



Peuranlihan matka metsästä lautaselle

Marika Grén

OPINNÄYTETYÖ
Huhtikuu 2021

Palveluliiketoiminnan koulutus

TIIVISTELMÄ

Tampereen ammattikorkeakoulu
Palveluliiketoiminnan koulutus

GRÈN MARIKA
Peuranlihan matka metsästä lautaselle

Opinnäytetyö 41 sivua, joista liitteitä 4 sivua
Huhtikuu 2021

Peuran matka metsästä lautaselle vaihtelee kaatajasta ja käsittelijästä riippuen. Tässä opinnäytetyössä haluttiin selvittää, mitä matka yleensä pitää sisällään ja mitä reittejä peuranliha voi kuluttajalle päätyä. Tämä opinnäytetyö on syntynyt sen huomion pohjalta, että ainakin metsästysseuroissa metsästäjillä, jotka leikkaavat itse peurasaaliinsa on monenlaisia eri tapoja ja käytäntöjä suolistuksen, riiputuksen, leikkuun ja lihan säilömisen suhteen. Tämän opinnäytetyön tavoitteena oli kartoittaa, miten elintarvikefirman kautta kulkevan peuranlihan matka eroaa metsästäjän itse kotipakastimeen käsittelemän lihan matkasta. Toinen tavoite oli verrata haastattelujen kautta saatuja tietoja aiheesta haettuun kirjallisuuteen ja lakeihin. Tutkimuskysymyksinä olivat, miten laatua ylläpidetään eri poluilla ja miten peuranliha eroaa naudanlihasta. Tutkimusmenetelminä käytettiin kirjallisuuskatsausta ja haastatteluja.

Lihan eri reittejä vertailtiin analyysiosiossa. Tulokset esitettiin kuviossa, jossa tutkimuksessa löytyneet polut oli eritelty. Ensimmäinen risteyskohta kartassa tuli siinä, kun ruho joko myytiin suoraan kuluttajalle tai teollisuuden puolelle tai se jäi metsästäjälle tai metsästysseuralle. Tämän jälkeen kuluttaja saattoi vielä ostaa käsiteltyä lihaa elintarviketeollisuuden puolelta. Kun liha ostettiin suoraan metsästäjiltä, se oli hyvin vähän tai ei ollenkaan käsiteltyä. Teollisuuden puolelta ostettu liha oli aina käsiteltyä. Tutkimuksen tulokset viittaavat myös siihen, että peuranliha on laadultaan naudanlihaa mureampaa.

Tutkimuksessa löydetyt peuranlihan reitit metsästä lautaselle olivat vain yksi pieni osa olemassa olevista reiteistä. Haastateltu metsästysseurue oli pienikokoinen ja suuremmat seurat toimivat varmasti eri tavalla joidenkin asioiden suhteen. Tämä opinnäytetyö oli ihan hyvä aloitus aiheesta, mutta jatkotutkimukselle on tarvetta. Jatkotutkimukseen tulisi ottaa mukaan erikokoisia metsästysseuroja ja vähittäismyynnin puolelta peuraa tarjoavia ravintoloita.

ABSTRACT

Tampereen ammattikorkeakoulu
Tampere University of Applied Sciences
Degree Programme in Hospitality Management

GRÈN, MARIKA:

The Travels of Deer Meat from the Forest to the Plate

Bachelor's thesis 41 pages, appendices 3 pages
April 2021

The journey of the meat differs depending among other things on the shooter and the processers. This thesis addresses the usual processing ways and the different journeys for consumers to obtain deer meat. The starting point for this thesis was the notion of different processing ways for deer meat even inside the same hunting group. One of the objectives of this thesis was to find out how deer meat is processed inside the food industry and how its journey differs from the meats that are processed inside the hunting groups. The second objective was to review this information compared to the laws and literature on the subject. This thesis research problems were to find out the ways to maintain the quality of the meat during processing and compare venison's nature to beef's. The methods used in this thesis were literature and law examination and interviews with representatives of the food industry and hunting groups.

The different routes of the meat were compared in the analysis. The routes were displayed in a chart. The first crossroad was the point where the meat either stayed in the hunting group or was sold either straight to consumers or to the industry. After that consumers could buy the processed meat from food industry. When bought straight from the hunters, the deer was little to unprocessed. When bought from the food industry, the meat was always processed. Venison was found to be a more tender meat than beef and needing less preparation time.

The routes found in this thesis were just part of the routes how consumers can obtain venison. The interviewed hunting group was a small one and probably works differently than bigger hunting groups. This thesis was a good starting point on the subject. To get more universal and accurate information on the subject more research is needed. Upcoming research should include at least restaurants that serve deer meat and hunting groups of different sizes.

SISÄLLYS

| | | |
|---|--|----|
| 1 | JOHDANTO | 7 |
| 2 | TEORIAA | 8 |
| | 2.1 Säädöksiä | 8 |
| | 2.2 Ohjeita ruhon käsittelyyn | 10 |
| | 2.2.1 Tarvikkeet peuran käsittelyyn | 14 |
| | 2.2.2 Ruhon paloittelu | 14 |
| | 2.3 Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavia tekijöitä | 16 |
| 3 | TUTKIMUS | 19 |
| | 3.1 Tutkimusmenetelmät | 19 |
| | 3.2 Tutkimuksen toteutus | 19 |
| | 3.3 Tulokset | 21 |
| | 3.3.1 Metsästysseurueen toiminta | 21 |
| | 3.3.2 Oman peurasaaliin käsittely | 25 |
| | 3.3.3 Peura elintarviketeollisuudessa Metsärannan liha | 27 |
| | 3.3.4 Peura elintarviketeollisuudessa Viltgården | 29 |
| | 3.4 Tulosten analysointi | 32 |
| 4 | POHDINTA | 35 |
| | LÄHTEET | 37 |
| | LIITTEET | 38 |
| | Liite 1. Kysymykset Metsärannan Liha | 38 |
| | Liite 2. Tuotannon puolen kysymykset Metsärannalle | 39 |
| | Liite 3. Kysymykset Hukkanen Vili | 40 |
| | Liite 4. Kysymykset Viltgården | 41 |

ERITYISSANASTO JA TERMIT

| | |
|---------------------------------|--|
| elintarvikehuoneistoilmoitus | elintarvikeviranomaisille tehtävä ilmoitus huoneistosta, jossa käsitellään tai valmistetaan yleiseen myyntiin meneviä elintarviketuotteita |
| erätalous | metsästys, kalastus ja kaskenviljely erämaassa |
| hieho | nuori poikimaton lehmä |
| hyväksytty elintarvikehuoneisto | elintarviketeollisuuden huoneisto, jossa saa käsitellä vain tarkastettua lihaa |
| ilmoitettu elintarvikehuoneisto | tässä yhteydessä huoneisto, jossa käsitellään tai valmistetaan tarkastamatonta lihaa yleiseen kulutukseen ja josta on tehty elintarvikehuoneistoilmoitus |
| lahtivaja | usein seurojen tai seurueiden omistama tila, jossa loppuunteurastetaan ja riiputetaan saaliit ja joissa osassa on myös erillinen leikkuuhuone lihojen leikkuuseen ja käsittelyyn |
| laidunruokinta | ruokintamuoto, jossa eläimet saavat pääsääntöisen ravintonsa laiduntamalla eli syömällä esimerkiksi nurmea rajatulta laidunalueeltaan |
| luurankoliha | lihat, jotka ovat kiinni luurangossa |
| nylkeminen | nahan irrottaminen lihojen päältä |
| pakastinpalo | lihan kuivumisesta aiheutuva kovempi pinta, joka syntyy pakastinsäilytyksen aikana |

| | |
|------------------------|--|
| pistäminen | eläimelle tehdään pistohaava isojen verisuonten alueelle verenlaskua varten |
| pyynti | toinen sana metsästykselle |
| pötsi | nautaeläimen vatsa |
| raakakypsytytys | lihassa tapahtuva mureutusprosessi, jossa lihan omat entsyymit pilkkovat sen proteiinirakennetta vaikuttaen sen mureuteen, makuun ja tuoksuun, joka vaatii oikeat olosuhteet tapahtuakseen |
| riista | lihan tai turkiksen takia metsästettävät nisäkkäät ja linnut |
| riistankäsittelylaitos | käytännössä teurastamo, jossa käsitellään riistaa |
| sonni | täysikasvuinen lisääntymiskykyinen urosnauta |
| suolistus | suoliston ja sisäelinten poisto ruhosta |
| teuraskypsyys | vaihe, jolloin nautaeläimen ominaisuudet ovat sopivat teurastukseen |

1 JOHDANTO

Erätalous on todennäköisesti vaikuttanut vahvasti Suomen asuttamiseen. Laajat erämaat ja puhdas luonto tarjosivat hyvät perusteet toimeentulolle. Nykypäivänä metsästyksen rooli ei enää ole yhtä merkittävä. Se luo kuitenkin edelleen konkreettista hyvinvointia herkullisen riistaruoan sekä mieltä ja ruumista virkistävän ja liikunnallisen toiminnan myötä. Metsästäjillä ja metsästykseseuroilla on tärkeä rooli myös luonnon hoidossa. Metsästyksiä voidaan suorittaa hallitusti ja kestävästi isoilta osin metsästäjien talkoilla keräämään riistatiedon vuoksi. Luonnonvarakeskus käsittelee metsästäjien ja metsästykseseurojen keräämät riistalaskentadatat. (Suomen riistakeskus n.d.)

Valkohäntäpeuran lihalla oli pitkään huono maine metsästäjien keskuudessa. 1980-luvulla tilanne lähti paranemaan ja nykyään harvat metsästäjät enää vie-roksuvat peuranlihaa. Tiheän peurakannan alueilla peuranlihaa arvostetaan jopa enemmän kuin hirvenlihaa. Peuranlihan halveksunta johtaa juurensa oletettavasti väärillä menetelmillä valmistetuista aterioista ja lihaan jätetystä liiasta rasvasta. Väärin valmistettuja aterioita nauttineiden puheista lienee levinnyt ennakkoluuloja peuranlihaa maistamattomien keskuuteen. (Kairikko 2001)

Tässä työssä haluttiin selvittää peuranlihan matka metsästä lautaselle. Miten sen käsittely eroaa eri reittien varrella ja miten laadusta pidetään huolta. Peuranliha on useimmille kuluttajille vielä varsin vieras ajatus. Yksi tämän työn tarkoituksista oli tuoda peuranlihaa tutummaksi ja kannustaa kokeilemaan sitä. Haluttiin myös tuoda esiin peuranlihan ominaisuuksien ero naudanlihaan verrattuna.

2 TEORIAA

Tässä osiossa esitellään tutkimusta varten valittu viitekehys.

2.1 Säädöksiä

Yleiseen kulutukseen menevä riistaeläimen liha on pääsääntöisesti oltava tarkastettua. Lihantarkastuksen suorittaa Ruokaviraston, aluehallintoviraston tai kunnan tarkastuseläinlääkäri tai tehtävään koulutettu lihantarkastaja. (Ruokavirasto 2020.) Tarkastus koostuu ennen teurastusta ja teurastuksen jälkeen tehtävästä tarkastuksesta, jotka yleensä suoritetaan teurastamolla. Luonnonvaraisen riistan kohdalla ennen kuolemaa tehtävää tarkastusta ei luonnollisesti voida vaatia. Riistan kohdalla tarkistetaan ruho ja keskeiset sisäelimet ja tarkistus voidaan suorittaa hyväksytyssä riistankäsittelylaitoksessa tai teurastamossa. (Ruokavirasto 2020, Mattila & Erälinna 2019.)

Metsästäjän omaan, yksityiseen käyttöön tuleva liha ja sisäelimet eivät ole elintarvikelain alaisuudessa (Ruokavirasto 2020). Metsästäjät ja metsästysseurat voivat myydä tarkastamatonta luonnonvaraista peuranlihaa alkutuotannon tuotteena eli nylkemättömänä riistankäsittelylaitoksille rajoittamattoman määrän (Mattila & Erälinna 2019). Tällöin tulee huolehtia siitä, että ruho saapuu tuoreena ja suoraan ostavaan käsittelylaitokseen (Lihakeskusliitto ry, Sihvonon 2018). Tarkastusta varten ruhon yhteyteen tulee varata rintaontelon elimet eli maksa, munuaiset ja perna (Kolmonen 2004 s. 9, Mattila & Erälinna 2019). Kaikki elintarvikkeiksi tarkoitetut ruhon osat tulee tarkistaa ja niitä tulee koko prosessin ajan käsitellä elintarvikkeiden vaatimalla hygieniatasolla (Ruokavirasto 2020). Lihalehden artikkelissa Peurasta lihatiskin päivittäistavaraksi? (6/2018) Eviran ylitarkastaja Anne Fagerlundin mukaan lihantarkastukseen ei kuitenkaan tarvitse toimittaa kaikkia ruhonosia, jos ruholle on suoritettu alustava tarkastus tarpeeksi koulutetun henkilön toimesta. Metsästäjien terveyst- ja hygieniakoulutus riittää alustavan tarkistuksen tekemiseen. Lihan mukana tulisi kulkea asiakirja, josta selviää eläimen laji, tarkemmat tiedot pyynnistä ja vastaanottajan sekä lähettäjän yhteystiedot (Ruokavirasto 2020).

