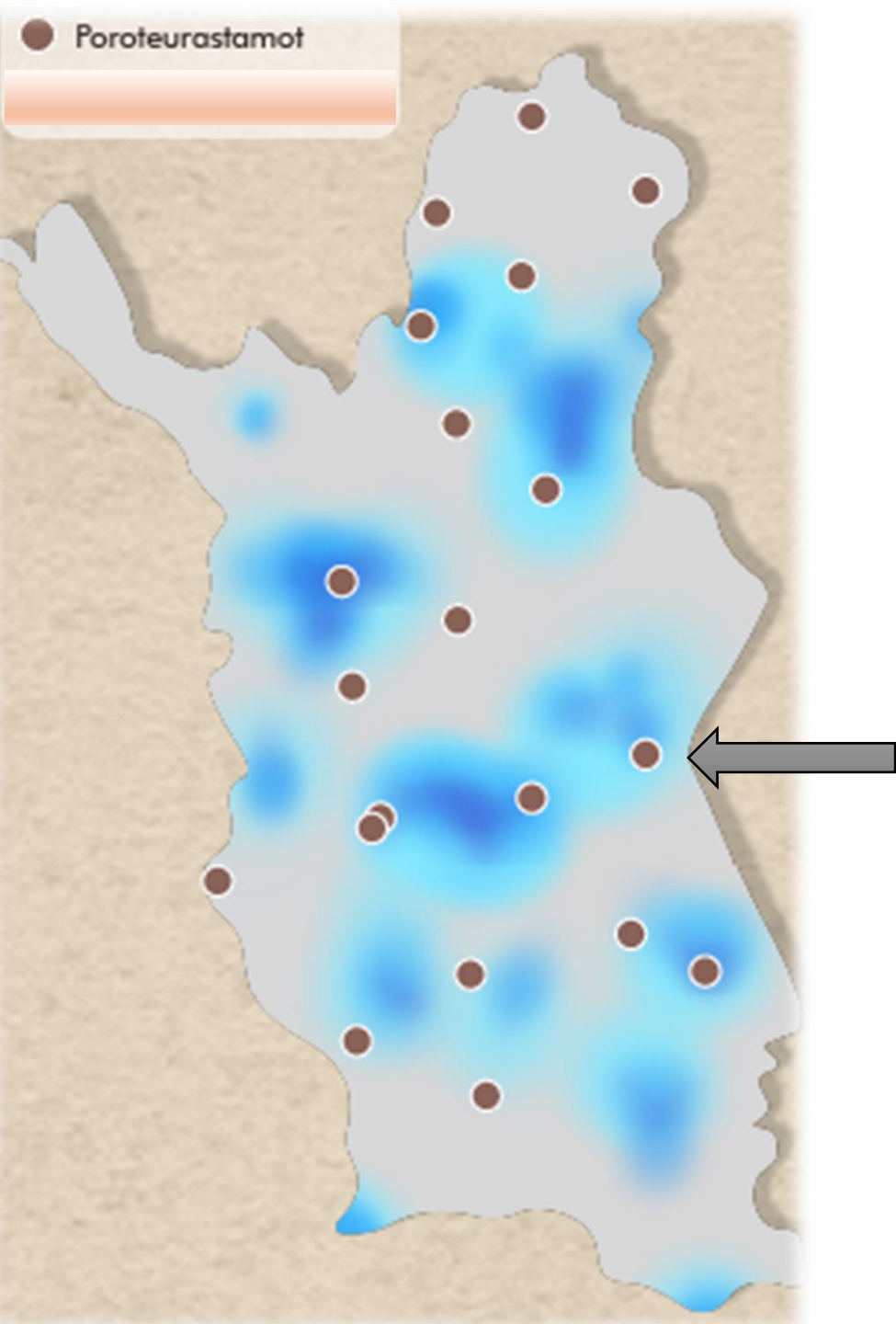


Sivuvirtojen hyödyntäminen poroteurastuksessa Suomessa

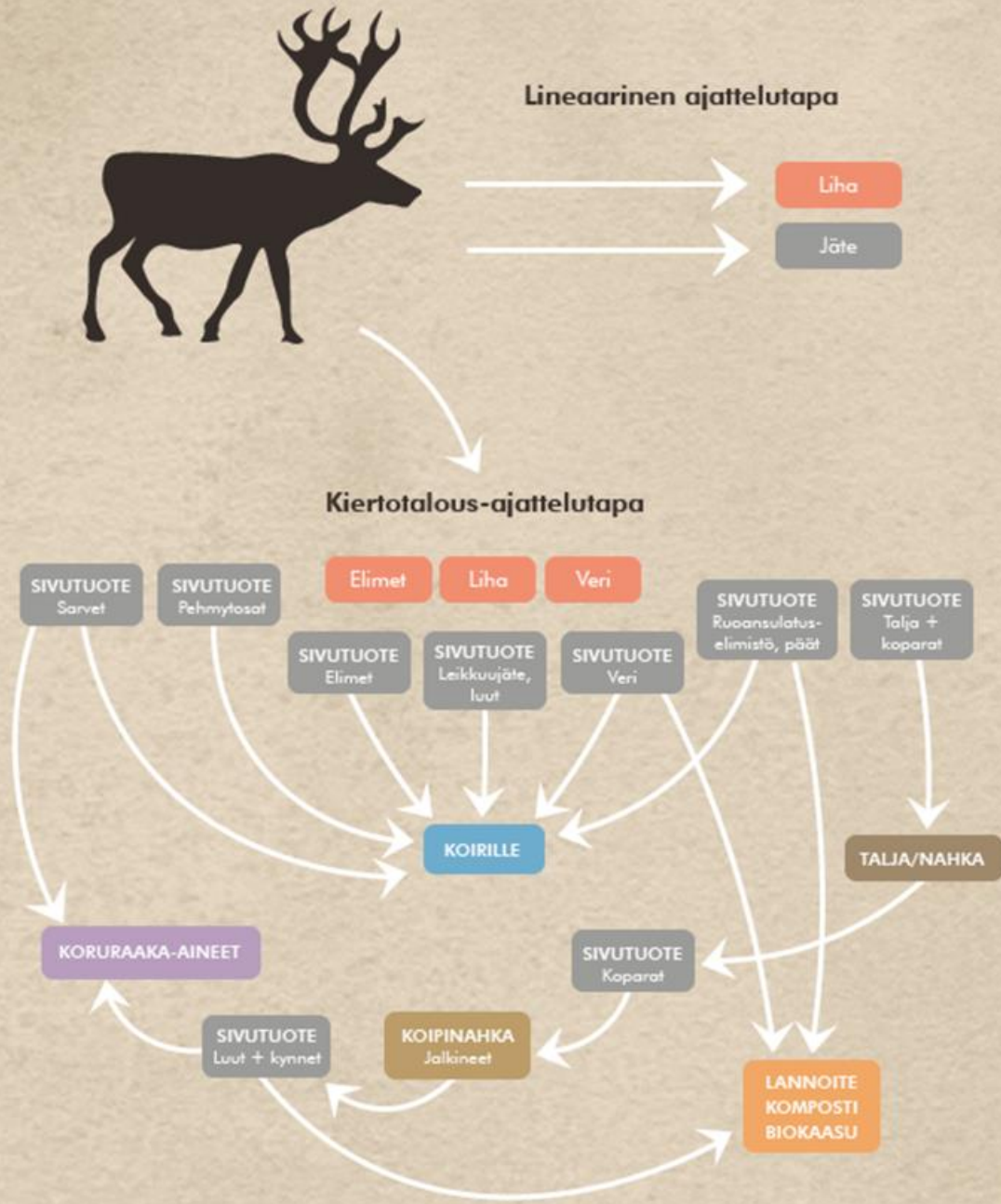
27.11.2024



Tulen itärajalta Sallasta, jossa olen poronhoitajana Sallan paliskunnassa. Toimin Sallan poroteurastamolla, jonka kahdessa omistajapaliskunnassa on yhteensä lähes 300 poronomistia. Meillä on myös lihanleikkaamo Aihkiporo –nimellä. Työskentelen lisäksi Lapin ammattikorkeakoulussa projektipäällikkönä Sarvet ja saporot kiertoon –kiertotalous käytäntöön poroteurastuksessa-hankkeessa

- Suomessa on 19 poroteurastamoja, joista suurin osa on paliskuntien omistamia
- Porot teurastetaan poronomistajien toimesta
- Paliskuntaomisteisuus tarkoittaa sitä, että teurastamon taustalla on jopa satoja poronomistajia, joiden porot teurastamossa käsitellään
- Kerron yleisesti poron sivuvirtojen mahdollisuuksista sekä esimerkkejä sivuvirtojen hyödyntämisestä Sallassa

KIERTOTALOUTTA PORON SIVUVIRROISTA



Suomessa siirryttiin porojen laitosteurastuksiin 1990 – luvulla, jolloin vallalla oli lineaarinen ajattelutapa eli ajateltiin, että porosta saadaan lihaa, ja muu on jätettä. Talja on ollut ainoa sivuvirta, jota on laajamittaisemmin hyödynnetty.

