

Nystart för protei



Sojabönsfabriken i Uusikaupunki, Nystad, där proteinhalten i sojabaserat djurfoder höjs till 65 procent efter extraktion av olja och kolhydrater från sojabönorna.

Nya ägare, nya tider. Efter konkurs och ett års stillastående är sojafabriken i Nystad i sydvästra Finland igång igen. Samhällets ökade sug efter protein och fabriken utformning som använder hela sojabönan ska göra verksamheten lönsam.



En lastbil på väg med sojabönor in till sojabönmottagningen. Levererande lastbilar åker en särskild rutt och lastbilar med färdiga produkter åker en annan väg. Allt för att undvika eventuell salmonellaspridning i hjulspåren.

Vägen till en fullt fungerande sojafabrik har varit krokig. Tekniken har rötter i Israel och anläggningen skulle från början ha byggts i Ryssland, men hamnade till slut i finländska Uusikaupunki, Nystad på svenska. Enligt hörsågen blev de ursprungliga investerarna utsatta för luredrejeri i Ryssland, vilket skrämd bort etableringen, samtidigt som Finland lockade med kapital och industrimark.

Fast det hann knappt gå ett halvår innan den nystartade fabriken gick i konkurs. I ett år stod anläggningen oanvänd tills den finska affärsfamiljen Nieminen gjorde entré. Idag heter företaget Nordic soya oy.

– Jag var med förut också, men vi har sagt att vi inte gör några uttalanden som har med Finnprotein att göra. Du får vända dig till konkursboet om du vill ha svar från dem, säger Kim Kronstedt, vd för Nordic soya.

Om någon är pappa till fabriken så är det han. Först anställd för att projektera anläggningen och få processen att fungera. Nu med ansvar för att hela verksamheten ska rulla. Produktionen återupptogs i början av året och redan i februari fungerade det första processteget,



Kim Kronstedt, vd för Nordic soya.

extraktion av sojaolja ur bönonna med hjälp av hexan.

– När fabriken stängdes ner gjorde konkursförvaltnarna bara det allra nödvändigaste. Eftersom steriliseringen inte blev helt perfekt fick vi börja med att tvätta bort alla gamla sojarester och mögel ur processutrustningen, berättar Kim Kronstedt.

NÄR PROCESS NORDIC är på besök, i slutet på mars, arbetar personalen med att få igång och trimma in det andra extraktionssteget som använder etanol. Det är en ganska unik vidareförädling av produkten efter den första extraktionen. Bara ett fåtal fabriker har det här andra processteget och är hemligheten bakom den förväntade lönsamheten hos den förhållandevis lilla fabriken.

– Vi lever på att sälja protein och har den största flerstegsfabriken för att processa soja i EU, berättar marknadschefen Risto Uusitalo.

KIM KRONSTEDT SITTER bredvid och ler under presentation. Vad är det som är så roligt?

– Det är så typiskt att alla ska hitta en definition så att just deras anläggning är störst inom ett område, förklarar han.

För sanningen är att det finns en anläggning i Ryssland och en i Serbien som är större. De är visserligen europeiska men inte EU-länder. So-

jafabriken i Nederländerna är mindre och i Fredrikstad finns ingen kolhydratextraktion.

Risto Uusitalo och Kim Kronstedt verkar stolta och berättar gärna om sojafabriken, dessutom på svenska, något som inte alltid är en självklarhet i dagens Finland. Och personalen verkar lika mån om sojaproduktionen på orten.

– **NÄR RYKTET** spred sig att fabriken skulle öppnas igen och att vi fått i uppdrag att starta upp produktionen ringde många av medarbetarna som var med vid konkur-



På sikt ser vi ett växande behov av protein från växtri

sojafabriken i Nystad



Torkade genmodifierade sojaböner, som är sojafabrikens enda råvara.



Sojabönsskal som enkelt lossnat efter den lilla värmechock som bönorna utsatts för.



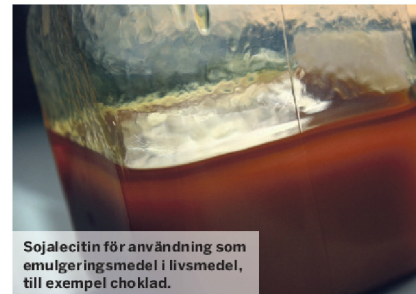
Sojaflingor. För att lättare extrahera sojaoljan så hyvlas och manglas sojabönorna.