Metsästäjät ja metsästysseurat voivat myydä peuroja tarkastamattomina alkutuotannon tuotteina myös paikalliseen vähittäismyyntiin, kuten ravintoloille ja vähittäismyymälöihin, ja suoraan kuluttajalle. Tällöin ruhojen määrä on kuitenkin rajoitettu 60 ruhoon. 30 ruhoa saa myydä vähittäismyynnin puolelle ja 30 ruhoa suoraan kuluttajille vuodessa. Jos määrät ylittyvät, tulee toimittajan tehdä toiminnasta elintarvikehuoneistoilmoitus paikalliselle elintarvikevalvontaviranomaiselle neljä viikkoa ennen myynnin aloittamista. (Mattila & Erälinna 2019, Ruokavirasto 2020.)

Ruokaviraston (Ruokavirasto 2020) mukaan nyljettyä, leikattua ja jäädytettynäkin tarkastamatonta peuran lihaa saa myydä tai muuten luovuttaa pieniä määriä vähittäismyyntiin ja suoraan kuluttajalle. Sivun mukaan lihaa ei kuitenkaan saa myydä valmiina tuotteina, kuten jauhelihana, säilykkeinä tai makkarana. Riistan lihan myynnin oppaassa (2019) tarkennetaan, että myytäessä lihaa suolistusta pidemmälle käsiteltynä myyjän tarvitsee tehdä toiminnasta elintarvikehuoneistoilmoitus neljä viikkoa ennen myynnin aloitusta. Oppaassa kerrotaan myös, että sallitut määrät ovat peuran kohdalla 30 ruhon verran lihaa vähittäismyyntiin ja 30 ruhon verran lihaa suoraan kuluttajalle vuodessa. Ruokaviraston sivun tiedoista poiketen Riistan lihan myynnin oppaassa väitetään, että tarkastamatonta lihaa saa elintarvikehuoneistoilmoituksen jälkeen valmistaa elintarvikehuoneistossa myös tuotteiksi yleiseen kulutukseen. Oppaassa kuitenkin mainitaan, että tällöin elintarvikehuoneiston hygienia ja tilavaatimukset ovat korkeammat. Ruokaviraston sivuilla on mainittu, että metsästäjä voi teettää tarkastamatonta lihaa tuotteiksi ilmoitetussa elintarvikehuoneistossa, mutta vain oman talouden käyttöön. Hyväksytyssä elintarvikehuoneistossa saa kuitenkin käsitellä vain tarkastettua lihaa (Ruokavirasto 2020, Mattila & Erälinna 2019).

Loppuunteurastetun eli nyljetyn ja suolistetun lihan kohdalla paikallinen vähittäismyynti tarkoittaa eri asiaa kuin tuotteiksi valmistetun lihan kohdalla. Lihatuotteiden kohdalla paikallinen tarkoittaa maakunnan suuruista aluetta ja ei tuotteiksi valmistetun lihan kohdalla Suomen aluetta. Vähittäismyyntiin myytäessä lihan mukana tulee kulkea asiakirja, josta selviää eläimen laji, lihan määrä, pyyntiajankohta tai jäädytys- tai pakastuspäivämäärä, pyyntipaikkakunta, toimitus-

määrä sekä lähettäjän ja vastaanottajan yhteystiedot. Elintarvikehuoneistoilmoituksen tekijän tulee pitää kirjaa myydyistä määristä myyntikanavittain ja eläinlajeittain. (Mattila & Erälinna 2019.)

Elintarvikehuoneistoilmoitus voidaan tehdä lahtivajasta tai muusta tilasta, jossa lihaa käsitellään. Myös kotikeittiöstä voi tehdä elintarvikehuoneistoilmoituksen, mikäli metsästäjä myy lihaa esimerkiksi kotipakkasestaan. Ilmoitetulle elintarvikehuoneistolle on asetettu minimivaatimukset ja ilmoitettu huoneisto on elintarvikevalvonnan alaisuudessa. Elintarvikehuoneistolla tulee olla myös omavalvontasuunnitelma. Myyntimäärät ovat elintarvikehuoneistoilmoituskohtaisia ja ilmoituksia voi samasta tilasta tehdä useampia. Metsästysseuran lahtivajasta voi siis halutessaan jokainen metsästäjä tehdä erikseen elintarvikehuoneistoilmoituksen. Silloin heillä on jokaisella lupa myydä vuoden aikana 30 peuranruhoa vähittäismyyntiin ja 30 ruhoa suoraan asiakkaille. (Mattila & Erälinna 2019.)

Ruhonosien hyödyntämistä lihavalmisteissa rajoittaa EU-säädös EY;N:o 853/2004. Jauhelihaan ei esimerkiksi saa laittaa kuin luurankolihoja ja makkaan ei saa käyttää kohtuja, vaikka sellaisenaan niitä voi käyttää elintarvikkeena. Yli vuodenikäisten luonnonvaraisten hirvieläinten maksa ja munuaiset eivät myöskään kelpaa elintarvikkeiksi niiden sisältämien raskasmetallien vuoksi. (Ruokavirasto 2020.)

2.2 Ohjeita ruhon käsittelyyn

Jaakko Kolmosen kirjassa Hirvieläimen paloittelun ABC (2004) Martti Partisen kultaiset neuvot kuuluvat seuraavasti: ”Ammattipaloittelija käyttää aina turvaesiliinaa ja turvakäsineitä.” ja ”Erinomainen hygienia teurastuksen ja paloittelun yhteydessä takaa riista-aterialle puhtaimman maun.”. Jussi Peusa vuorostaan kehottaa raakakypsyttämään arvo-osat vakuumpakkauksessa painohävikin välttämiseksi (Kolmonen 2004).

Peuran ruhosta voidaan hyödyntää iso osa. Lihojen lisäksi sisäelimestä aterioihin käytetään maksa, munuaiset ja sydän. Kielestä saa myös oikein valmistettuna erittäin maukasta. Peuran nahan voi myydä teollisuuden käyttöön, teetättää siitä

nappanahkaa omaan käyttöön tai muokkauttaa koristetaljaksi. Nappanahka käy hyvin muun muassa huonekalujen verhoiluun ja asusteisiin. Se pitää vettä ja lämmittääkin. Jos haluaa hyödyntää nahkaa, on hyvä tietää, että peuralla on sitä ohuempi nahka, mitä vahvempi karvoitus on. Metsästyskauden alussa oleva kesänahka on siis talvinahkaa paksumpaa. Peuran sarvista voi teetättää sarvitrofeen seinälle, erilaisia valaisimia, ovenripoja, nappeja tai sitten vaikkapa houkuttinkalistimet seuraavaan jahtiin. Peuran jaloista on valmistettu näyttäviä naulakoita ja asetelineitä. (Kairikko 2001.)

Metsässä tehtävät toimenpiteet vaikuttavat suuresti lopullisen lihatuotteen maakuun ja laatuun (Countryside 2019). Laukauksen osumakohta vaikuttaa keskeisesti lihan laatuun, käsittelyyn ja elintarvikekelvopisuuteen (Mattila & Erälinna 2019). Ampuminen tulisi aina suorittaa eläimen ollessa kylki ampujaan päin, jolloin siitä koituu vähiten vahinkoa lihoille (Kairikko 2001). Jos ammus rikkoo matkallaan peuran pötsin tai suolistoa, niiden sisältö tahraa lihaa ja niistä lähtevät bakteerit lisääntyvät nopeasti heikentäen lihan laatua ja jättäen huonon maun. Pötsi tai suolisto-osuman sattuessa eläin tulee pistää ja suolistaa mahdollisimman nopeasti. Sen rinta- ja vatsaontelo tulee puhdistaa huolella bakteerien leviämisen ehkäisemiseksi. Lämpimällä ilmalla jo tunnin suolistusviive voi pilata lihan. Normaalisti veden käyttöä ei suositella ruhon puhdistuksessa sen mukana kulkeutuvien bakteerien vuoksi. Pötsi ja suolisto-osuman kohdalla voidaan käyttää kylmää vettä vatsan ja rintaontelon puhdistukseen, kunhan puhdistus tapahtuu riistankäsittelytiloissa. (Kolmonen 2004.)

Kaadon jälkeen eläin tulee pistää heti, jotta veri saadaan mahdollisimman hyvin ulos (Kolmonen 2004, Kairikko 2001). Riistan lihan myynnin oppaassa (2019) kuitenkin mainitaan, että pistäminen on aina hygieniariski, mikä on hyvä ottaa huomioon toimintatavoissa. Mahdollisimman pian tehty suolistaminen ja sisäelinten poisto edesauttavat veren poistumista ruhosta (Kolmonen 2004). Mikäli kaatopaikalta on pitkä matka lahtivajalle saatetaan eläimen suolistus suorittaa jo maastossa, jolloin suoliston voi jättää metsän eläimien syötäväksi (Kairikko 2001). Suolistuksen tulisi tapahtua mahdollisimman nopeasti, mutta viimeistään tunnin sisällä kaadosta (Countryside 2019, Mattila & Erälinna 2019). Suolistuksessa on tärkeää varoa rikkomasta vatsalaukkua tai suolistoa. Vatsan ja suoliston sisältö ei saisi olla missään tekemisissä lihan kanssa, sillä niiden sisältämät

bakteerit pilaavat lihan nopeasti. (Countryside 2019, Young 2021.) Mikäli suolisto tai vatsalaukku kuitenkin rikkoutuu tulee niiden sisällön kanssa kosketuksissa olleet kohdat leikata pois ja hävittää (Countryside 2019). Veren poistuminen lihaksista parantaa lihan säilyvyyttä ja käyttöominaisuuksia ja tekee jatkokäsittelystä puhtaampaa. Suolistuksen yhteydessä kannattaa poistaa tai halkaista koko rintalasta ja levittää rinta auki. Kun rinta on riiputuksen aikana aukilevitettynä, ruho pääsee tuulettumaan ja jäähtyy nopeammin, jolloin liha pysyy parempana. (Kolmonen 2004.)

Jaakko Kolmosen kirjan Hirvieläinten paloittelun ABC (2004) mukaan peuran ruhoja ei tulisi riiputtaa nyljettynä, koska silloin ruhon pinta pääsee kuivumaan ja tapahtuu painohävikkiä pienen ruhon kohdalla jopa 15% 3-4 vuorokaudessa. Kirjan mukaan riiputus tulisi tehdä nahka päällä ja ruhoja ei tulisi riiputtaa pienten kohdalla kahta päivää pidempään ja isojenkaan kohdalla neljää päivää enempää. Riiputus tulisi tehdä niin, etteivät takajalat pingotu sen aikana. Tämä onnistuu leukakoukusta riiputtamalla tai ehjästä lantiokammioista kinnerriiputtamalla. (Kolmonen 2004.) Nopean nylkemisen puolesta puhuu ruhon nopeampi jäähtyminen nahan poiston jälkeen ja nahkojen mukana kulkeva riski lihojen saastumisesta. Nahoissa on kuitenkin päällä monenlaista likaa pölystä ulosteisiin, jotka voivat päästä kosketuksiin lihan kanssa, kun nahallisia ruhoja säilytetään useampia samassa tilassa. (Countryside 2019.)

Riistan lihan myynnin oppaassa (2019) kohdassa hygieeninen käsittely neuvotaan, että nylkeminen tulee suorittaa vasta lahtivajalla tai muissa riistankäsittelytiloissa. Nylkemisen yhteydessä tulisi huolehtia siitä, ettei samoilla työvälineillä tai käsillä kosketa lihojen ulkopintaan ja taljaan, jotta taljasta ei siirry lihoihin bakteereja (Countryside 2019, Kairikko 2001). Valkohäntäpeurassa on yleensä paljon rasvaa, joka ei juurikaan irtoa nylkemisen yhteydessä vaan jää lihaosien päälle. Rasvan voi poistaa heti nylkemisen jälkeen tai vasta ruhon jäähdyttyä rasvan kovettuttua. Kovettunut rasva irtoaa käsin repimällä isompina paloina. Rasva ei vaikuta lihan makuun, vaikka sen antaisi jäähtyä lihojen päällä. (Kairikko 2001.)

