

Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallennettu versio.

Viite

Niemi, J., Karhapää, M., Lauhanen, R., Latomäki, I., Pasila, A., Päällysaho, S. & Virtanen, G. 2018. Hyönteistaloudessa on positiivista pörinää. *Farmi: maaseudun aikakauslehti* 35 (1), 36–38.



SeAMK 

SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU
SEINÄJOKI UNIVERSITY OF APPLIED SCIENCES

www.seamk.fi

verkkolehti.seamk.fi



Hyönteistaloudessa on

positiivista pärintää

Hyönteisala on ollut näkyvästi esillä viime kuukausina. Se on nostettu varteenotettavaksi mahdollisuudeksi luoda sivuelinkeinoja maaseudun yrityksille sekä vähentää suomalaisen ruokajärjestelmän riippuvuutta tuontiproteiinista. Elinkeino voi liittyä vaikkapa hyönteisten kasvatukseen maatilan tuotantomuotona. Hyönteisten kasvatusta voisi olla maatilalle uusi tuotantosuunta, jos esimerkiksi perinteisestä kotieläintuotannosta luovutaan. Hyönteistuotannon sektorilla on kuitenkin vielä paljon tutkittavaa.

Etelä-Pohjanmaalla kasvatettuja sirkkoja

TEKSTI JARKKO NIEMI JA MAIJA KARHAPÄÄ LUONNONVARAKESKUS, RISTO LAUHANEN, ILKKA LATOMÄKI, ANTTI PASILA JA SELIINA PÄÄLLYSAHO SEINÄJOEN AMMATTIKORKEAKOULU SEKÄ GUN VIRTANEN HELSINGIN YLIOPISTO RURALIA-INSTITUUTTI.
KUVAT ALISA YLINEN

Hyönteisten jatkojalostus voisi tuoda myös maatilamatkailulle elämys- ja ruokapalveluita. Lisäksi hyönteismassan prosessointi ja käyttö eläinrehuna tai maatilaleipomoissa voisivat tuoda lisää liiketoimintaa maaseudulle. Koska ala on uusi, on hyönteiskasvatuksen aloittaneilla tiloilla suuri tarve saada apua siihen, millä tavoin hyönteisten kasvatustilat kannattaisi toteuttaa.

”Hyönteisiä voi kuivata ja jauhaa, mutta niistä ei saa poistaa tai eristää osia.”

Hyönteistuotanto vaatii huolellisuutta

Kasvatettujen kokonaisten hyönteisten elintarvikekäyttö on ollut syksystä lähtien sallittua. Hyönteisiä voi kuitenkin kuivata ja jauhaa, mutta niistä ei kuitenkaan saa poistaa tai eristää osia. Yrittäjän pitää mm. rekisteröityä elintarvikealan toimijaksi. Ennen vuodenvaihdetta markkinoille tullessiin hyönteiselintarvikkeisiin sovelletaan siirtymätoimenpiteitä. Tämä tarkoittaa, että hyönteistoimijoiden on haettava uuselintarvikelupaa viimeistään 1.1.2019. Hyönteiselintarvikkeet saavat kuitenkin olla markkinoilla siihen asti, että komissio on tehnyt ratkaisun asiassa.

KOE 1
SIRKKA 6%



SeAMKin
Ruoka-
yksikössä
valmistettua
gluteenitonta
sirkkaleipää.

Eläviä hyönteisiä voi käyttää muiden kotieläinten paitsi märehitjoiden ruokinnassa. Lemmikien ja turkiseläinten ruokinnassa hyönteisiä voi käyttää lähes rajoituksetta. Eviran mukaan elintarviketuotantoeläinten rehuksi sopivat jauhopukki, sotilaskärpänen, huonekärpänen, kanatunkkari, kotisirkka, trooppinen kotisirkka ja kenttäsiirkka.

Tuoteturvallisuudesta huolehdittava

Tuotteiden turvallisuus on tärkeää myös hyönteisälalla. Hyönteisruoan valmistajien tulee täyttää normaalit elintarviketurvallisuusvaatimukset. Tuoteturvallisuus ja pakkausmerkinnät on otettava huomioon. Hyönteisiä ruokittaessa ja hyönteisistä muille eläimille rehua valmistettaessa on noudatettava rehulainsäädäntöä. Lisäksi tuotannosta on tehtävä omavalvontasuunnitelma ja noudatettava muita Eviran antamia ohjeita.

Vaaralliseksi todettuja, haitallisia ei-

kä suojeltuja hyönteisiä ei saa kasvatella. Lisäksi tuotantotilat on suunniteltava huolella, jotteivat lajit pääse leviämään esimerkiksi metsäluontoon.

Suomalaisilla on ollut varsin myönteinen asenne hyönteisruokaan ja sen kehittämiseen. Hyönteisalan laajentuminen volyymiltaan merkittäväksi ruoan tuottajaksi vaatii kuitenkin aikaa. Hyönteisruoka-alalla on vielä paljon kehitettävää. Muun muassa tuotannon kustannustehokkuuteen ja tuotteistamiseen on kiinnitettävä huomiota. Alalla onkin kehitettävää mm. tuotantoteknologian ja energiätehokkuuden sarjoilla.

Seinäjoella kehitetään hyönteistaloutta

Luonnonvarakeskus, Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti ja Seinäjoen ammattikorkeakoulun Ruoka-yksikkö käynnistivät hyönteistalouden kehittämishankkeen Manner-Suomen maaseutuohjelmassa Etelä-Pohjanmaan Ely-keskuksen sekä alan yritysten yksityisellä rahoituksella. Kaksivuotinen

”Hyönteisruoka-alalla on vielä paljon kehitettävää.”

kehittämishanke päättyy vuoden 2018 lopussa.

Hankkeen tavoitteena on edistää uuden yritystoiminnan kehittymistä ja hyönteiskasvatuksen mahdollisuuksia Etelä-Pohjanmaalla. Hanke kokoaa yhteen tietoa tuotantoprosessista ja sen toteuttamistavoista ja kannattavuudesta yritysmittakaavassa. Hanke selvittää erilaisten Etelä-Pohjanmaalla saatavilla olevien ravintolähteiden toimivuutta kotisirkkojen kasvatuksessa sekä kartoittaa kotimaisen hyönteistuotannon riskkejä sekä luo ohjeita alan riskinhallintaan lainsäädännön edellyttämällä tavalla. Lisäksi selvitetään hyönteisten käyttöarvoa ja yritysten pääsemiseksi kustannustehokkaasti hyönteismarkkinoille. Uuden tiedon siirtäminen eteläpohjalaisiin yrityksiin on osa hankkeen tavoitteita. ▼