

Tämä on rinnakkaistallenne.

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat *saattavat poiketa* alkuperäisestä julkaisusta.

Julkaisun tekijä(t): Heikkinen, Inga; Järvelä, Marja-Liisa

Julkaisun nimi: Kuoreen elintarvikekäyttö kiinnostaa

Julkaisuvuosi: 2019

Versio: Julkaistu versio

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Heikkinen, I. & Järvelä, M.-L. (2019). Kuoreen elintarvikekäyttö kiinnostaa. *Kehittyvä Elintarvike*, (5), 43-44.

KUOREEN ELINTARVIKE- KÄYTTÖ KIINNOSTAA

Kotimaiset kalalajit tarjoavat ravitsemuksellisesti ja ympäristön kannalta erinomaisen vaihtoehdon raaka-aineena, sillä ne ovat kestävästi tuotettua ja laadukasta lähiruokaa, jonka alkuperä tunnetaan tarkasti. Yksi niistä on kuore, pohjoisissa sisä- ja murtovesissä esiintyvä pienehkö rasvaevällinen kala, jonka pyynti ajoittuu kevääseen. Kuoreen vaalea ja kiinteä liha muistuttaa maultaan kuhaa.

Oulun ammattikorkeakoulun *Kuoreesta gourmeeta* -hankkeessa selvitettiin kuoreen liiketoiminta- ja markkinapotentiaalia kyselytutkimuksella, jonka kohderyhminä olivat kaupalliset kalastajat, kalanjalostajat ja ammattikeittiöt.

Kalastus kiinnostaa kaupallisia kalastajia

Kyselyyn vastasi 81 kalastajaa, joista enemmistö olisi kiinnostunut pyytämään kuoretta, jos sille olisi riittävästi kysyntää. Kalastajat kokivat kuoreen sopivan parhaiten pitkälle jalostettujen tuotteiden raaka-aineeksi, kuten säilykkeiksi ja kuivatuksi kalaksi. Kuoreen brändäys ja uusien tuotteiden kehittäminen nähtiin tärkeiksi sen elintarvikekäytön edistämiseksi.

Kuoreen pyyntiä rajoittaviksi tekijöiksi kalastajat kokivat alhaisen tuottajahinnan sekä pyynnin, käsittelyn ja varastoinnin vaatimat investoinnit. Haasteeksi koettiin myös kotimaisen kalan logistiikka, jonka

ongelmana on keskitetyn keräilyn puute ja pienet saaliserät. Lisäksi lainsäädännön vaatimukset kaupalliselle kalastukselle ja häirtäeläinten aiheuttamat saalistuhot vaikuttavat merkittävästi kalastajien toimintaan. Kaupallisten kalastajien lukumäärä myös vähenee jatkuvasti toiminnan kannattamattomuuden ja kalastajien eläköitymisen vuoksi.

Raaka-aineita pitää olla saatavilla ympäri vuoden

Kalanjalostajien keskuudessa kuoreen raaka-ainekäyttö on vähäistä, mutta enemmistö vastaajista ilmoitti kuoreen jalostamisen loppukäyttäjien tarpeisiin olevan mahdollista. Kyselyyn vastanneet viisi jalostajaa näkivät kuoreen soveltuvan erilaisiksi elintarvikkeiksi. Eniten potentiaalia arvioitiin olevan säilykkeillä, kuivatulla kalalla ja mädillä. Säilykkeiden ja kuivatun kalan etuna ovat pidempi säilyvyys, suuremmat myyntierät ja pitkälle jalostetun tuotteen parempi kate. Myös tuotteiden varastointi ja kuljetus on helpompaa verrattuna tuoreeseen kalaan.

Kuoreen käytön haasteeksi jalostajat kokivat sesonkiluonteisen saatavuuden, korkeat jalostuskustannukset ja kysynnän puutteen. Toisaalta, jos kuoretta ei ole tarjolla helpokäyttöisessä muodossa ammattilaiskeittiöille ja kuluttajille, sitä ei välttämättä osata kysyä. Kalanjalostajat kokivat tärkeiksi kotimaisen ka-

KUVA: LAURI LAJUNEN



Kuoretta kalastetaan kevätkaudella jään alta nuotalla tai verkoilla ja avoveden aikaan trooliilla. Kuvassa nuotataan kuoretta (norssia) Perämerellä helmikuussa 2019.

lan aktiivisen markkinoinnin ja reseptien kehittämisen, jotta kiinnostusta ja hyviä kokemuksia saadaan aikaan.

Ammattikeittiöt suosivat jalostettuja kalavalmisteita

Ammattikeittiöiden kyselyyn vastasi yhdeksän toimijaa. Vastausten perusteella keittiöt suosivat raaka-aineena pitkälle jalostettuja kalatuotteita, joiden hankinnassa tärkeimmät kriteerit ovat laatu ja hinta. Kotimainen luonnonkala ei toistaiseksi pärjää kilpailussa edulliselle tuontikalalle.