Mikäli käytössä on vakuumikone ja leikatut palat voidaan asettaa vakuumipakkauksiin raakakypsymään, ruhoja ei ole tarve riiputtaa ollenkaan. Erityisesti huonokuntoisten ruhojen kohdalla tämä olisi hyvä toimintatapa, jolla bakteerikannan

lisääntymistä voitaisiin vähentää. Paloittelu tulisikin aina aloittaa huonokuntoisimmista ruhoista kuten suolisto-osuman saaneista tai useampaan kertaan ammutuista. Huonokuntoisten ruhojen jälkeen loput ruhot tulisi paloitella kokojärjestyksessä pienimmistä aloittaen. Paloiteltaessa vähintään veitsetön käsi tulisi suojata turvakäsineellä. Ammattikäytössä metallinen turvaesiliina lantion seudulla on myös pakollinen. (Kolmonen 2004.)

Raakakypsytyksessä lihan omat entsyymit pilkkovat sen valkuaisaineita ja liha murenee luonnollisella tavalla. Valkuaisaineiden pilkkoutuessa lihasta tulee mehukkaampaa ja maukkaampaa. Eri ruhon osat vaativat eri raakakypsytyssajan. Keitto ja jauhelihatarkoituksiin menevät lihat voi pakastaa heti ja arvokkaimpia osia olisi hyvä raakakypsyttää vakuumpakkauksissa viileässä. Sisäfileet ja pienet ulkofileet kypsyvät 2-3 päivässä, isot ulkofileet, paahto- ja sisäpaistit 4-5 päivässä, entrecôte-liha ja kulmapaistit 5-6 päivässä ja ulko-, pyörö- ja lapapaistit 7-8 päivässä jääkaappiolosuhteissa. (Kolmonen 2004.) Monet metsästäjät raakakypsyttävät koko ruhoa riiputuksessa noin viikon ennen paloittelua (Young 2021). Raakakypsytyksen jälkeen lihat voi siirtää pakasteeseen. Lihat tulee pakastaa vain pakastukseen tarkoitetuissa pusseissa, jolloin pakkaukset eivät mene prosessin aikana rikki. Mikäli pakkaus menee rikki ja päästää ilmaa sisään liha pääsee kuivumaan ja pilaantuu nopeammin. Pakastaessa tulee seurata pakastimen ohjeita määrien ja lämpötilojen suhteen. Lihat tulee jäähdyttää ennen pakastusta. Lihan jäätyessä raakakypsytyksen prosessi pysähtyy. (Kolmonen 2004.) Lihan pakastinpalon välttämiseksi lihat kannattaa pakastaa isompina paloina valmiiden pihvien tai suikaleiden sijaan. Palat on helppo pienentää valmistuksen yhteydessä. (Countryside 2019.)

Vakuumpakkaus on hyvä vaihtoehto lihojen pakkaamiseen. Siinä pakkauksesta imetään ilma pois ja lihat eivät pääse eltaantumaan. Lihasnesteet eivät pääse vakuumpakkauksessa valumaan ulos. Jos pakkaukseen jää ilmaa tai sen sauma vuotaa, lihan pinta pääsee kuivumaan. Arvoruhonosat olisi hyvä lajitella niiden mureuden mukaan ja vakumoida kunkin tarvitsemalla teholla parhaan laadun saavuttamiseksi. Lihat kannattaa leikata sopiviksi paloiksi ennen säilömistä ja pakata ruokakunnan koon mukaan, ettei ruoanlaiton yhteydessä synny hävikkiä. Mitä pidempi lihan vaatima raakakypsytyisaika on, sitä suuremmalla teholla se

vakumoidaan, jotta pussiin jää mahdollisimman vähän ilmaa ja liha selviää parempana raakakypsytyksprosessista. (Kolmonen 2004.)

Juha Kairikon mukaan (2001) peuranlihan valmistuksessa suurimpana ongelmana pidetään usein rasvaa. Peuran rasva ei maistu hyvältä toisin kuin sian tai naudan. Kairikko neuvookin, että peuraa paloitellessa lihojen päällä oleva suurempi rasvakerros tulee poistaa huolella, mutta kertoo lihasten väleissä olevan rasvan määrän olevan niin pieni, että sitä ei tarvitse poistaa, sillä se ei vielä pilaa lihan makua. Valmiissa lämpimissä ruoissa tätä rasvaa ei välttämättä edes huomaa. Keittoihin muodostuu niiden jäähtyessä rasvahyytymäkerros pintaan, mutta sen voi halutessaan poistaa ennen seuraavaa lämmityskertaa. Peurapaistin onnistumisen takana piilee tarpeeksi pieni valmistuslämpötila uunissa. (Kairikko 2001.)

2.2.1 Tarvikkeet peuran käsittelyyn

Peuran paloitteluun tarvitaan monenlaisia tarvikkeita. Fileointiveitsi on hyvä pienempiin leikkuukohtiin ja lihan siistimiseen. Pihvien leikkaamiseen soveltuu parhaiten iso, leveäteräinen veitsi. Luiden sahaukseen on hyvä olla nimenomaan siihen tarkoitukseen suunniteltu luusaha. Puhtaita ämpäreitä tai pusseja tarvitaan, jotta voidaan erotella ruhosta irrotettuja lihoja ja jauhamisvaiheessa jauhe-
lihaa. Ruhon riiputukseen tarvitaan ripustuskoukkuja ja paikka, mihin ruho voidaan ripustaa hygieenisesti. Ainakin veitsettömässä kädessä olisi hyvä olla suojakäsine. (Young 2021.)

2.2.2 Ruhon paloittelu

Oman saaliin omaan käyttöön leikkaamisessa on se hyvä puoli, että lihat voi leikata valmiiksi omiin resepteihin sopiviksi paloiksi. Lihat voi pakatessa merkitä käyttötarkoituksen mukaan ja pakata ruokailijamääriä silmällä pitäen. (Wilde 2019, Young 2021.) Itse tekemällä säästää myös rahaa (Young 2021).

Lihojen käsittely tulisi aloittaa poistamalla lihan päälle mahdollisesti jääneet irtoliat, kuten ruohonkorret ja irtokarvat mahdollisimman tarkasti. Irtokarvojen poistoon helpoimpia keinoja on polttaa ne pienellä butaaniliekittimellä hellästi lihan pinnalta. (Wilde 2019.) Toinen tapa on pyyhkiä karvoja pois valkoviinietikkaan kastetulla liinalla (Countryside 2019). Tämän jälkeen poistetaan lihasta ulkoiset rasvat mahdollisimman hyvin. Peuran rasva on vahamaista ja maistuu pahalle. (Countryside 2019, Wilde 2019.) Lihat siistitään tarjoilukuntoon poistamalla rasvat ja ylimääräiset kalvot. Hopeakalvon, joka löytyy osasta paisteista voi säilytyksen ajaksi vielä jättää lihaa suojaamaan ja poistaa sitten lihan valmistusvaiheessa. (Wilde 2019.) Lihojen siistimisessä rasvan lisäksi on tärkeää poistaa kaikki osumasta aiheutuneet vertymät huolellisesti (Countryside 2019). Leikkaaminen on helpompaa, kun leikkaa lihasryhmien saumoja pitkin. Ei tarvitse kuin leikata välissä olevia ohuita kalvoja pitkin ja irrottaa lihat luista. (Young 2021.)

Ulkofileet ovat yksi arvostetuimmista lihoista. Ne voi irrottamisen ja siistimisen jälkeen pakata sellaisenaan, leikata sopiviksi pätviksi tai vaikka valmiiksi pihveiksi. Sisäfileet ovat parhaimmillaan tuoreena, mutta voidaan myös pakastaa. Mureina ja pieninä paloina sisäfileet ovat alttiimpia säilytyksen aikaiselle kuivumiselle. (Wilde 2019, Young 2021.) Etujalkojen lihat ovat yleensä ottaen takajalkojen vastaavia sitkeämpää lihaa. Tämän vuoksi ne jauhetaan usein jauhelihoiksi. Toinen tapa on sahata potkista luullisia paloja, joita kypsytetään hitaasti. Osso-Buccoon tulevat palat ovat potkasta. (Wilde 2019.) Kaulan voi valmistaa grillaten kokonaisena kiinni luussa, patapaistina tai jauhaa jauhelihaksi (Wilde 2019, Young 2021). Kyljistä voi tehdä ribsejä sahaamalla kyljet irti selkärangasta ja kypsentämällä lihat luineen hitaasti (Young 2021).

Takajaloista polven alapuolinen osa voidaan käsitellä samoin kuin etujalkojenkin. Takajalkojen paisteja ei kuitenkaan kannata jauhaa jauhelihaksi, jos ei välttämättä halua. (Wilde 2019.) Paistien erottelu on yksinkertaista. Takajalan isot lihakset ovat jo luonnostaan jakautuneet lihasryhmiin, jotka ovat vain ohuella kalvolla kiinni toisissaan. Kun seuraa näitä saumakohtia leikatessa paistipalat irtoavat omiksi paloikseen. (Wilde 2019, Young 2021.) Saumakohtissa riittää usein se, että käsin painaa lihoja irti toisistaan. Sitten täytyy enää irrottaa palat luista (Wilde 2019). Tällä tavoin pitäisi löytyä kolme isoa lihanpalaa, kulmapaisti, ulko-

paisti ja sisäpaisti. Kulmapaistin voi pakastaa kokonaisena tai leikata vaikka valmiiksi pihveiksi. Ulkopaistin ja sisäpaistin voi leikata valmistusta varten sopiviin paloihin. Niistä voi halutessaan tehdä pihvejä tai kypsentää ne paisteina. (Wilde 2019, Young 2021.) Sisäpaistin tai ulkopaistin kyljestä löytyy pyöröpaisti, jonka voi halutessaan irrottaa omaksi palaksi (Wilde 2019).

Jauhelihaa jauhaessa voi sekaan lisätä halutessaan possun tai naudanrasvaa, joiden osa uskoo sitovan lihaa paremmin yhteen. Jauhettavat lihanpalat tulee leikata sellaiseen muotoon, että ne on helppo syöttää käytettävään myllyyn. (Wilde 2019.)

2.3 Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavia tekijöitä

Naudanlihan syöntilaatu koostuu mureudesta, mehukkuudesta ja mausta sekä yleismiellyttävyydestä. Naudanlihan kohdalla voidaan tarkkailla myös ennen teurastusta syöntilaatuun vaikuttavia asioita kuten kasvatusolosuhteita, rotua, geeniperimää ja ruokintaa. Myös teurastuksen jälkeisellä toiminnalla on vaikutusta lihan syöntilaatuun. Lihan jäähdyttäminen, erilaiset riiputustekniikat, lihaan lisättävät entsyymit ja raakakypsytytys sekä lihan pakkaaminen muun muassa vaikuttavat syöntilaatuun. (Pesonen 2015.)

Kuluttajien valintoihin vaikuttaa eläinten hyvinvointi ja halu saada ravintorikkaampaa ja terveellisempää ruokaa. Tuorenurmi ja laidunruokinnalla olevien eläinten lihassa on todettu pienempi kokonaisrasvan määrä ja ihmiselle terveellisempi rasvahappokoostumus. Laidunruokinnalla olleiden nautojen lihan mureutumisprosessi on todettu raakakypsytyksaikana väkirehuruokinnassa olleita tehokkaammaksi. Niiden liha on myös maultaan voimakkaampaa ja oletettavasti tarvitsee vähemmän aikaa ruoanvalmistuksen yhteydessä. Tämä ruokavalio saattaa kuitenkin aiheuttaa lihaan epäedullista hapettumista ja virhemakuja. Vähärasvaisempien ruhojen jäähdytyksessä ja raakakypsytyksessä tulee myöskin olla tarkempi. Jäähdytyksessä ne altistuvat rasvaisempia enemmän kylmäsupistumiselle. Kaikkein murein liha saavutetaan kuitenkin yhdistämällä laidunnus ja pieni määrä väkirehua. Yhdistetyllä ruokinnalla liha oli mureinta kaksi päivää teurastuksen jälkeen. (Pesonen 2015.)

Teuraskypsyys nautojen kohdalla saavutetaan eläimen ollessa 75% aikuispainostaan. Optimaalinen teurasikä syöntilaadun kannalta olisi hiehojen kohdalla korkeintaan 30 kuukautta ja sonnien kohdalla 15-16 kuukautta. Sonnien lihan mureus heikkenee huomattavasti nopeammin kuin hiehojen. Vanhempien eläinten liha sitoo paremmin vettä ja soveltuu siten paremmin jauhelihaan. Syöntilaatu heikkenee eläimen ikääntyessä ja 42 kuukauden jälkeen laatu on jo selkeästi heikompaa. Sonnien tapauksessa syöntilaatu alkaa heiketä jo 24 kuukaudesta eteenpäin. Nuoremman eläimen liha mureutuu nopeammin ja tasaisemmin kuin iäkkäillä eläimillä, joilla mureutumisoimaisuudet vaihtelevat enemmän. (Pesonen 2015.)