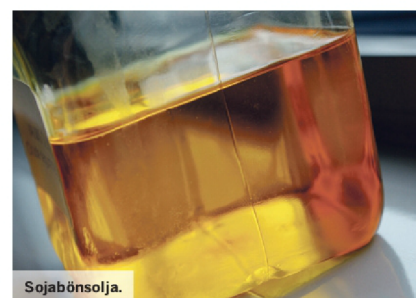
Sojabönsskross.



Innanför varje ytterdörr ligger en plastmatta och badar i desinfektionsmedel. En säkerhetsåtgärd för att ta kål på eventuell salmonella under skosulorna.



Sojalecitin för användning som emulgeringsmedel i livsmedel, till exempel choklad.



Sojabönsolja.



Sojabönsfabriken i Uusikaupunki, Nystad, med sojabönsmot-tagningen till vänster och de förberedande processtegen på höger sida som gör bönorna redo för oljextraktion med hexan.

sen och ville fortsätta arbeta här, berättar Kim Kronstedt.

I princip syftar processerna till att dela upp sojabönan i sex olika delflöden: sojaskal, sojaolja, sojaskross, proteinkoncentrat, sojalecitin och sojamell. Produkterna säljs som djurfoder, emulgeringsmedel (sojalecitet), bränsle eller råvara för framställning av biodrivmedel (sojaoljan).

FÖR ATT OPTIMERA extraktionen skivas och manglas bönorna till något som liknar mandelspån eller kokosflingor. Därefter får det giftiga och brandfarliga lösningsmedlet hexan rinna ner mellan bönflingorna. (På grund av explosionsrisk får vi inte gå in i anläggningen och ta några bilder.)

Resultatet kallas miscella som separeras i två faser: hexanet som återvinns och produkten sojaolja som säljs. Kvar blir sojakross med en proteinhalt på minst 48 procent. En del av sojakrossen genomgår ytterligare en extraktion där kolhydraterna tas bort. Proteinhalten stiger då till 65 procent. De två olika typerna av sojakross säljs som foder till djuruppfödningindustrin, antingen till fiskodlingar eller landlevande boskap.



Risto Uusitalo, marknadschef.

NÄR FABRIKEN ÅTERSTARTADES hade bönskördens precis avslutats. Därför köps bönorna på den öppna marknaden, men så ska det inte vara i framtiden. Då ska de köpas från Brasilien där utbudet på bönor är enormt.

– Våra bönor har kommit från leverantörer som vi antagligen inte köper från på längre sikt. Vi strävar

efter att köpa direkt från odlare så vi vet exakt varifrån sojan kommer.

Dessutom vill vi jobba med certifieringar så att odlingarna sköts på ett miljömässigt och etiskt försvarbart sätt, säger Risto Uusitalo.

Sojafabrikens årliga kapacitet är 200 000 ton sojaböner. På grund av sjunkande priser uppskattas omställningen till omkring 100 miljo-

ner euro. För bara några år sedan var den siffran 130.

– På sikt ser vi ett växande behov av protein från växtriket, så framtiden är ljus även om det för tillfället är kärt med dagens pressade priser, säger Risto Uusitalo.

Sojafabrikens årliga kapacitet är 200 000 ton sojaböner. På grund av sjunkande priser uppskattas omställningen till omkring 100 miljo-

ner euro. För bara några år sedan var den siffran 130.

– På sikt ser vi ett växande behov av protein från växtriket, så framtiden är ljus även om det för tillfället är kärt med dagens pressade priser, säger Risto Uusitalo.

TEXT OCH FOTO
JESPER GUNNARSSON

Fakta:

Nordic Soya

» Ägs av affärsfamiljen Nieminen som också äger Finnfoam. Nordic soya fabrik i Uusikaupunki, Nystad, har 62 anställda. Anläggningen kör femskift och har en årlig kapacitet på 200 000 ton sojaböner. Sojabönorna processas till sex olika produkter: bönskal, sojaolja, sojakross, sojakoncentrat, lecitin och sojamell.