Tänä päivänä porotalouteenkin pyritään tuomaan kiertotalous –ajattelutapaa, jossa entinen jäte voikin olla jonkin raaka-aine.

Poroteurastuksessa syntyy lihan lisäksi sivuvirtoja joita oikein talteenotettuna ja säilytettynä voidaan hyödyntää esimerkiksi elintarvikkeena, eläinrehuna, käsityömateriaaleina tai vaikkapa biokaasun tuotantoon tai lannoitteena.



SIVUVIRTOJA ELINTARVIKKEISIIN

- Sallan poroteurastamolle kehitettiin muutama vuosi sitten nykypäivän säädökset täyttävä veren talteenottomenetelmä, jossa veri otetaan putkea pitkin jäähdyttävään säiliöön
- Veri on erittäin helposti pilaantuva elintarvike, joten sen talteenotto ja käsittely on tehtävä huolella
- Ajatus poronveren hyödyntämiselle saatiin ravintolalta, joka halusi käyttää paikallista poronverta.
- Sallan poroteurastamolla talteenotetaan elintarvikkeeksi sisäelinten ja veren lisäksi myös saparoita, poronkuuta ja kateenkorvia, joita toimitetaan ravintoloille.

PORONVEREN HYÖDYNTÄMINEN

- Pakastetun poronveren lisäksi tuotekehittiin poronverimakkarat, josta tehtiin myös gluteeniton versio, ja sen valmistuksessa voidaan hyödyntää muitakin porosta saatavia sivuvirtoja, mm. poronkuuta eli rasvaa
- Poronverimakkarat teetetään yhteistilauksena paliskuntien osakkaille aina teurastuskaudella. Oman käytön lisäksi osakkaat voivat halutessaan saada verimakkarat myös myyntituotteeksi
- Poronverimakkarat on tarjolla myös läheisen matkailukeskuksen ravintolassa
- Lisäksi Sallan kunnan kouluruokailussa on ruokalistalla poronverimakkarat





PORONSIVUVIRTOJA LEMMIKEILLE

- Poroteurastamoilta toimitetaan teurastuksessa syntyvät pehmytosat koirien raakaruuksi
- Raakaruokintaan menevän materiaalin tulee olla yhtä hyvälaatuista kuin elintarvikkeiden, joten koiranruokamateriaalit pakataan ja jäädytetään välittömästi teurastuksen jälkeen.
- Tautiriskin pienentämiseksi ne säilytetään pakasteessa vähintään kaksi viikkoa



KOIPINAHKOJA VIENTIIN

- Taljan hyödyntämisen lisäksi myös taljan jalkaosan koipinahat otetaan talteen
- Suolatut koipinahat menee vientiin Mongoliaan, jossa niistä valmistetaan arvostettuja kenkiä



Koipinahan talteenoton sivuvirtana syntyy puhdasta luuta ja poron kynttä, joita voidaan hyödyntää esimerkiksi koruissa