Teurastuksen yhteydessä eläimen pistäminen ja verenlasku tulee tehdä välittömästi tainnutuksen jälkeen lihan paremman säilyvyyden vuoksi. Ruhot olisi hyvä lajitella heti alkuun syöntilaadun mukaan. Lajiteltuja ruhoja voisi sitten käsitellä kunkin ryhmän vaatimalla tarkkuudella. Tämä tehostaisi tuotantolinjaa, vähentäisi ruhotappioita ja toisi lisäarvoa laadun kautta. Ruhon jäähditys tulee aloittaa kahden tunnin sisällä tainnutuksesta. Lämpötilan tulisi 24 tunnin aikana laskea +7 celsius asteeseen. Jäähditys ei kuitenkaan saisi olla liian nopeaa. Mureuden säilymisen kannalta lämpötila ei saisi ensimmäisen 10 tunnin aikana pudota alle 10 celsius asteeseen. Suositeltu jäähdyttämön lämpötila on +5-+10 celsius astetta. Alle +7 asteen lämpötila estää suolistoperäisten bakteerien kasvun. Ruhojen pinta kuivuu jäähdityksen yhteydessä, mikä aiheuttaa painonmenetystä, mutta ehkäisee mikrobien kasvua. (Pesonen 2015.)

Naudanruhon riiputustekniikka vaikuttaa lihojen mureuteen. Perinteisesti nautoja riiputetaan akillesjännetekniikalla, jossa ruhon luustoon kohdistuu vähiten jännitystä. Tällä tekniikalla riiputettava ruho vie kohtuullisen vähän tilaa ruhovarasossa ja on helposti siirreltävä. Akillesjänneriiputus kuitenkin vetää takajalkaa taaksepäin ja selän lihaksissa tapahtuu lyhenemistä, joka saattaa sitkeyttää lihaa. Toinen tapa riiputtaa on lantionluusta riiputtaminen eli Tender Strech tekniikka, jossa ruho on luonnollisemmassa asennossa ja selän lihaksisto venyy. Tämä tekniikka lisää mureutta fileissä ja paisteissa. Lihan valuma on todettu myös pienemmäksi Tender Strech tekniikalla riiputetuissa ruhoissa. Myös lihojen vaatima raakakypsytysaika on lyhyempi. Tekniikka vie kuitenkin paljon enemmän

tilaa ruhovarastossa ja ruhojen kiinnittäminen ja siirtely on haastavampaa. Lihasten muoto saattaa myös erota perinteisellä riiputuksella riiputetuista ja hämätä osaltaan asiakasta. (Pesonen 2015.)

Raakakypsytyks on teollisuudessa käytetyin naudanlihan mureus- ja makuominaisuuksiin vaikuttava toimenpide. Sillä saadaan vähennettyä mureuden vaihtelua lihoissa huomattavasti. Koska yksittäisten lihasten mureus vaihtelee suuresti, saataisiin paras hyöty raakakypsyttämällä eri mureusasteen lihaksia eri ajan. Naudan raakakypsytyksprosessi on hidas. Kypsytyksaika ei kuitenkaan tulisi turhaan venyttää. Pidentynyt kypsytyksaika saattaa aiheuttaa maun heikkenemistä ja virhemakuja. Kypsytyksprosessi on nopeinta ensimmäiset seitsemän vuorokautta, jonka jälkeen vähäistä mureutumista tapahtuu 12 vuorokautteen asti. Tämän jälkeen vaikutukset eivät ole merkittäviä. Perinteisessä raakakypsytyksessä ruhot kypsytetään suojaamattomina ja tilan olosuhteiden tulee olla tarkkaan hallitavissa. Perinteisellä tekniikalla luvassa on aina ruhotappioita vähärasvaisten ruhojen pinnan kuivumisen vuoksi ja mikrobikasvun aiheuttamana. Vakuumiraakakypsytyksessä tilan tarve on pienempi ja pakettien kuljetus onnistuu jo kypsytyksvaiheessa. Mikrobimäärät pysyvät myös paremmin hallinnassa hapettomassa tilassa. Vakuumikypsytyksistä suoritetaan yleensä + 3 celsius asteessa 7-21 vuorokautta. Vakuumikypsytyksessä lihan happaman maun esiintyminen saattaa kuitenkin lisääntyä. Kolmas teollisuuden raakakypsytyksotapa on isoissa raakakypsytykspusseissa kypsyttäminen. Raakakypsytykspusseissa läpäisevät vesihöyryä. Tällä tekniikalla tavoitellaan perinteisen raakakypsytyksen haluttua makua, mutta pienempää painohävikkiä ja olosuhteiden helpompaa hallintaa. Raakakypsytykspusseissa kypsytyksessä lihassa onkin todettu olevan parempi maku kuin vakuumikypsytyksillä. (Pesonen 2015.)

Kuluttajapakkaus vaikuttaa lihan syöntilaatuun. Suojakaasuun pakkaaminen on teollisuuden yleisimmin käytetty kuluttajapakkauksen muoto. Kaasu pysäyttää raakakypsytyksprosessin ja säilyttää lihan värin pidempään. Se kuitenkin heikentää lihan syöntiominaisuuksia verrattuna vakuumiin ja suojakelmuun. Joskus kaasu jopa sitkeyttää lihaa ja pilaa sen maun hapettumisella. Vakuumipakkauksessa lihan raakakypsytyksprosessi jatkuu aina ruoanlaittoon asti. Myös värin säilymisen kanssa saattaa olla ongelmia. Vakuumipakkaus vie kuitenkin paljon vähemmän pakkausmateriaaleja ja vaatii vähemmän tilaa. (Pesonen 2015.)

3 TUTKIMUS

Tässä osiossa käsitellään toteutettu tutkimus tutkimusmenetelmien valinnasta tuloksiin ja alustavaan analysointiin.

3.1 Tutkimusmenetelmät

Tällä laadullisella tutkimuksella pyrittiin selvittämään peuran ruhon ja lihan eri käsittelytapoja sen matkalla metsästä lautaselle. Tutkimusmenetelmiksi valikoitui haastattelut. Eri toimijoiden erilaisten toimintatapojen vuoksi päädyttiin puolistruktuuriseen avoimeen haastatteluotteeseen. Kysymykset laadittaisiin samojen käsittelyvaiheiden ympärille. Haastateltavasta riippuen kysymysten muoto ja asettelu kuitenkin vaihtelisi. Kaikki kysymykset muotoiltaisii kuitenkin avoimiksi, jotta saataisiin aiheesta paremmin tietoa.

Haastattelu on hyvä menetelmä, kun halutaan saada laaja-alaista tietoa ihmisen elämästä, ajatuksista, mielikuvista ja tunnetiloista. Haastattelu voidaan toteuttaa strukturoituna haastatteluna, mikä yleisesti tarkoittaa lomakehaastattelua, jossa käytetään monivalintakysymyksiä. Toinen ääripää on avoin haastattelu, jossa kysymyksiä ei ole välttämättä edes selkeästi määritelty vaan ikään kuin keskustellaan aiheesta. Haastatteluja voi toteuttaa yksilö-, pari- tai ryhmähaastatteluina. Haastattelun muoto ja toteutus on hyvä valita aina tutkimuksen ja menetelmien mukaan. Haastatteluja käyttävän tutkijan tehtävä on välittää tietoa haastateltavan ajatuksista, käsityksistä, kokemuksista ja tunteista. Tutkijan oma kokemus todellisuudesta ja ihmisten lukutaito vaikuttavat aina taustalla.

(Hirsjärvi, Remes & Sajavaara 2009.)

3.2 Tutkimuksen toteutus

Haastatteluihin haluttiin saada sekä elintarviketeollisuuden että yksittäisen metsästäjän näkökulma. Elintarviketeollisuuden puolelta valittiin haastateltavaksi yritykseksi Metsärannan liha. Valintaan vaikutti yrityksen sijainti ja se, että yrityk-

sessä käsitellään peuraa. Myöhemmin päädyttiin ottamaan mukaan toinen elintarvikealan toimija Viltgården, vapaatariistaa.fi, joka kerää peuran ruhoja laajalta alueelta ja myy lihaa pääkaupunkiseudulla nettikaupan kautta. Yksityiseksi metsästäjäksi valikoitui läheisen metsästysseurueen Kotkan aktiivijäsen Hukkanen Vili. Valintaan vaikutti Hukkasen aktiivisuus seurueen toiminnassa ja tieto siitä, että hän leikkaa peuransa itse. Myöhemmin päädyttiin ottamaan mukaan toinenkin yksityinen metsästäjä, Kotkan seurueen entinen puheenjohtaja Roukka Jussi. Roukka valittiin haastateltavaksi, jotta saataisiin enemmän tietoa seurueen toimintatavoista.

Haastattelut oli tarkoitus toteuttaa kasvotusten ja nauhoittaa litterointia ja myöhempää tarkastelua varten. Ensimmäisten kolmen haastattelun kanssa näin toimittiinkin. Loput haastattelut suoritettiin lopulta puhelimitse. Alkuun oli ajatuksena, että kahteen viimeiseen haastatteluun tai kyselyyn haastateltavat olisivat vastanneet sähköpostilla, mutta molemmat kokivat helpommaksi lopulta vastata puhelimitse.

Metsärannan lihan edustajaksi saatiin lopulta Antti Laukkanen, joka vastaa markkinoinnista. Haastattelu pidettiin Metsärannan tilalla tiistaina 16.2.2021. Kysymykset (Liite 1.) lähetettiin sähköpostilla jo aiemmin. Markkinointipuolen ihmisenä Laukkasella ei kuitenkaan ollut antaa vastauksia tuotannon puolen käytännöistä ja toimintatavoista. Haastattelun litteroinnin jälkeen päädyttiin lähettämään sähköpostilla tuotannon puolen kysymykset (Liite 2.) tuotannon vastuuhenkilölle Sami Latvalle, joka lupautui niihin vastaamaan. Sami Latvan haastattelu suoritettiin lopulta puhelimitse 19.3.2021.

Yritysten edustajien haastatteluissa edustajat pahoittelivat heti alkuun, etteivät välttämättä halua vastata kaikkiin kysymyksiin kovin tarkasti. Alalla on vielä tois- taiseksi niin vähän toimijoita, että kaikkia hyväksi todettuja käytäntöjä ei haluta jakaa kilpailijoiden näkyville. Siitä huolimatta, että useimmat niistä ovat yleisessä tiedossa. Haastatteluihin valitut toimijat ovat molemmat myös niin pieniä yrityksiä, että toimivia ja parhaiten tuottavia toimintatapoja on varmasti jouduttu hetki hakemaan.

Yksityisten metsästäjien haastattelut onnistuttiin järjestämään kasvotusten ja haastattelut litteroitiin. Hukkasen Vilin haastattelu toteutettiin torstaina 18.2.2021 hänen kotonaan. Hukkasen haastatteluun oli luotu kysymyslista (Liite 3.). Roukan Jussin haastattelu toteutettiin keskiviikkona 24.2.2021 hänen kotonaan. Roukan haastattelu oli muita haastatteluja vapaamuotoisempi, eikä sisältänyt valmiita kysymyksiä. Näissä haastatteluissa ei ilmennyt ongelmia.

Viimeiseksi haastateltavaksi saatiin Viltgårdenin toimitusjohtaja Matti Korhonen, joka saatiin kiinni puhelimitse ja sovittiin kysymysten (Liite 4.) lähettamisestä sähköpostilla. Korhosen haastattelu suoritettiin lopulta 22.3.2021 puhelimitse. Jokainen haastattelu kesti suurinpiirtein tunnin verran.

3.3 Tulokset

Tässä osiossa esitellään haastatteluissa esiin tulleet asiat.

3.3.1 Metsästysseurueen toiminta

Kotkan metsästysseurueen entisen puheenjohtajan Jussi Roukan haastattelussa käytiin läpi seurueen yhteisiä toimintatapoja. Seurue on seuran sijaan seurue, jotta välttyttäisiin ylimääräiseltä byrokralialta. Varsinaisia kirjoitettuja sääntöjä ei ole vaan asiat sovitaan seurueen jäsenten kesken. Seurue on alun perin ollut hirviseurue ja hirviosoudet jaetaan edelleen pienemmälle porukalle. Hirviosuukille pääseviä jäseniä on tällä hetkellä 15 ja jäseniä yhteensä noin 25. Muut jäsenet saavat lunastaa peuralupia, mutta ovat mukana jonkun varsinaisen jäsenen hirviosuuksissa. Seurueeseen ei haeta jäseneksi vaan seurueeseen pääsee vain seurueen kutsulla. Tällöin uudet tulokkaat on jo hyväksytty kaikkien jäsenten toimesta ennen kutsumista. Mikäli joku nykyisistä jäsenistä vastustaa harkitun jäsenen liittymistä seurueeseen, ei kutsua esitetä. Seurueeseen kuuluu alueella asuvia ihmisiä ja heidän lähipiiriään. Seurueella on oma lahtivaja ja kota.

