

Tämä on rinnakkaistalenne. Sen viitetiedot saattavat erota alkuperäisestä /

This is a self-archived version of the original article. This version may differ from the original in pagination and typographic details.

Version: Final draft

Copyright: © The Author(s) 2019

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä: /
To cite this article please use the original version:

VORNANEN, J. 2019. Hyönteiset ratkaisu maailman ruokapulaan? Ammattikeittiö.
Nro 3.

Hyönteiset ratkaisu maailman ruokapulaan?

Ympäristöongelmat puhuttavat maailmanlaajuisesti. Hyönteisiä on esitetty yhdeksi ratkaisuksi uhkaavaan ruokapulaan. Niissä on paljon proteiineja ja hyönteisten kasvattaminen rasittaa vähemmän ympäristöä.

Teksti: Jouni Vornanen

Kuva: Johanna Kantala

Kaikissa maissa ei ole tarkkaa elintarvikelainsäädäntöä. Esimerkiksi Suomessa ohjeistetaan: ”Hyönteisten kasvatustuotteiden/-säiliöiden ja vastaavien tulee olla kemialliselta koostumukseltaan turvallisia.” Toisessa ohjeessa sanotaan: ”Rehukäyttöön tarkoitetuista tai esimerkiksi luonnosta kerätyistä hyönteisistä kasvatettu toinen sukupolvi voidaan käyttää elintarvikkeeksi, kunhan kasvatustapa on tapahtunut elintarvike- ja rehulainsäädännön vaatimusten mukaisesti...”

Savonia-ammattikorkeakoulun projektipäällikkö Salla Willman Tiedolla hyönteisalan tulevaisuuteen -hankkeesta kertoo, että Suomessa ollaan tarkkoja myös hyönteisten saamista turvallisesta ravinnosta. Eikä ravinto saa sisältää esimerkiksi mitään ylimääräistä sinne kuulumatonta.

– Hyvää kasvattamista sekä jalostamista on myös se, että ottaa huomioon hyönteisten mikrobiologiset elintarviketurvallisuusriskit. Jos ostaa jäädytettynä, niin hyönteiset tulee kuumentaa kauttaaltaan 75 asteeseen ennen niiden nauttimista. Myös alkutuotannon hygieniavaatimukset ovat Suomessa kovat.

Hyönteisten laatu

Salla Willman korostaa, että ammattikeittiön on hyvä varmistaa ostamiensa hyönteisten laatu ja prosessointitapa. Tällä on vaikutusta siihen, mitä asioita hyönteisille ylipäätään kannattaa keittiössä tehdä.

– Esimerkiksi veden laatu on merkittävä hyönteisiä kasvattaessa, joka vaikuttaa niiden laatuun. Osa kuluttajista vielä toivoo, etteivät hyönteiset erotu ruoasta, toiset taas toivovat, että ne näkyvät selvästi. Miten vastata toiveisiin?

Tarjolla on kokonaisia hyönteisiä tai niitä hyödynnetään myös rouheena, jauheena tai maustettuna tai kuivattuna sellaisenaan.



Willman nostaa esille myös eettisyyden.

– Sitä voisi korostaa tuotteita tarjotessa. Myöskin hyönteisten proteiini määrä on hyvä, joka sekin vaikuttaa valintapäätökseen. Tärkeää on kuitenkin perustella ruokailijalle, miksi hänen kannattaisi valita se ruoka, jossa on hyönteisiä. Ilman perustelua, ei kuluttaja näe tarvetta valita hyönteisruokaa vaikkapa lounaalle.

Hyönteisiä moneen tarpeeseen

Willman näkee hyönteisissä monipuolisia käyttötarkoituksia. Niitä käytetään alkupää- ja jälkiruokiin. Ne sopivat suolaiseen ja makeaan leivontaan, mutta niillä ei voi korvata jauhoja, koska hyönteisjauhoissa ei ole sitkoa. Myös smoothiet, makeiset ja snacksit saavat makua ja hyvän ravintolisän hyönteisistä.

– Hyönteisruoan valmistaminen on helppo, yksinkertaista ja nopeaa. Hyönteisten maustaminen riippuu ruokalajista. Usein marinointi ja voimakkaatkin mausteet, kuten aasialaiset ja meksikolainen makumaailma sopivat, mutta hyönteisiä voi myös paistaa suomalaisen tapaan

ruisjauhottuina suolalla maustettuina.

Willman tähdentää vielä muutamaa asiaa. Vesipitoisuuden ja erilaisten ravinteiden vuoksi hyönteiset muodostavat hyvän kasvualustan erilaisille ruokamyrkytyksiä aiheuttaville mikrobeille. Hyönteiset tulee aina kypsentää jossakin prosessin vaiheessa 75 C:een, ennen kuin niitä saa tarjoilla tai käyttää elintarvikkeina. Kuumennuksen jälkeen tuotteita on säilytettävä vähintään 60 C:ssa.

– Hyönteisten maku vaihtelee lajista sekä valmistustavasta riippuen. Makuun vaikuttaa myös se, miten hyönteiset on ruokittu kasvatuksen aikana. Kotisirkan maku on lihaisa ja neutraali. Se muistuttaa maultaan kanaa tai katkarapua. Paahdetuista sirkoista tulee pätkinänmakuinen. □

YLEISTÄ:

Suomessa hyönteisiin liittyviä elintarvikeasioita hoitaa Ruokavirasto.

Hyönteisten elintarvikekäytöstä on tarkasti määritelty, mitä ja miten hyönteisiä saa käyttää elintarvikkeena ammattikeittiöissä.

Hyönteiset kuuluvat uusielintarvikelain piiriin.

Hyönteisiä sisältävät elintarvikkeet ovat uusielintarvikkeita – markkinoille tulo luvanvaraista.

1.1.2019 jälkeen markkinoilla saavat olla vain sellaiset hyönteislajit ja niistä valmistetut elintarvikkeet, joista on siihen mennessä jätetty uusielintarvikelupahakemus Euroopan komissiolle.

Koska hyönteisten mikrobiologisia elintarviketurvallisuuksia ei kaikilta osin vielä tunneta, elintarvikkeisiin käytettävät hyönteiset on kuumennettava jossain valmistuksen vaiheessa.

Hyönteisruoka voi aiheuttaa allergisia reaktioita, joka tulee ammattikeittiöiden ottaa huomioon ruokailun suunnittelussa ja niiden esittämisessä/tiedottamisessa.

Luonnosta kerättyjen hyönteisten myynti, markkinointi ja tarjoilu on kielletty. Hyönteiset, jotka tuotetaan elintarvikkeiksi, täytyy kasvatella ja valmistaa elintarvikevalvonnan piirissä.