

Nordic Soya jalostaa myös härkäpapua

Uudessakaupungissa toimii EU:n suurin monivaiheinen soijajalostamo, Nordic Soya. Sen valikoimassa on geenimuuntelemattoman soijan lisäksi GM-soija sekä uutena tuotteena härkäpapu, joka kiinnostaa sikatuottajien lisäksi myös siipikarjatuottajia.

Hanna Hamina

Vuosi sitten Nordic Soyan toimitusjohtajana aloittanut **Veli-Matti Reunasalo** ja kaupallinen johtaja **Risto Uusitalo** avaavat soijatehtaan tuotantostrategiaa:

”Vanhan yhtiön strategiana oli keskittyä pelkästään geenimuuntelemattomaan soijaan. Soijaproteiinikonsentraatin (SPC) pääasiakkaisiksi kaavailtiin norjalaisia kalanrehu-

jen valmistajia, sillä koko Norja on sitoutunut GM-vapaaseen rehuntuotantoon.”

Nordic Soya sen sijaan aloitti pelkästään GM-soijalla. GM-vapaan soijan saatavuus on vaikeutunut vuosi vuodelta ja hintaero tavaliseen soijaan on tällä hetkellä noin 100 euroa tonnilta. Ei ole järkevää keskittyä vain GM-vapaan soijan jalostamiseen, sillä myös GM-tuotteille on ostajia”, Uusitalo linjaa.

Päivässä kontillinen tuotetta

Soijapapu sisältää 18-20 prosenttia öljyä, jolle ei ollut tarpeeksi kannattavaa kysyntää lähialueilla. Uusitalo muistuttaa, että rouheesta pystytään yhtä lailla valmistamaan konsentraattia.

”Euroopan kymmenen suurimman rehunvalmistajan joukkoon kuuluva italialainen Veronesi-ryhmä on ollut tyytyväinen mei-

NORDIC SOYA OY



Nordic Soya jalostaa Uudessakaupungissa soijarouheesta soijaproteiinikonsentraattia. Raaka-aineeksi sopii myös kotimainen härkäpapu.



Toimitusjohtaja Veli-Matti Reunasalo (oik.) ja kaupallinen johtaja Risto Uusitalo seuraavat mielenkiinnolla härkäpavun korjuun etenemistä ja tulevaa hintatasoa.

dän SPC:n laatuun. Yhtymällä on omaa siipikarjan- ja kalankasvatusta. Tuotantotulokset broilerilla ovat olleet hyvät.”

SPC:tä käytetään myös suomalaisissa broilerin alkukasvatuserhuissa, mutta Uusitalo ei paljasta asiakkaan nimeä.

”Tuote sopii erityisesti nuorille eläimille sillä SPC:stä on poistettu soijan luontaiset haitta-aineet, lisäksi siinä on 64 % valkuaista. Asiakkaanamme on myös RaisioAgro, joka käyttää SPC:tä kalanrehuissaan.”

Soijaproteiinikonsentraattia on alkuvuodesta lähtenyt noin 30 tonnin kontillinen päivässä. Kontit lähtevät laivarahtina suoraan Uudenkaupungin satamasta ja jatkavat Travemundestä junalla Italiaan. Tehdaalla pystyttäisiin käsittelemään jopa yli 200 000 tonnia soijapapua vuodessa eli 700 tonnia päivässä.

”Tänä vuonna jalostetaan noin 100 000 tonnia raaka-ainetta”, kertoo Reunasalo.

Soijan hankinta avointa

Soijan alkuperä ja vastuullisuus nousivat erityisesti esiin alkuvuonna, kun WWF julkaisi oman Lihaoppaansa. Muun muassa suomalainen broilerinliha sai oppaassa ”vältä”-merkinnän, mikäli tuotannossa on käytetty niin sanottua vastuutonta soijaa.

”Vastuulliseksi” WWF määrittelee muun muassa RTRS- ja ProTerra -sertifioidut soijat. ”Vastuutonta” taas on soija, jonka viljelyssä käytettävät pellot on raivattu Etelä-Amerikassa sademetsää tuhoamalla.