Seurueessa on päätetty, että kaikki rahaliikenne menee tilin kautta, että siitä jää jälki ja se pystytään todentamaan myöhemmin. Kotkan seurueella jahtivieraan

vierasmaksu on 40 euroa ja kaatonsa lihat saa lunastaa itselleen kuuden euron kilohintaan. Kaatomaksuja ei kerätä. Jos on osunut huonosti esimerkiksi pötsiin tai ruhossa on monta osumaa, on ampuja velvollinen lunastamaan lihat itselleen. Muuten seura voi pidättää vierasjahdin kaadetuista ruhoista puolet itsellään. Vierasjahdeista seuralle jääviä ruhoja voidaan jakaa jahdissa apuna olleille kuten koiramiehille tai myydä eteenpäin yksityisille ostajille tai vähittäismyyntiin.

Seurue järjestää vierasjahteja saadakseen erilaista metsästystoimintaa, kannus- taakseen nuoria metsälle ja kannanhoidollisista syistä. Vieraiksi toivotaan tavallisia tallaajia, jotka hoitavat itse eläimensä metsästä ja osallistuvat jahdin joka vaiheeseen. Jahdeilla ei ole tarkoitus tienata ja siksi vierasmaksukin on pidetty pienenä. Vierasjahtien lisäksi harrastetaan vaihtometsästystä, jossa useimmiten ulkomailta tulee metsästysporukka, jolle järjestetään majoitukset, ruokailut ja jahti seurueen kustantamana. Vaihtokauppaa oman seurueen porukka pääsee ulkomaille ilmaiseen jahtiin. Kotkan seurue on käynyt muun muassa Virossa villisikajahdissa ja Islannissa hanhijahdissa.

Seurue vuokraa metsästysalueita maanomistajilta. Metsäfirmat haluavat vuokran yleensä rahana. Joillain alueilla vuokrahinta on määritelty lihana. Kotkan alueella harvemmin maksetaan rahallista korvausta. Hirvisaaliista annetaan maanomistajan paisti sille maanomistajalle, jonka mailta hirvi kulloinkin kaadetaan. Muuten maanomistajille viedään vuosittain peuranlihaa leikattuna tai tuotteina ja järjestetään peijaisia. Maanomistajilla on myös oikeus ostaa peuranlihaa halvemmalla hinnalla, kuin mitä muilta pyydetään. Seura myy tarkastamatonta lihaa ruhoina. Lahtivajaa ei ole ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi. Pääsääntöisesti lihaa myydään jahtivieraille, maanomistajille ja alueella asuville yksityishenkilöille. Jahtien jälkeen isompia määriä saatetaan myydä esimerkiksi Viltgårdenille tai Metsärannan lihalle.

Metsästysseurueella on peurojen ruokintapaikkoja, joille seurue hankkii yhdessä tehtailta ja maatiloilta lajittelujätteiksi jääneitä porkkanoita, sokerijuurikasta ja muuta peuroille ruoaksi kelpavaa. Usein iso satsi pidetään yhdessä paikassa ja ruokintapaikoista huolehtivat metsästäjät saavat sieltä hakea omalle vastuupai- kalleen ruokia. Osalla metsästäjistä on myös henkilökohtaisia ruokintapaikkoja, joiden läheisyyteen muilla on asiaa vain, jos siellä tarjotaan seurueen ostamia

peuranruokia tai jos on ruokintapaikan omistajalta saanut luvan. Kyttäyskopit ovat myös henkilökohtaisia. Seurueella on whatsapp-ryhmä, jossa jäsenet ilmoittavat lähtiessään metsälle. Ilmoituksen yhteydessä kerrotaan arvio, kauanko metsällä ollaan ja missä kuljetaan, jolloin vältetään tilanteet, joissa kaksi metsästäjää on samalla alueella toisistaan tietämättä ja saattaa syntyä vaaratilanteita. Jahtipäällikölle tulee ilmoittaa, jos ottaa metsälle mukaan seurueen ulkopuolisia.

Lupia haetaan edellisen kauden jäävän kannan arvion mukaan. Kotkan seurue kuuluu Punkalaitumen alueen seuroihin, jotka ovat kaikki viisi samassa yhteisluvassa. Kaudelle 2020-2021 seurueella oli 110 peuralupaa, joista noin 70 ammuttiin. Yhdellä luvalla voi ampua yhden täysikasvuisen peuran tai kaksi vasaa. Yhteisluvalla pyritään pitämään huolta alueen uros ja naaras tasapainosta. Metsästyskauden lopuksi pitää jättää arvio jäävästä kannasta.

Seurueen yhteiset toimintatavat on kaikille jäsenille kerrottu seurueen kokousten yhteydessä. Ampumisesta on sovittu, että tähdätään lavan taakse, jolloin suuret verisuonet rikkoutuvat osuman yhteydessä ja pistäminen on tarpeetonta. Päähän ei saa ampua, sillä tarkka osuma päähän on hankala toteuttaa. Usein päähän tähdätessä peura vahingoittuu, mutta pystyy vielä juoksemaan pois. Tällöin peuraa ei välttämättä saada kiinni ja se kituu mahdollisesti pitkiäkin aikoja ennen kuin kuolee esimerkiksi nälkään, koska ei voi vammojensa vuoksi syödä. Eläimiä ei haluta kiduttaa ja lihoja tuhlata. Siksi päähän ampuminen on kiellettyä paitsi lopetuslaukauksen yhteydessä. Eettisesti on parempi ampua lavan taakse, jolloin kyljistä osa lihoista menee piloille, mutta eläin kaatuu paikoilleen. Seurueen lahtivajalla ei ole isoa jäteastiaa suolistus ja leikkuujätteille. Muun muassa sen vuoksi ohjeistuksena on suorittaa peuran suolistaminen heti metsässä. Tällöin suolistusjätteet voi jättää metsäneläimille ja ne katoavat sieltä parissa tunnissa.

Nylkeminen suoritetaan seurueen lahtivajalla nylkytilassa jo pelkästään hygieniasyistäkin. Nylkemistä varten lahtivajalla on veitsiä ja rosteriset nylkypenkit, jollaiseen peuran saa hyvin nostettua sopivammalle korkeudelle ja irti lattiasta. Toiset aloittavat nylkemisen penkillä ja nostavat sitten vinssillä eläimen parempaan asentoon ja roikkumaan nylkemisen edetessä. Toiset tykkäävät nylkeä ruhon sen riippuessa. Jokainen saa toimia itselle ergonomisella ja hyvällä tavalla, kunhan hygieniasta huolehditaan. Päät ja sorkat voi laittaa jäteastiaan, mikäli ei halua

viedä niitä mukanaan. Seura tyhjentää jätteenä itse maahan kaivettavaan ja peitettävään raatokuoppaan. Peuran talja viedään lahtivajassa kiinni olevaan nahkavarastoon, jossa se suolataan samantien ja josta nahat myydään tai lahjoitetaan eteenpäin. Nylkemisen jälkeen peura siirretään erilliseen kylmävarastoon ruhorallia pitkin. Ruhoralli on katossa kulkeva raide, johon saa koukkuja, joihin sitten taas kiinnitetään riiputuskoukku, josta peura riippuu. Peura nostetaan katonrajaan sähkövinssillä. Hygieniasyistä kaikki samassa kylmiössä riiputettavat ruhot riiputetaan nyljettyinä. Kylmälaitteet pitävät kylmiön lämpötilan nollassa ja kolmen celsius asteen välillä. Kylmätilan ja leikkuutilan seinät on päällystetty roste-ripellillä.

Seurue on aina välillä teettänyt lihatuotteita kuten palvia, makkaraa ja jauhelihaa. Roukan kokemus kuitenkin oli, että palvelu on aika kallista ja laatu ei ollenkaan aina onnistu. Roukka epäili, että kiireessä ei keritä samalla tavalla rasvoja poistamaan peurasta ja se näkyy lopputuotteessa.

Peuran jatkokäsittelyä varten lahtivajalle on hankittu seurueen yhteisiä veitsiä, veitsenteroitin, leikkuulautoja, luusaha, käsisahoja, iso lihamyly, vaaka ja vakuu- mikone, vakuumpusseja ja ämpäreitä. Vajalta löytyy myös desinfiointiaineet ja putsausvälineet välineiden, pintojen ja tilojen putsaukseen. Vajan yhteyteen on kaivatettu omat kaivot ja lämminvesivaraaja pitää huolen lämpimän veden saannista. Lahtivaja pitää sisällään kolme huonetta. Kylmätilan, leikkuuhuoneen ja yleishuoneen, jossa hoidetaan muun muassa nylkemiset. Huoneet on eroteltu seinillä ja ovilla.

Aiemmin seurueella oli nimetty lahtivajan hoitaja. Toimeen ei kuitenkaan ollut enää halukkaita tälle toimintakaudelle. Ihmisillä oli paha tapa jättää siivoamiset ja muut vastuunsa hieman puolitiehen vajalla toimiessa, kun kerran joku muu hoitaisi paikkoja. Nykyään vajan hoito on itse kunkin vastuulla. Paikalla oleva seurueen jäsen vastaa aina siitä, että tilat on asianmukaisesti siivottu kunkin toiminnan jälkeen. Seurueen jäsenten vastuulla ovat myös heidän paikalle tuomansa tai päästämänsä vieraat ja näiden toiminnan valvominen sekä siivouksen ja muun ohjeistus. Aiemmin lahtivajan seinällä oli lista, johon kukin kirjoitti, mitä oli ampu- nut, milloin ruho oli tuotu vajalle ja koska käsitelty. Tällöin listasta pystyi tarkista- maan, kenen eläimiä kylmiössä riippui ja ketä oli ollut vajalla viimeksi. Nykyään

jokainen ilmoittaa kaatonsa itse vastuuhenkilölle, kun ehtii ja viitsii. Jos kaatoa ei ilmoita ja sitä ei kirjata on metsästäjä ikään kuin varastanut valtiolta. Jos peuran kaataa ja myy, mutta ei ilmoita, varastaa metsästäjä ikään kuin myös omalta seurueeltaan.

Isommilla seuroilla on raatorinkejä, jotka käyvät hakemassa ammutun eläimen sen juostua metsään ja suolistaa ja nylkee eläimen ampujan puolesta. Kotkan seurue on niin pieni, että jokainen on käytännössä itse vastuussa saaliistaan. Tietysti kaveria autetaan tarpeen tullen. Periaate on kuitenkin ampua niin, että peura ei pääsisi enää juoksemaan metsään.

3.3.2 Oman peurasaaliin käsittely

Kotkan seurueen aktiivijäsenen Hukkasen Vilin haastattelussa nousi esiin paljon samoja asioita kuin Roukan haastattelussa koskien seurueen toimintaa. Tässä osiossa keskitytään enimmäkseen kuitenkin peuran käsittelyyn liittyviin asioihin, jotka haastattelussa nousivat esiin.

Peuranliha on Hukkasen mielestä parasta riistanlihaa, mitä löytyy. Se on ominaisuuksiltaan mureaa ja maukasta, mutta ei liian voimakasmakuista. Kakkossijaa pitää rusakon liha. Peuran ulkopaistista voi viikon riiputuksella tehdä halutessaan vaikka pihvejä. Naudan ja hirven ulkopaistista ei pihvejä saa millään, koska niiden liha on niin paljon sitkeämpää.

Metsästysseurueen ohjeistuksen mukaan Hukkanen tähtää ampuessaan lapojen taakse ja suolistaa eläimen metsässä. Näin ollen eläintä ei tarvitse pistää ja suolistu jää metsään eläimille ja katoaa parissa tunnissa. Suolistuksen jälkeen peura kuljetetaan lahtivajalle, jossa se nyljetään ja siirretään kylmäsäilytystilaan roikkumaan. Kylmätiloissa lämpötila on yhdestä kolmeen asteeseen. Hukkanen voisi itse riiputtaa ruhoja nahka päällä, mutta metsästysseurueen käytäntö on, että riiputus tapahtuu nyljettynä.