Keittiöissä käytetään raaka-aineena runsaasti seitä, kirjolohta ja norjalaista kasvatettua lohta. Yksikään vastaaja ei hyödyntänyt kuoretta, mutta suurin osa ilmoitti olevansa kiinnostunut siitä raaka-aineena, jos sitä olisi tarjolla.

Ammattikeittiöt arvioivat kuoreen soveltuvan ateriaksi sellaisenaan paistettuna sekä lisukkeeksi kalamassoihin. Keittiöt käyttäisivät kuoretta mieluiten fileenä, massana ja säilykkeinä, jotka toimitetaan sopivassa pakkauskoossa. Kuoreen käytön osalta haasteeksi arvioitiin käsittelyn kalan korkea hinta, saatavuus sekä valmiiksi käsitellyn kalan ja puolivalmisteiden puuttaminen markkinoilta.

Myös asiakkaiden mielipiteet vaikuttavat suuresti raaka-aineiden valintaan. Arvostettu norjalainen lohi valikoituu ruokalistalle helpommin kuin kotimaiset, vajaan hyödynnetyt kalalajit, joiden laatuun ja makuun voi liittyä ennakoluuloja.

Kalan hankintakanavat vaikuttavat raaka-ainevalintoihin, sillä kuoretta ei välttämättä ole tarjolla sopivassa muo- ➤

Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista korkean jalostusasteen elintarviketuotteita

KUVA: IDA HILTUNEN



Kuoreesta gourmeeta -hankkeessa on kehitetty muun muassa kuorelasagne, joka soveltuu ammattikeittiökäyttöön.

Vajaasti hyödynnetyt kalalajit ja sivuvirrat ovat aikaisemmin päätyneet lähinnä eläintenrehuksi tai lannoitteeksi. Aktiivisen kehitystyön ja tuotantoteknologioiden edistymisen myötä alalle on saatu uusia tuotteita ja hyviä käytäntöjä. Vajaasti hyödynnetyt kalalajit ovat viime aikoina olleet aktiivisesti esillä eri mediakanavissa, ja myös suuret päivittäistavaraketjut ovat alkaneet panostaa kalatuotteiden valikoimaan ja markkinointiin. Vähittäiskaupoissa on jo saatavilla useita kotimaisesti luonnonkaloista valmistettuja tuotteita, jotka tarjoavat

terveellisen ja maukkaan vaihtoehdon muille eläinperäisille proteiineille.

Kasvua kalatalouteen voivat tulevaisuudessa luoda uudenlaiset helppokäyttöiset kalatuotteet sekä raaka-aineet, joiden tuotannossa pyritään hyödyntämään tehokkaammin koko kala. Tuotantomietelmien kehittyessä kalasta kyetään erottamaan entistä paremmin lisäarvoa tuovia öljy- ja proteiinijakeita, joita voidaan hyödyntää esimerkiksi elintarvikkeiden, lisäravinteiden ja lääkkeiden ainesosina.

Vajaasti hyödynnetyistä kalalajeista valmistettuja uuden-

laisia elintarvikesovelluksia ovat esimerkiksi nyhtökala, kalamakkara ja kalan suomalaisesta valmistettu gelatiini. Kalanjalostuksen sivuvirroiksi jäävät vajaasti hyödynnetyt kalalajien mädit puolestaan sisältävät runsaasti D-vitamiinia ja hyviä rasvahappoja. Uudet tuotteet herättävät mielenkiintoa ja luovat kilpailuetua.

LÄHDE:

Blue Products -kalastuksen innovaatio-ohjelma
merijakalatalous.fi/innovaatio-ohjelmat/kalastuksen-innovaatio-ohjelma

► jossa ja kohtuulliseen hintaan. Kyselyyn vastanneet keittiöt eivät hankkineet kalaa suoraan kalastajilta. Kalastajilla voisi olla tarjota myös ammattikeittiöille sellaisia kalalajeja, joita ei ole tukkuliikkeiden ja kalanjalostajien valikoimissa. Kuore kuuluu näihin kalalajeihin.

Toimivat verkostot tarpeen

Kuoreessa on potentiaalia monikäyttöiseksi raaka-aineeksi, mutta suurin este hyödyntämiselle on markkinoiden epätasapaino: tuottajien ja ostajien intressit eivät kohta. Ammattikeittiöiden kannalta olisi tärkeää saada markkinoille koti-

maisesta kalasta valmistettuja laadukkaita ja kohtuuhintaisia puolivalmisteita sekä jalosteita, jotka ovat tasaisesti saatavilla.

Jotta markkinoille saataisiin loppukäyttäjien tarpeita vastaavia kuoretuotteita, on rakennettava toimivat, kaikille osapuolille kannattavat tuotekehitys-, tuotanto- ja jake-

luverkostot. Sähköiset myyntikanavat helpottanevat tulevaisuudessa kotimaisen kalan kysynnän ja tarjonnan kohtaamista, sillä ne vähentävät välikäsiä ja tarjoavat ketteremmän kanavan tuotteiden myynnille ja raaka-aineen tarpeesta ilmoittamiselle. ●