Nordic Soya laajentaa härkäpapuun

VIRPI ADAMSSON, teksti ja kuvat

Uudenkaupungin soijatehdas Nordic Soya tuo markkinoille uusia vaihtoehtoja rehuteollisuudelle. Yritys keskittyy edelleen soijapavun jalostamiseen, mutta kehittää härkäpapua valkuaisainelähteeksi erityisesti sikataloudelle.

Nordic Soyan toimitusjohtaja Veli-Matti Reunasalo uskoo härkäpavun pystyvän kilpailemaan soijan kanssa myös hintatasoltaan.

Nordic Soyan toimitusjohtajana aloitti viime lokakuussa aiemmin Raisioagron liiketoimintajohtajana työskennellyt **Veli-Matti Reunasalo**. Raisiossa pitkään sianrehujen parissa toiminut Reunasalo on laajentamassa soijan jalostukseen rakennetun tehtaan toimintaa kattamaan myös muita valkuaisraaka-aineita.

"Suomessa on heikko valkuaisaineomavaraisuus. Pyrimme olemaan jatkossa kasvivalkuaisen tuottaja, jonka raaka-ainelähteenä on myös härkäpapu, vaikka soija onkin valkuaislähde numero yksi maailmassa", Reunasalo sanoo.

Hän ihmettelee soijan tiimoilta käytävää vastuullisuuskeskustelua, jossa itsestäänselvyytenä puhutaan aina samassa yhteydessä Brasilian sademetsistä ja suomalaisista sioista.

"Ymmärrän kyllä, että sillä pyritään kiinnittämään huomiota muun muassa siihen, ettei soijaa olisi viljelty sademetsiltä raivatuilla pelloilla. Soija ei kuitenkaan tule välttämättä Brasiliasta. Meille tämän vuoden puolella tulleista kahdesta ensimmäisestä soijaerästä toinen on Kanadasta ja toinen Ukrainasta tuotua geenimuuntelematonta soijaa."

Vastuullista ja GM-vapaata

Nordic Soyan toimitusjohtaja kuvailee löytyvän useampi tapa hankkia vastuullista soijaa. Yksi niistä on tilata kerralla suuria eriä suoraan tuottajilta. Yrityksen viime vuonna Brasiliasta tuoma soija oli tällaista sertifioitua soijaa eli peräisin pelloilta, joita ei ole raivattu sademetsiin ja tuotanto täytti myös muut vastuullisen soijantuotannon kriteerit.

Toinen tapa on ostaa krediittejä RTRS:n kauppapaikalta, jossa vastuullisen soijan tuottajat niitä tarjoavat. Kolmas vaihtoehto varmistua, ettei soijan viljelyllä ole tuhottu sademetsää, on ostaa sitä vaikkapa Pohjois-Amerikasta.

"Meidän pyrkimyksenämme on ostaa soija muualta kuin Brasiliasta. Esimerkiksi Ukrainassa viljellään kymmenes maailman soijapavuista."

Vain kymmenen prosenttia maailmalla tuotetusta soijapavusta on enää geenimuuntelematonta. Voisiko Nordic Soya keskittyä pelkästään sen tuomiseen, kuten edeltäjänsä Finnproteinin suunnitelma oli.

"Se olisi mahdollista, muttei taloudellisesti järkevää. Geenimuunnellulle soijalle ja siitä jalostettaville tuotteille on kysyntää sekä kotimaassa että vientimarkkinoilla. Kevään aikana tarjoamme asiakkaillemme myös perinteiseen GM-vapaaseen soijaan perustuvia tuotteita", Reunasalo kertoo.

SOIJAJALOSTAMON UUSI TULEMINEN

- Uudenkaupungin soijajalostamon tuotanto käynnistyi lokakuussa 2013. Se työllisti alkuvaiheessa 65 henkeä. Tehtaan rakentaminen tuli arvioitua kalliimmaksi, ja käynnistämistä haittasivat henkilökunnan työtaistelutoimet. Jalostamon omistanut Finnprotein Oy ajautui konkurssiin jo kesällä 2014.

Euroopan suurimmalle soijajalostamolle etsittiin jatkajaa, ja kesällä 2015 salolainen Niemisen perhe osti tehtaan. Nordic Soya nimeä kantava yritys aloitti tuotannon helmikuussa 2016. Tänä vuonna aiotaan jalostaa soijaa hieman alle 100 000 tonnia. Henkilökuntaa on nyt 32.

Hiutaloitua härkäpapurouhetta.