Hukkanen riiputtaa ruhoa koosta riippumatta viikon. Siinä ajassa lihasta tulee jo hyvin mureaa. Mikäli haluaisi hifistellä niin leikatessa voisi arvioida leikkuutuntuman mukaan lisäkypsytystarpeet ja kypsyttää osaa lihoista vielä vakuuimissa. Hukkasen mukaan harvemmin on kuitenkaan siihen tarvetta ja oikealla lämpötilalla varustettu vakuuimikypsytystilä puuttuu. Hyvä raakakypsytylämpötila olisi yhdestä kolmeen astetta. Jääkaappi on siis liian lämmin.

Hukkanen ei myönnä itse ampuneensa suolisto-osumia. Vatsa-osuman sattuessa eläimen vatsaontelo tulee puhdistaa mahdollisimman nopeasti ja tarkasti. Vatsaontelo tulee pestä ja puukolla vielä kaapia kaikki ylimääräinen pois, jotta bakteerit eivät leviä. Osumakohta tulee putsata myös tarkasti. Riiputusta suolisto-osuman saanut ruho ei kestä kauaa ja olisikin hyvä leikata jäähtynyt ruho mahdollisimman pian. Suolisto-osumaisia ruhoja ei myydä eteenpäin.

Kaikkien ruhojen kohdalla luodinreiän ympäristö tulee putsata hyvin varsinkin, mikäli on käytetty lyijypanoksia. Reiän ympäriltä tulee ottaa kolmesta viiteen senttimetriä pois. Kaikki vertymät tulee myös poistaa. Lapaosumissa vertymiä syntyy myös lavan sisään ja tällöin lapa pitää avata ja vertymät poistaa myös sieltä.

Hukkanen paloittelee peurat seurueen lahtivajalla. Välineinä hänellä on omasta takaa veitset, muovissa, kertakäyttöhanskat, teroituspuiikko ja ämpäreitä jauhelihan tekoa varten. Seurueen tarjoamista välineistä hän käyttää riiputus-koukkujen ja vinssin lisäksi luusahaa, leikkuulautoja, lihamyllyä, vaakaa ja vakuuimikonetta pusseineen. Paloittelun lisäksi hän jauhaa jauhelihat ja pakkaa kaikki lihat vajalla. Hukkanen omistaa itse myös pienen lihamyllyn ja vakuuimikoneen, mutta seurueen omat ovat tehokkaampia ja kaikki työvaiheet voi suorittaa samassa paikassa, mikä on kätevää. Pieniä määriä jauhelihaa tulee joskus jauhettua kotonakin.

Peuran leikkaamiseen Hukkaselta menee vasan kohdalla noin 2 tuntia, joista toinen kuluu siivoamiseen ja lihojen pakkaamiseen. Isommassa eläimessä menee sitten jo hieman kauemmin. Luista irrotettujen lihojen paloittelu vaihtelee. Useimmiten paistit ja fileet tulee pakattua ominaan ja muu liha jauhetaan jauhelihaksi. Joskus tulee tehtyä lavasta valmista palalihaa tai suikaletta ja toisinaan sitkeimmistä paisteista jauhelihaa. Lapsiperheessä jauhelihaa kuluu paljon ja sitä on helppo valmistaa. Fileet ovat arvokkaita ja pakataan sopivina kertapaloina, jotka

ovat noin 15-20 cm pitkiä. Paistit pakataan useimmiten kokonaisina. Ne tulee kuitenkin syötyä kohtuullisessa ajassa, vaikka paisti olisi isompikin. Jauhelihat pakataan ohkaisiksi pakkauksiksi, jotta ne pakastuvat ja sulavat nopeasti. Kaikki pakataan vakuumiin, jolloin säilyvyys on todella hyvä. Vakuumpakattu peuranliha säilyy pakkasessa toista vuotta. Perinteiseen pakastepussiin pakattu peuran jauheliha saattaa mennä jo puolessa vuodessa pilalle pakkasessa.

Omaan pakasteeseen menevää tavaraa ei tarvitse merkata niin kovin tarkkaan. Jauhelihapaketteihin Hukkanen ei yleensä kirjoita muuta kuin kuukauden ja vuoden. Jos pakasteeseen laitetaan muuta jauhelihaa, kuten hirvenjauhelihaa merkkataan siihen eläimen alkukirjain lisäksi. Paisteihin ja fileisiin merkitään kuukauden ja vuoden lisäksi P niin kuin peura ja lyhenne paistin tai fileen nimestä. Esimerkiksi sisäfileeseen kirjoitetaan siis P.sif. ja ulkopaistiin P.ulkop.. Pakastus tapahtuu perinteisessä arkkupakastimessa. Jauhelihat pistetään yhteen kasaan ja muut lihat hieman leväälleen mahdollisuuksien mukaan.

Hukkanen pyrkii hyödyntämään peurasta mahdollisimman paljon. Lihojen lisäksi ruoanlaittoon otetaan kieli ja sisäelimestä vasalta munuaiset, maksa ja sydän. Talteen otetaan tietysti vain hyväkuntoiset elimet. Kylkiluut menevät välilihoineen metsästyskoirille herkuiksi. Sorkkia voi käyttää koirien kanssa jälkiharjoittelussa jäljen päässä. Komeista tai erikoisista sarvista voi tehdä trofeen. Nahat kerätään seurueen nahkavarastoon, josta ne koitetaan saada myytyä ja jos ostajaa ei löydy niin lahjoitetaan eteenpäin. Punkalaitumen alueella nahoista tuntuu olevan ylitarjontaa ja siksi nahkoja on vaikea saada kaupaksi tänä päivänä.

Hukkanen on teettänyt metsästysaikanaan peurasta makkaraa, rynnimakkaraa, palvilihaa ja säilykkeitä. Tuotteiden laatu kuulemma kuitenkin valitettavasti vaihtelee todella paljon. Joskus saa oikein hyvää ja toisinaan melkein syömäkelvontonta. Omia peuroja Hukkanen ei ole koskaan myynyt eteenpäin. Kaikki menee omaan käyttöön. Seurueen puolesta hän on myynyt peuroja esimerkiksi jahtien jälkeen.

3.3.3 Peura elintarviketeollisuudessa Metsärannan liha

Metsärannan liha on teurastamo ja lihanjalostamo, joka käsittelee suurimmaksi osaksi possua ja peuraa. Metsärannan kauppa oy on myyntiyhtiö, joka myy metsärannan lihan tuotteita enimmäkseen Pori-Tampere-Helsinki-linjan länsipuolella. Metsärannan liha ostaa peuran ruhoja sekä käsittelee niitä rahtitöinä.

Vastaanotettavan ruhon tulee olla tuore, hyväkuntoinen ja puhdas. Vertymät tulee olla poistettu ja eläimen suolistettu ja nyljetty. Sisäelimiä ei tarvitse tai saa olla mukana. Ruhon vastaanottaja tekee alkutarkastuksen ja määrittelee, kelpaako ruho. Väärin säilytettyjä tai väärin ammuttuja ruhoja ei oteta vastaan. Rahtitöihin tuotavilla lihoilla on samat kriteerit tuoreutta lukuun ottamatta. Useimpiin lihatuotteisiin käy myös pakasteessa ollut liha. Rahtileikkuuseen tuotavilla ruhoilla sisäelimiä ei tarvitse olla mukana.

Metsästäjä soittaa peuran tuonnista etukäteen. Vastaanoton yhteydessä liha tarkistetaan ja punnitaan. Ostohintaan vaikuttaa ruhopaino ja ruhon kunto. Jos ampuja on esimerkiksi osunut paisteihin tai fileisiin alentaa se hintaa. Peuran mukana kulkee aina asiakirja, josta löytyy muun muassa tuojan yhteystiedot ja pyyntitiedot. Vastaanoton jälkeen ruho siirretään ruhovarastoon odottamaan käsitteilyä. Rahtityöt otetaan vastaan eri ovista kuin tarkastukseen menevät ruhot. Kaikki ostettavat ruhot tarkastetaan eläinlääkärin toimesta 24 tunnin sisällä niiden saapumisesta teurastamolle.

Ruhot leikataan mahdollisimman pian ja raakakypsytyks tapahtuu vakuuissa. Tilanteesta riippuen ruho voi riippua yhdestä kahteen päivään, jos leikkuu ei onnistu saman päivän aikana. Kun ruhoja tulee paljon, kutsutaan paikalle lisää leikkaajia. Ruhoja riiputetaan kinnerriiputuksessa nyljettynä. Ruhon kunto ja koko ei vaikuta riiputusaikaan vaan ruhot leikataan tulojärjestyksessä. Ruhoista hyödynnetään lihat ja keittoluut sekä osso buccoon tuleva luu.

Fileitä ja paisteja raakakypsytetään vakuuissa parin viikon ajan, jonka jälkeen myymättä olevat pakastetaan. Jauhelihan valmistuttua asiakkaalle ilmoitetaan heti, jotta liha voidaan luovuttaa mahdollisimman tuoreena.

Peura käsitellään vaihetyönä. yksi ihminen irrottaa lihat luista, toinen siistii ja pajoittelee irrotetut palat ja kolmas pakkaa lihat. Leikkaamo ja pakkaamo ovat omat tilansa, joissa työskentelee eri ihmiset. On hygieenisempää, että eri ihminen suorittaa eri vaiheet. Leikkuu tapahtuu pöydällä, koska se on turvallisempaa, varmempaa ja hygieenisempää kuin riiputuksessa leikkuu. Lihan ylimääräistä koskemista vältetään. Ruhon leikkuuseen menevää aikaa on hankala määritellä. Siihen kuluu puolesta tunnista kahteen tuntiin ruhosta riippuen.

Leikkaajalla on rautaesiliina vatsa- ja nivusalueen suojana, rautasuojakäsine veitsettömässä kädessä ja kertakäyttö hanskat molemmissa, vain siinä työtilassa käytettävät jalkineet ja valkoiset työvaatteet. Hiukset ja muu karvoitus tulee olla peitettynä, mitään omia vaatteita ei saa pilkistää työvaatetuksen alta. Koruja, tekokynsiä, tekoriipsiä tai kynsilakkaa ja vahvoja hajusteita ei saa käyttää tiloissa. Omat silmälasit on sallittu, koska ne ovat välttämättömät. Lihanleikkuuseen on tarjolla muun muassa monen muotoista ja kokoista lihavoidetta, erilaisia veitsenteoritusvälineitä ja luusaha. Eri leikkaajan käteen sopii erilainen veitsi.

Lihan säilyvyyteen vaikuttaa sen kunto saapuessa, käsittelylämpötilat, nopea leikkuu ja pakkaaminen sekä koko prosessin hygieenisuus. Näillä ja lihan asianmukaisella käsittelyllä taataan hyvä laatu. Lihat pakataan vakuumiin.

3.3.4 Peura elintarviketeollisuudessa Viltgården

Viltgården, vapaatariistaa.fi on kotimaisen riistan jalostaja ja myyjä. Viltgårdenilla on oma teurastamo Mariebergin tilalla Inkoossa ja lihan myynti tapahtuu verkkokaupan kautta pääsääntöisesti pääkaupunkiseudulle. Nettisivuilla on hyvin kerrottu yrityksen filosofiasta ja ideologiasta. Sivuilta löytyy myös reseptikokonaisuuksia ostetun lihan valmistukseen, jotka helpottavat uuden lihan kokeilua. Viltgårdenin ideana onkin tuoda riistanlihaa kaikkien kuluttajien saataville. Taustalla on myös vahvasti ajatus kestävästä metsästyksestä ja luonnonvaroista.

Viltgården ostaa peuroja alkutuotannon tuotteina suoraan metsästäjiltä ja metsästyseuroilta eteläisen Suomen ja Varsinaissuomen alueelta. Toisin sanoen

sieltä, missä kanta on runsas. Viltgårdenilla on myös omaa metsästystoimintaa. Ostettavan ruhon tulee olla hyväkuntoinen ja siisti sekä siististi ammuttu. Suolisto-osumaisia ruhoja ei oteta vastaan. Ruhoa vastaanottaessa peuralla tulee olla talja päällä sekä pää ja sorkat paikallaan. Eläimen tulee olla suolistettu, mutta sisäelimistä maksa, sydän, keuhkot, munuaiset ja haima tulee olla mukana tarkastusta varten esimerkiksi muovipussissa. Sisäelimiä ei tarvitse olla mukana, mikäli koulutettu metsästäjä on tarkastanut ne alkutarkastuksen yhteydessä. Ruhosta maksettavaan hintaan vaikuttavat ruhopaino ja lihasaanto, johon vaikuttavat muun muassa osumakohdat ja esikäsittelyn siisteys. Myös ruhon kuljetus, eli noudetaanko ruhot vai toimittaako metsästäjä ne itse teurastamolle, vaikuttaa hintaan. Käytännössä metsästäjä soittaa myytävästä ruhosta ja mahdollisimman pian ruho joko tuodaan Viltgårdenin kylmätiloihin tai sovitaan noudosta. Viltgårdenilla on kylmäkuljetuskalusto, jolla ruhoja voi hakea kauempaakin ilman, että kylmäketju katkeaa.