Suuri yleisö mieltää soijan viljelyn tapahtuvan ainoastaan Etelä-Amerikassa, vaikka

jo kymmenesosa maailman soijasta kasvatetaan Kiinassa. Suomeen tulee merkittäviä määriä soijaa myös muun muassa Kanadasta.

”Me hankimme soijaa monesta eri maasta ja yleisimpinä alkuperämaina ovat Intia, Ukraina, Brasilia ja Kanada. Varmistamme soijan alkuperän ja vastuullisuuden eri tavoin. Ostamme sertifioitua soijaa aina asiakkaan niin toivoessa”, selvittää Reunasalo Nordic Soyan hankintastrategiaa.

”Pääasiassa hankimme soijan euroopalaiselta välittäjältä pieninä erinä. Suurin hankintaerä on ollut kokonainen handy-luokan laivalasti eli noin 30 000 tonnia”, kertoo Risto Uusitalo.

Rinnalla kotimainen vaihtoehto

Härkäpavulla voidaan korvata soijaa siipikarjarehuissa. Härkäpapu onkin herättänyt myös Nordic Soyan kiinnostuksen.

”Olemme jo testanneet tehtaan prosesseja härkäpavun jalostamiseen ja ensimmäiset

erät härkäpapurouhetta on toimitettu asiakkaille. Kotimaisen valkuaisraaka-aineen jalostaminen ja tuottaminen tulee olemaan osa toimintaamme, vaikka soija pysyykin pääraaka-aineena”, kertoo Reunasalo.

Härkäpapu ja soijapapu muistuttavat monella tapaa toisiaan, vaikka erojakin löytyy.

”Härkäpapu sopii tehtaan tuotantoon. Koska siinä ei ole poistettavaa öljyä, sitä ei tarvitse puristaa tai uuttaa, vaan sitä prosessoidaan kuorimalla, murskaamalla ja paahtamalla.”

Nordic Soya ei myy tuotteitaan suoraan tuottajille, vaan rehunvalmistajien tapaan jälleenmyyjien kautta. Rouhetuotteita se voi toimittaa niin irtotavarana kuin suursäkeissä.

Härkäpavun viljely lisääntyy

Härkäpavun viljely on lisääntynyt Suomessa nopeasti. Viime vuonna viljelyala oli 17 000 hehtaaria, tänä vuonna jo lähes 23 000 hehtaaria.

Artikkelia kirjoitettaessa asiantuntijoita arveluttaa kesän viileyden ja sateisuuden vaikutus härkäpavun kypsymiseen ja sadonkorjuuseen, kun härkäpapu kuitenkin vaatii pitkän kasvukauden. Vielä heinäkuussa kuluvan vuoden härkäpapusadoksi arvioitiin noin 64 miljoonaa kiloa. Syyskuun alussa vaikutti siltä, että ennuste on turhan optimistinen.

”Mielenkiintoista nähdä, millainen sato Suomesta saadaan ja mille tasolle kotimaisen härkäpavun hinta syksyllä nousee”, miettivät Nordic Soyan edustajat.

”Mikäli hinta nousee merkittävästi, vaikuttaa se tietenkin myös lopputuotteen hintaan ja sen kiinnostavuuteen asiakkaalle. Uskomme kuitenkin siihen, että lähellä tuotetulle ja jalostetulle härkäpavulle on kysyntää niin rehu- kuin elintarviketeollisuudessa.”

HAITTA-AINEET POIS PROSESSOIMALLA

Kuorimalla ja lämpökäsittelemällä härkäpavusta saadaan pois haitta-aineita kuten tanniineja, jotka huonontavat valkuaisen sulavuutta siipikarjalla sekä vähentävät maittavuutta. Haitta-aineet voivat aiheuttaa siipikarjalle anemian ja oireita ja lisätä lintujen kuolleisuutta. Luken tutkimuksissa on todettu haitta-aineiden rajoittavan härkäpavun käyttöä munivien kanojen rehuissa noin 5 %:iin ja broilerin rehuissa noin 16 %:iin. Jalostamalla uusia härkäpapulajikkeita pyritään vähentämään haittavaikutuksia ja lisäämään käyttömääriä.