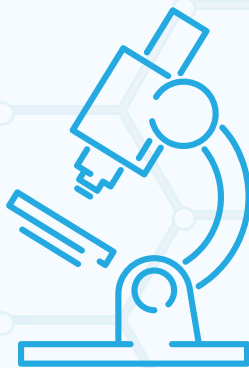


This is an electronic reprint of the original article. This reprint may differ from the original in pagination and typographic detail.

Please cite the original version: Lehtinen, A. (2020) Oluen laadunhallinta. Olutposti 4, 50.



OLUEN LAADUNHALLINTA

Panimoiden laadusta puhutaan paljon ja on sitä tutkittukin. Suomalainen elintarvikehygienialainsäädäntö ja -perinne yhdessä oluen tuoteominaisuuksien kanssa varmistaa sen, että kun puhumme laadusta, tarkoitamme pitkälti oluen makua, oluessa kun ei elä tuotteen happamuuden takia ihmiselle hengenvaarallisia ruokainfektioita. Eli jos olutta verrataan vaikka homeiseen elintarvikkeeseen, puhutaan kahdesta eri asiasta, koska homeinen tuote voi olla terveydelle vaarallista, vanhentunut tai virheellinen olut taas nykytutkimuksen mukaan ei.

Oluessa käytetään parasta ennen -päiväystä, joka tarkoittaa sitä, että siihen asti valmistaja lupaa tuotteen olevan laadukasta. Toki sen jälkeenkin olutta voi juoda, mutta silloin siinä saattaa olla laatuvirheinä maku-, tai ulkonäkövirheitä.

Oluessa oma aistinvarainen arviointi laadun takaamiseksi on tärkeintä. Jokaisen panimon vastuu on kouluttaa ja opastaa nimenomaan jälleenmyyjään oluen oikeaan säilytykseen (viileässä, alle 20 asteisessa varastossa) ja tarjoiluun (koskee varsinkin hanaolutta), koska se takaa oluen maun säilymisen korkealaatuisena, jos se on panimoilta virheettömänä lähtenyt.

Laaja pienpanimotuotevalikoima Suomessa on suhteellisen nuori ilmiö ja suomalainen jälleenmyyjä (kauppa tai ravintola) on usein tottunut ison panimon suodatettuun ja pastöroitettuun olueen, joka säilyy paremmin kuin suodattamattomat ja pastörimattomat pienpanimoveljensä (joissa saattaa olla esim. elävää hiivaa, joka lämpimässä käy edelleen), joten monet jälleenmyyjät eivät ole perillä, että pienpanimo-oluilla on usein tarkemmat säilytystarpeet kuin ison panimon lager-oluella.

Kaikki panimot haluavat tarjota laadukasta olutta. Siksi onkin tärkeää, että panimot ja jälleenmyyjät panostavat sekä erikseen että yhdessä laatuun mm. jatkuvan koulutuksen ja omavalvonnan avulla. Tärkeä osa laatuopetusta on alan oppilaitosten panostus olutkoulutukseen, koska elämysalan ja kaupan alan oppilaitoksista valmistuu ihmisiä, jotka ovat ensiarvoisen tärkeässä asemassa oluen laatua valvottaessa. Näitä koulutuksia onkin jo lanseerattu esimerkiksi osana ravintola-ammattilaisten ja restonomien koulutusta.

Kun mennään itse oluen ostajan eli kuluttajan tasolle, tärkeintä on, että kuluttaja kokee oluen maistuvan hyvältä ja olevan hintansa arvoista. Oluen ostajilla ei ole aikaa perehtyä kaikkiin oluen laatuominaisuuksiin ja niiden syihin, vaan he haluavat nauttia oluesta osana hyvää elämää. Siksi oluen laadun tarkkailijoina pääosassa ovat oluen kanssa työskentelevät ammattilaiset, ovat ne sitten töissä panimossa, jälleenmyyjällä, opettamassa tulevia oluen ammattilaisia tai kirjoittamassa oluesta.