Alkutarkastuksen eläimelle suorittaa koulutettu metsästäjä ja varsinaisen lihan-tarkastuksen eläinlääkäri 24 tunnin sisään ruhon saapumisesta laitokselle. Ruhojen saapuessa teurastamolle lihamestari ottaa ne ensimmäisenä vastaan, minkä jälkeen ne nyljetään ja siirretään ruhovarastoon odottamaan tarkastusta. Lihan-tarkastuksen jälkeen ruhot siirtyvät odottamaan leikkuuta. Riiputusta tapahtuu kinnerriiputuksessa sekä nahka päällä, että nyljettynä. Matkan laitokselle ruho riippuu nahka päällä ja laitoksella nyljettynä. Riiputustilojen lämpötilaa ja kosteutta seurataan. Ruho riippuu, kunnes se leikataan. Lihojen raakakypsytyistä jatketaan vakuumissa.

Ruho pyritään käyttämään mahdollisimman kokonaisvaltaisesti. Nahat, korvat ja sorkat menevät käsityöläisille ja koirien puruleluiksi. Luut menevät liemiin tai koirille. Sarvet jäävät usein metsästäjille tai ne voidaan myydä koristeiksi. Sisäelimiä käytetään sydämiä ja vasan maksoja, jos voidaan olla varmoja niiden hygieenisestä käsittelystä koko prosessin ajan.

Peuran käsittely suoritetaan yrityksen omalla teurastamolla Inkoossa. Käsittely tehdään kolmessa eri tilassa. Kaikissa tiloissa on omat työvälineensä, työntekijänsä ja suojavarusteensa. Nylkytilassa varusteisiin kuuluu muun muassa kura-

housun tapaiset työhousut, essu ja saappaat. Leikkuutilan varusteisiin kuuluu valkoinen puuvilla-asu, saappaat, suojaessu ja viiltosuojaessu, metallinen viiltosuojaehanska veitsettömään käteen ja kertakäyttöhanskat molempiin käsiin. Pakkaamossa ei tarvita viiltosuojarusteita, mutta muuten varustus on kutakuinkin sama.

Leikkuuseen on tarjolla erilaisia lihaveitsiä ja luusaha. Puhtaita veitsiä säilytetään desinfiointikaapissa ja likaisille veitsille on oma paikkansa, missä ne säilytetään ennen pesua. Pesun jälkeen ne siirretään taas desinfiointikaappiin odottamaan seuraavaa käyttökertaa. Ruhon paloitteluun kuluu aikaa puolesta tunnista puoleentoista tuntiin riippuen sen koosta ja kunnosta.

Pääsääntöisesti paistit ja fileet leikataan kokonaisina ja loput lihat menevät jalostukseen. Liha raakakypsyä kaadosta aina pakastukseen tai valmistukseen asti. Raakakypsytystä tapahtuu siis ensin riiputuksessa ja sen jälkeen vakuumpakauksessa. Raakakypsytyksen prosessi vaihtelee lihan mureusominaisuuksien ja asiakkaan toiveiden mukaan. Lihojen raakakypsytystarve arvioidaan leikkuun yhteydessä. Peuran liha on lihana mureaa, eikä vaadi pitkiä raakakypsytyksiaikoja.

Tuotteiden säilyvyys määritellään viranomaisten antamien reunaehtojen mukaan. Säilyvyyteen vaikuttavat muun muassa lihan laatu sitä käsiteltäessä, lihalle tehtävä käsittely ja jalostus. Tuoreella lihalla on oma säilyvyysaikansa, joka eroaa pakasteen säilyvyysajasta tai vastaavasti makkaraksi valmistetun lihan säilyvyysajasta. Tuotteiden pakastus tapahtuu teollisella pakastamolla.

Lihan hyvä laatu varmistetaan luotettavilla ja osaavilla toimittajilla, sekä alustavalla, että varsinaisella lihantarkastuksella, laadun tarkkailulla ja laatupoikkeamiin puuttumisella joka työvaiheessa, kylmäketjun toimivuudella ja teollisella pakastusprosessilla. Henkilökunnan koulutuksella ja perehdytyksellä laadun tarkkailuun ja lajitteluun on iso rooli.

3.4 Tulosten analysointi



KUVIO 1. Peuran matka metsästä lautaselle

Haastattelujen tuloksista päädyttiin kokoamaan miellekartta (KUVIO 1.). Kuviossa on yritetty havainnollistaa haastattelujen kautta löytyneitä peuranlihan reittejä metsästä lautaselle. Tässä osiossa avataan kuviota tarkemmin.

Kestävän metsästyksen taustalla on alueellisen kannanhoidon ajatus. Poliittinen ja yleinen ilmapiiri on se, että kantaa tulisi pienentää. Ilmassa on jopa syyttelyä siitä, kuinka metsästäjät eivät hoida hommiensa. Yksittäisen metsästäjän kannalta on hyvä, jos ei tarvitse odotella saalista kauaa, mutta tiheä kanta aiheuttaa metsä-, pelto- ja liikennevahinkoja. Hyvä olisikin löytää kultainen keskitie ja sopiva kannan taso molemmista näkökulmista katsottuna. Metsästyslupia myönnetään kannan mukaan yhteislupana alueen kaikille metsästysseuroille, jotka jakavat ne keskenään.

Haastatteluissa peura pyrittiin ampumaan niin, että kuolema olisi nopea ja veri poistuisi mahdollisimman hyvin lihaksista, jolloin lihojen säilyvyys on parempi. Tavoiteltu ampumakohta poisti myös hygieniariskiksi todetun pistämisen tarpeen. Huonosti ammutut eläimet käsiteltiin mahdollisimman pian ja niitä ei myyty eteenpäin huonomman laadun ja heikomman säilyvyyden vuoksi. Elintarviketeollisuudessa väärin ammuttuja eläimiä ei olisi edes otettu vastaan. Suolistus suoritetaan metsässä heti kaadon jälkeen ja suolisto jätetään metsäneläimille. Nopea suolistus edesauttaa lihojen säilyvyyttä. Suolistuksen yhteydessä metsästäjä tarkastaa sisäelimet ja ottaa tarvittavat ja hyödynnettävät talteen.

Kaadon yhteydessä suoritettavien toimenpiteiden jälkeen peuran polku haarautuu ensimmäisen kerran. Omaan käyttöön tuleva peura kuljetetaan lahtivajalle, jossa se nyljetään. Nylkemisen aikana tarkistetaan vielä lihat ja poistetaan pilaantumista edistävät asiat. Nylkemisen jälkeen peura siirretään riippumaan kylmävarastoon, jossa se saa raakakypsyä. Viikon riiputus riittää mureuttamaan lihat hyväksi.

Peuran voi paloitella itse tai ostaa palvelun ulkopuoliselta. Itse paloittelemalla saa juuri oman maun mukaisia palasia ja laatua. Peuran voi leikata karkeasti isoihin palasiin ja jauhelihalihoihin tai tarkkaan valmiiksi pihveiksi, suikaleiksi ja kastikelihoiiksi. Tuotteita peuranlihasta voi valmistaa itse tai teetättää ulkopuolisella. Jauhelihakin lasketaan tuotteeksi. Muita peuranlihasta perinteisesti valmistettavia tuotteita ovat muun muassa erilaiset makkarat, palviliha ja säilykeliha. Haastattelujen mukaan suosituin pakkausmuoto peuranlihalle on vakuumpakkaus. Siinä

lihat säilyvät pitkään ja pysyvät hyvänä. Pakkaus soveltuu sekä raakakypsytykseen, että pakastukseen. Jos liha käytetään heti paloittelun jälkeen, ei sitä tarvitse kummemmin pakata.

Metsästä yksityishenkilölle myyntiin kulkeutuvan peuranlihan polku ei paljoa eroa omaan käyttöön tulevan peuranlihan polusta. Voi olla, että yksityishenkilö teettää enemmän vaiheita ulkopuolisella. Voi myös olla, että valveutunut yksityishenkilö, jolle peura on harvinaisempaa herkkua, on vielä tarkempi käsittelyn suhteen. Tällainen henkilö saattaa itse leikata peuran pitkän kaavan kautta ja kypsyttää jokaista lihanpalaa oikeassa lämpötilassa juuri optimaalisen ajan.

Elintarviketeollisuuteen myytävät peuranruhot käyvät läpi virallisen lihantarkastuksen. Siellä raakakypsytyksessä painottuu paloittelun jälkeiseen vakuumpakkauksessa tapahtuvaan raakakypsytykseen. Raakakypsyminen alkaa kuitenkin jo heti eläimen kaadosta, joten liha ehtii kypsyä myös riiputuksessa ennen paloittelua. Teollisuudessa paloittelu tapahtuu luonnollisesti paljon valvotummissa olosuhteissa. Tilojen hygieniasta pidetään tarkkaan huolta. Työntekijöiden varustus on sellainen, ettei lihoihin pääse työntekijästä siirtymään mitään ylimääräistä. Suojavarustus on myös tarkkaan määritelty. Lihojen pakkaaminen tapahtuu eri tilassa kuin lihan leikkuu. Elintarvikelaki määrää myyntiin menevien pakkausten merkitsemistä tiettyjen sääntöjen mukaan. Elintarviketeollisuudessa on todennäköisemmin paremmat mahdollisuudet valmistaa lihoista monipuolisesti erilaisia tuotteita. Ennen lihan lautaselle päätymistä, kuluttajan tulee vielä ostaa se jotakin kautta. Tarkastettua peuranlihaa on saatavilla valikoiduissa päivittäistavarakaupoissa ja nettikaupassa.

Miellekartan ja tämän tutkimuksen ulkopuolelle jää vielä vähittäismyyntiin elintarviketeollisuuden ulkopuolelle myytävä peuranliha. Esimerkiksi ravintoloille voidaan myydä tarkastamatonta peuranlihaa ja kuluttaja voi sitä kautta päästä kyseistä riistaa maistelemaan.

4 POHDINTA

Haastattelujen kautta löytyneet peuranlihan polut vastasivat hyvin viitekehyydestä saatuja ohjeistuksia ja tietoja. Tämä tutkimus antaa tapauskohtaisia esimerkkejä lihan reitistä, mutta paljon jäi silti vielä pimentoon.

Haastattelujen kautta käy selvästi ilmi, että peuranliha eroaa ominaisuuksiltaan naudanlihasta. Peura on mureampaa ja raakakypsy nopeammin. Yksi syy tähän lienee naudanlihan syöntiominaisuuksiinkin vaikuttava ravinto. Naudanlihan syöntiominaisuuksia käsittelevässä viitekehyyksen osuudessa puhutaan siitä, miten tuorenurmi ja laiduntaminen sekä luomuruokinta parantavat lihan rasvahappo-ominaisuuksia ja mureutta. Paras mureus saavutettiin lisäämällä hieman väkirehua karkearehukseen ruokintaan. Tämä tarkoittaa sitä, että nurmi ja laidunruokaan lisätään esimerkiksi viljoja. Peura syö, mitä löytää luonnosta ja luonnollisesti laiduntaa paljon. Peurojen ruokinnan ja valvomattomuuden vuoksi peuranlihaa ei voi kutsua luomuruoaksi, mutta ei se kovin kaukana siitä ole.

Vapaana kulkevan riistan lihaa ei voida tuottaa, koska silloin se ei enää olisi vapaata riistan lihaa. Näin ollen käsittelyyn tulevissa ruhoissa on varmasti paljon eroja. Eläimen ikä ja sukupuoli yksistään vaikuttavat lihan ominaisuuksiin. Naudanlihan kohdalla todettiin iän ja sukupuolen vaikuttavan lihan ominaisuuksiin ja eri ikäisten nautojen lihat vaativat mureutuakseen eripituisia raakakypsytyisaikoja. Myös riiputustekniikoilla voitiin vaikuttaa lihan syöntilaatuun. Peuranlihan kohdalla haastatteluissa riiputustekniikka oli kaikilla sama kinnerriiputus. Voi olla, että peuran kohdalla liha on valmiiksi niin paljon mureampaa että eri tekniikoille ei nähdä tarvetta. Viitekehyyksessä eri tekniikoista kuitenkin puhuttiin myös peuranlihan kohdalla. Ehkä tässä kohtaa käsittelyn helppous menee hankalammin käsiteltävien, mutta lihaa paremmin mureuttavien tekniikoiden edelle.