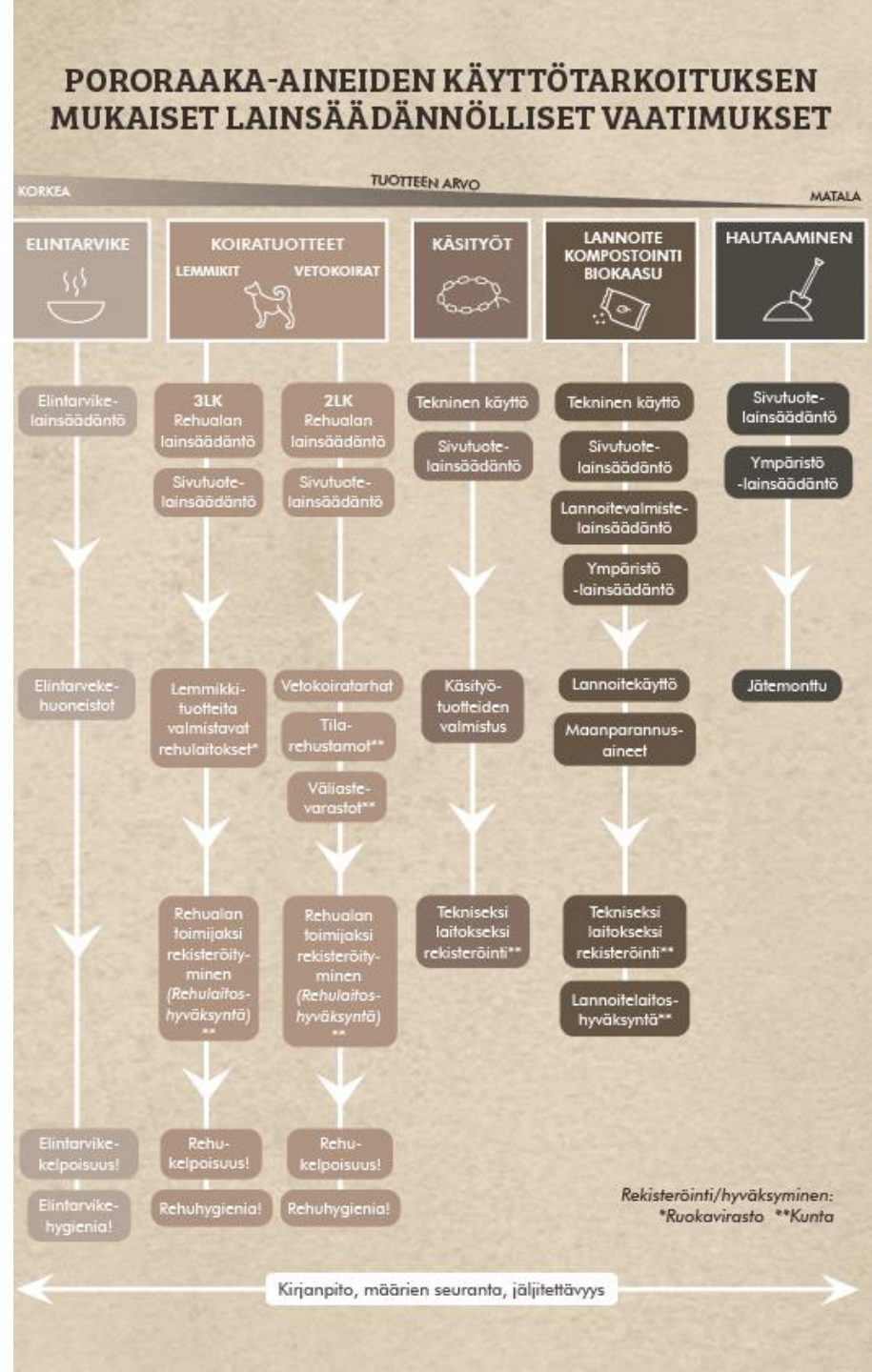


SIVUVIRTOJEN HYÖDYNTÄMINEN EI KUITENKAAN OLE HELPPOA

Eläinperäisten sivuvirtojen hyödyntämistä ei ole tehty Suomessa helpoksi

Viereisessä kuvassa on esitetty pororaakaineiden käyttötarkoituksen mukaiset lainsäädännölliset vaatimukset

Jokaiselle toiminnalle löytyy omat vaatimukset ja rekisteröitymisvelvoitteet, mikä osaltaan rajoittaa osavuotisesti toimivien poroteurastamoiden intoa



Sarvet ja saparot kiertoon -hanke

Hanke on suunniteltu poroteurastamoiden avuksi.

Hankkeella pyritään lisäämään poroteurastamoiden tietoisuutta kiertotalouden mahdollisuuksista sekä levittämään muutamilla poroteurastamoilla hyviksi havaittuja käytäntöjä muidenkin poroteurastamoiden hyödynnettäväksi.

Tulevaisuuden tavoitteena voisi olla, ettei poroteurastamoissa synny jätettä lainkaan, vaan kaikille poronosille löytyy jokin käyttötarkoitus.



Poron sivuvirroissa on paljon
potentiaalia sekä hyödyntämättömiä
käyttökohteita

Kuvassa Lapin yliopiston
poronveritaidetta

Kiitos!

Kuva Amna Qureshi