Härkäpapua on koeajettu Uudenkaupungin tehtaalla pariin otteeseen.

Härkäpapua porsaille

Rehuteollisuudessa on viime aikoina ollut trendinä edistää valkuaisomavaraisuutta. Vastuulliseen valkuaiseen voi pyrkiä myös käyttämällä kotimaista valkuaislähdettä kuten härkäpapua. Nordic Soya onkin lähtenyt kehittämään sitä sikatalouden tarpeisiin.

Soijan käsittelyyn rakennetussa tehtaassa härkäpapua on jalostettu kuorimalla ja lämpökäsittelemällä. Näin on pystytty vähentämään haitta-aineita, jotka häiritsevät valkuaisen sulamista ja sitä kautta kasvua. Myös maittavuutta heikentäviä tanniineja on saatu reilusti vähäisemmiksi.

"Tuloksena on valkuaisrehu, joka on kotimaassa vastuullisesti tuotettua ja taatusti GM-vapaata. Erityisesti tämä on mahdollisuus luomukentälle. Härkäpapu sopii typpeä sitovana ja vähän lannoitusta vaativana kasvina luomutuotantoon", Reunasalo kuvailee.

Nordic Soyan jalostamaa härkäpapurouhetta on kokeiltu sikojen ruokinnassa yhteistyössä rehutalo Rehuxin kanssa.

"Härkäpapu sopii parhaiten sikojen ruokintaan. Sitä voi käyttää sellaisenaan lihasikojen ruokinnassa täyttämään vaikkapa koko valkuaistarpeen. Meidän roolimme on ollut kehittää siitä rouhe, jolla voi täydentää myös pikkuporsaiden ja imettävien emakkojen valkuaisruokintaa."

Härkäpapurouhe pystyy Reunasalon mukaan kilpailemaan hinnallaan vastuullisesti tuotetun, GM-vapaan soijarouheen kanssa. Hänen laskelmiensa mukaan valkuaistonni härkäpapurouheesta maksaa 940 euroa ja GM-vapaasta vastuullisesti tuotetusta soijasta 980 euroa tonnilta. GM-rouheesta valkuaistonni on kaikkien edullisin, 830 euroa tonnilta.

"Tämä on laskettu tämän hetken hintojen valossa. Jos härkäpavun hinta nousee merkittävästi nykyisestä 190 eurosta tonnilta, tilanne on toinen. Suomen valkuaisomavaraisuuden kehittymisen esteeksi voi tulevaisuudessa tulla myös härkäpavun saatavuus."

Vuoden 2016 härkäpapusato oli 38 000 tonnia, joka ei tule riittämään, jos käyttö laajenee merkittävästi. Tällä hetkellä härkäpavun saatavuus on Reunasalon mukaan kuitenkin hyvä. □

Soija- ja härkäpapu muistuttavat toisiaan. Soijassa on kuitenkin enemmän sekä valkuaista että öljymäistä rasvaa. Härkäpavussa on hiilihydraatteja huomattavasti soijapapua enemmän.

ASF-seminaarikiertue jatkuu

Suomen Sikayrittäjien toinen ASF-seminaarikiertue käynnistyi helmikuussa Ylivieskassa ja Kauhavalla järjestetyillä koulutustilaisuuksilla, joiden aiheena on tilatason tautitorjunta.

Seuraavat kiertuepaikkakunnat ovat ***8.3. Huittisten kaupungintalolla, 9.3. Ahlmanin Kartanossa Tampereella, 17.3. Etelä-Pohjanmaan Opistolla Ilmajoella 21.3. Kymen Paviljongissa Kouvolassa, 22.3. Hyriassa Hyvinkäällä ja viimeinen 29.3. Hotelli-ravintola Laitilan Kievarissa Laitilassa.***

Seminaarin pääaiheina ovat ASF-hankkeen esittely ja toimenpiteet, afrikkalaisen sikaruton tilannekatsaus, tilatason tautitorjunnan arviointi Biocheck-kartoituksen avulla sekä sianlihamarkkinakatsaus ja bioturvallisuuden tärkeys liha-alalla.

Seminaarissa luennoivat Eläinten terveys ETT ry:n asiantuntijat ja lihatalojen edustajat sekä Suomen Sikayrittäjät ry:n toiminnanjohtaja. Tilaisuudet ovat maksuttomia osallistujille. Tarkemmat aikataulut ja ilmoittautumiset ovat sikayrittäjien kotisivuilla www.sikayrittajat.fi.