Haastateltavat tahot tuntuivat olevan tietoisia siitä, että sukupuoli, ikä ja kyseessä oleva ruhonosa vaikuttavat optimaaliseen raakakypsytyisaikaan. Kaikilla tämä tieto ei ilmeisesti kuitenkaan aiheuttanut toimenpiteitä. Jotkin tahot taas huomioivat tämän toiminnassaan. Tämä eroavaisuus saattaa johtua eroavista asiakas-

kunnista ja teurastamon resursseista. Jotkin ravintolat esimerkiksi saattavat haluta lihansa juuri tietyllä tavalla raakakypsytyttyinä ja ostavat sen sieltä, missä heidän vaatimuksiinsa vastataan. Lihojen jatkuva tarkkailu ja prosessin muuttaminen kullekin palalle juuri sopivaksi vaatii työntekijöiltä erityistä osaamista ja tuotantotiloilta sekä prosessilta joustoa. Naudanlihankaan, jonka tuotantoa voidaan vakioida, kohdalla teurastusprosessia harvemmin muutetaan eläimen iän tai sukupuolen mukaan. Prosessin kulku riippuu tavoitellusta laadusta. Parempi lihan laatu saavutetaan, jos jokainen ruho ja lihanpala käsitellään juuri sen vaatimalla tavalla. Yksilöllinen käsittely vaatii kuitenkin enemmän resursseja ja jokainen joutuu miettimään, onko juuri oma asiakaskunta valmis maksamaan siitä. Tuoko se asiakkaalle lisäarvoa, josta hän on valmis maksamaan. Liiketoiminnallisesti optimaalisen lihan laadun saavuttelu ei aina kannata. Tärkeämpää ehkä onkin laadun tasaisuus, jotta asiakas tietää, mitä tilaa, eikä pety tuotteeseen.

Metsästäjien puolelta haastatellut kuuluivat molemmat Kotkan seurueeseen, jonka lahtivajaa ei oltu ilmoitettu elintarvikehuoneistoksi. Haastattelujen perusteella lahtivajalta löytyi kaikki ilmoitetulta elintarvikehuoneistolta vaadittavat asiat. Hygieniasta oli siis hyvin huolehdittu vajalla. Oletettavaa onkin, että seurue on kooltaan niin pieni ja myyntiä tulee niin vähän, ettei elintarvikehuoneistoilmoitukselle ole ollut tarvetta. Suurin osa seurueen jäsenistä syö itse saaliinsa. Myyntiin menee enimmäkseen jahdeista ylimääräisiksi jääviä ruhoja.

Tämä tutkimus onnistui osaltaan kohtuullisen hyvin. Tarkempia tietoja peuran käsittelystä ja teollisuuden prosesseista olisi voinut saada salaamalla osallistuneiden firmojen nimet ja mahdollisesti osan tuloksista. Nyt saatiin pintapuolista tietoa, mutta tarkemmat toimintatavat jäivät pimentoon ymmärrettävistä syistä. Mukaan olisi voinut liittää myös vähittäismyynnin osapuolia, jotka olisivat käsitelleet tarkastamatonta riistan lihaa myyntiin. Esimerkiksi jonkin riistanlihaa suoraan metsästäjiltä ostavan ja asiakkailleen tarjoavan ravintolan edustaja olisi voinut olla mielenkiintoinen lisä haastattelujen joukkoon. Tällaisen löytyminen ja haastattelujen järjestäminen olisi kuitenkin voinut olla haasteellista muun muassa valitsevan pandemiatilanteen takia.

LÄHTEET

Countryside. 2019. Tips for Successful Wild Game Meat Processing. Luettu 17.3.2021. iamcountryside.com/canning-kitchen/

Wilde, D. 2019. A beginner's guide to processing your own wild game meat. go-HUNT. Luettu 17.3.2021. gohunt.com/read/skills/

Hirsjärvi, S. Remes, P. & Sajavaara, P. 2004. Tutki ja kirjoita. 10. painos. Jyväskylä. Gummerus.

Kairikko, J. 2001. Riistasaalis. Riistankäsittelyn käsikirja. 1. painos. Riihimäki: Suomen Metsästäjäliitto – Finlands Jägarförbund ry

Kolmonen, J. 2004. Hirvieläinten paloittelun ABC. Helsinki: Patakolmonen Ky.

Lihakeskusliitto ry, Sihvonen, M. 2018. Peurasta lihatiskin päivittäistavaraksi? Artikkel, Lihalehti 6/2018.

Mattila, J. & Erälinna, L. 2019. Riistan lihan myynnin opas. Turun yliopiston Brahea-keskus. Tulostettu 18.1.2021.

Pesonen, M. 2015. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus 6/2015. Naudanlihan syöntilaatuun vaikuttavat tekijät. Kirjallisuusselvitys. Helsinki: Luonnonvarakeskus.

Ruokavirasto. 2020. Elintarvikeala. Päivitetty 31.03.2020. Useita alaotsikoita. Luettu 15.1.2021. ruokavirasto.fi/yritykset/elintarvikeala/

Suomen riistakeskus. N.d. Riistatalous. Luettu 18.1.2021. riista.fi/riistatalous/

Young, S. 2021. How to Process & Prepare Game Meat After Hunting. Best-Camping. Luettu 17.3.2021. bestcamping.com/how-to-process-prepare-game-meat

LIITTEET

Liite 1. Kysymykset Metsärannan Liha

Haastattelukysymykset Metsärannan liha

Aihe: Peuran lihan matka metsästä lautaselle

Metsärannan Lihan|ostamat ruhot

1. Mitkä ovat kriteerit/vaativuudet peuran ruhoille, joita Metsärannan Liha ostaa?
2. Mitkä asiat vaikuttavat ruhosta maksettavaan hintaan?
3. Miten lihantarkastus toteutetaan peuran ruhojen kohdalla?
4. Riiputetaanko ruhoja nahka päällä vai nyljettynä?
5. Kauanko ruhoja riiputetaan ja missä riiputuksessa?
6. Vaikuttaako ruhon kunto ja koko riiputusaikaan tai -tapaan?
7. Mitkä ruhon osat hyödynnetään? Mitkä osat menevät palalihoiksi ja mitkä jalostukseen?
8. Millaiset varusteet leikkaajalla on? (Suojavarusteet, leikkuuvälineet, onko veitsiä erilaisia eri tarkoituksiin, entä sahoja)
9. Kauanko peuran ruhon leikkuuseen ja paloitteluun menee ammattileikkaajalla aikaa?
10. Leikkaako sama ihminen peuran alusta loppuun vai vaihtuuko ihminen kesken prosessin?
11. Miten lihoja raakakypsytetään? Raakakypsytetäänkö eri ruhonosia eri ajan?
12. Miten tuotteiden säilyvyys määritellään? Mitkä asiat säilyvyyteen vaikuttavat?
13. Pakastetaanko osa lihoista heti vai määräytykö pakastelihan osuus esimerkiksi tarjonnan mukaan?
14. Millä toimenpiteillä taataan lihan hyvä laatu?

Asiakkaan omista raaka-aineista toteutettavat palvelut

1. Onko paloitteluun tai jalostukseen tulevilla ruhoilla tai raaka-aineilla kriteerejä?
2. Eroaako asiakkaan peuranruhon leikkuu ja paloittelu palvelu jotenkin Metsärannan Lihan peuranruhon käsittelystä?
3. Miten asiakkaan raaka-aineista tehtyjen tuotteiden säilyvyys määritellään?

Liite 2. Tuotannon puolen kysymykset Metsärannalle

Haastattelukysymykset Metsärannan lihalle

1. Mitkä ovat kriteerit Metsärannan lihan ostamille peuran ruhoille? Ostetaanko esimerkiksi suolistosuman saaneita ruhoja? Miten käsiteltynä ja missä ajassa myytävä ruho tulee toimittaa Metsärannan tiloihin?
2. Miten ostettavien ruhojen vastaanotto tapahtuu, entä rahtityöhön tuotavien?
3. Riiputetaanko kaikkia ostettuja ruhoja kunnosta ja koosta riippumatta sama aika ja samassa riiputuksessa? Kauanko ruhoja yleensä riiputetaan ja missä riiputuksessa, nahka päällä vai nyljettynä?
4. Mitkä ruhon osat hyödynnetään?
5. Millaiset suojaruusteet lihanleikkaajilla on? Entä leikkuuvälineet, onko esimerkiksi paloitteluprosessin eri vaiheisiin erilaisia veitsiä tai sahoja käytettävissä?
6. Kauanko ammattileikkaajalla yleensä menee ruhon leikkaamiseen aikaa?
7. Suorittaako sama ihminen koko prosessin luuttomaksi leikkaamisesta lihojen pakkaamiseen?
8. Mitkä asiat vaikuttavat tuotteen säilyvyyteen ja miten se määritellään?
9. Millä toimenpiteillä/asioilla taataan lihan hyvä laatu?

Liite 3. Kysymykset Hukkanen Vili

Haastattelukysymykset yksityiselle metsästäjälle, joka pilkkoo itse peuransa

1. Mitä toimenpiteitä suoritetaan kaadon yhteydessä ampumisen jälkeen?
2. Onko jotakin ohjenuoraa, millä aikataululla eri toimenpiteet tulisi suorittaa? (missä ajassa pistäminen, suolistus, nylkeminen, jäähdyttäminen)
3. Missä nämä toimenpiteet suoritetaan
4. Miten, missä, missä lämpötilassa ja kauanko ruhoa riiputetaan?
5. toimitaanko eri lailla erikuntoisten ruhojen kanssa
6. Mitkä peuran osat hyödynnät (sisäelimet, nahka, sarvet, sorkat)
7. Mitä välineitä metsästysseura tarjoaa peuran käsittelyyn ja pakkaamiseen? Mitä niistä käytät?
8. Mitä välineitä paloitteluun ja pilkkomiseen on ja mitä käytät (suojavarusteet, veitset, sahat)
9. Millaisiin osiin paloittelet peuran ruhon, mitkä osat isompina paloina ja mitkä esimerkiksi jauhelihaan?
10. Kauanko sinulla yleensä menee ruhon leikkaamiseen aikaa?
11. Mitä lihoille tapahtuu leikkaamisen jälkeen, millaisiin pakkauksiin (koko, pakkausmateriaali, merkinnät) ne pakataan? Laitatko kaikki pakkaukset pakkaseen heti vai esimerkiksi raakakypsyttäväksi osaa vielä jääkaapissa ennen pakastusta?
12. Mitkä lihat pakastetaan ja mikä on pakastuskäytäntösi
13. Miten määrittelet lihan säilyvyyden, koska liha on mielestäsi jo pilalla
14. Millä varmistat lihan hyvän laadun
15. Tuleeko lihaa muuhun, kuin omaan käyttöön?
16. Myytkö peuranlihaa
17. Valmistatko itse tai valmistutatko lihaa tuotteiksi (jauheliha, palvi, säilyke, makkara yms)

Liite 4. Kysymykset Viltgården

Haastattelukysymykset Viltgården, vapaatariistaa.fi

1. Mikä on Viltgården, mitä se tekee ja miksi, mikä on ideologia sen taustalla?
2. Mikä on sinun roolisi firmassa?
3. Mistä te ostate peuranlihaa?
4. Mitkä kriteerit teillä on ostettavalle ruholle? Millaisia ruhoja ostetaan/teille voi myydä?
5. Mitkä asiat vaikuttavat ruhosta maksettavaan hintaan?
6. Miten ruhojen vastaanotto toimii?
7. Miten lihantarkastus toteutetaan? Aikataulu yms
8. Miten ruhoja riiputetaan, missä riiputuksessa, nyljettynä vai nahka päällä, kuinka kauan ja missä olosuhteissa?
9. Vaikuttaako ruhon kunto ja koko riiputusaikaan tai -tapaan?
10. Mitkä ruhonosat hyödynnetään?
11. Miten teillä paloittelu tehdään, käytätkö te alihankkijoita vai onko teillä omat lihanleikkaajat?
12. Mikäli teillä on omat lihanleikkaajat niin millaiset suojarusteet leikkaajilla on ja mitä välineitä paloitteluun käytetään? Onko esimerkiksi veitsiä erilaisia eri työvaiheisiin?
13. Kauanko peuran paloitteluun menee ammattileikkaajalla aikaa?
14. Suorittaako sama ihminen koko prosessin nylkemisestä lihojen pakkaamiseen?
15. Mitkä ruhon osat menevät palalihoiksi ja mitkä jauhelihaan tai muuhun jalostukseen?
16. Miten lihoja raakakypsytetään? Raakakypsytetäänkö eri ruhonosia eri ajan?
17. Miten tuotteiden säilyvyys määritellään, mitkä asiat siihen vaikuttavat?
18. Millainen pakastusprosessi peuranlihoilla on?
19. Millä toimenpiteillä taataan lihan hyvä laatu?

|