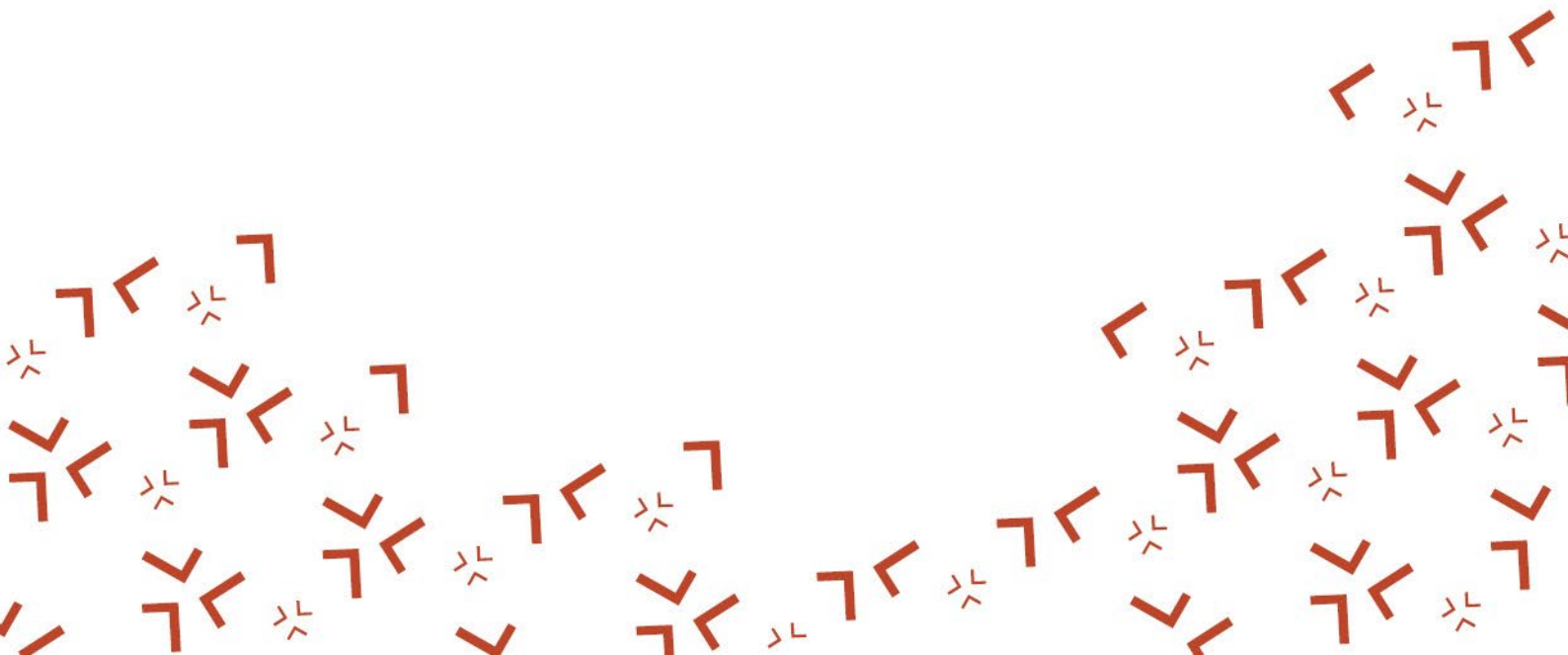


Tämä on alkuperäisen artikkelin rinnakkaistallenne (kustantajan versio).

Rinnakkaistallenteen sivuasettelut ja typografiset yksityiskohdat saattavat poiketa alkuperäisestä julkaisusta.

Käytä viittauksessa alkuperäistä lähdettä:

Mattila, N. & Sauvala, M. 2022. Poroa koirille. Poromies. 91 (2), 32-33.





POROJA KOIRILLE

Teksti Niina Mattila ja Mikaela Sauvala. Kuvat Mikaela Sauvala.

Koiranomistajat arvostavat yhä enemmän tuotteita, jotka ovat kotimaisia, ja joiden alkuperä tunnetaan. Pororaaka-aine sopii hyvin kotimaisiin tuotteisiin, sillä koiraharrastajat pitävät poroa puhtaana, terveellisenä, laadukkaana ja turvallisena vaihtoehtona lemmikin ruokintaan.

Kotimaisuuden arvostuksen noususta kertoo se, että lähes kaksikymmentä vuotta sitten Suomesta lopetettu koiran kuivaruokien valmistus on aloitettu uudelleen kolmen uuden yrityksen voimin.

Yksi näistä koiranruokayrityksistä on kuusi vuotta sitten perustettu Dagsmark Petfood, joka käyttää tuotteissaan raaka-aineena myös poroa. Alkuun Lappi-kuivaruuan raaka-aineena oli poro, mutta Lappi-koiranruuan menekin kasvaessa tuli eteen ongelma pororaaka-aineen saatavuuden kanssa. Koska kotimaisen poron saatavuus on rajallista, ei suuren volyymin porotuotetta pystytty enää valmistamaan. Yrityksellä on kuitenkin edelleen tuotteissaan poronahkapuruut sekä uutena kokeilussa koirien märkäruoka, jossa mukana on poroa.

Honkajoki Oy on Suomen johtava eläinperäisten sivutuotteiden käsittelijä ja jalostaja. Poroteurastamoilta Honkajoelle toimitettavista porosivutuotteista valmistetaan käsittelylaitoksessa Reindeer Meal -nimistä rehuraaka-ainetta. Honkajoen Reindeer Meal on suomalaisesta porosta valmistettu eläinvalkuainen, jota voidaan käyttää osana lemmikki- ja rehuvainiota.

Koirien raakaruokinta on suuressa suosiossa, ja myös pakastetuissa raakatuotteissa poro on kiinnostava raaka-aine. Suurin kotimainen toimija raakaruokabisneksessä on pietarsaarelainen Mush, joka on tuttu toimija myös usealle poroteurastamolle. Mush käyttää poroa osana raakapakastetuotteita, jolloin teurastamolta toimitettavan raaka-aineen laadun merkitys korostuu entisestään, sillä tuotteita ei rehun valmistusvaiheessa kuumenneta.

Pororaaka-aineille olisi siis kysyntää enemmän kuin tällä hetkellä on tarjontaa. Pororaaka-aineista maksettava hinta on myös tällä hetkellä kohtalaisen hyvä. Poroelinkeinon tulo-tason, kuten myös ekologisen kestä-vyyden parantamiseksi nyt olisi korkea aika miettiä, kuinka pystyisimme

hyödyntämään poron mahdollisimman tarkoin. Vaikka kysyntää pororaaka-aineille tuntuu jalostusyri-tyksillä olevan, voisi miettiä myös valmiiden koiratuotteiden pienjalostusta paikallisemmin poroteurastamoiden läheisyydessä.

Poroteurastuksessa syntyy sivutuotteita, joiden käyttömahdollisuudet koiratuotteisiin ovat lähtökoh-taisesti erilaisia. Varsinaiset poronlihat (kaulalihat, kalvolihat ja leikkujäte) ovat valkuaispitoisia raaka-aineita, joiden rasvapitoisuus vaihtelee lihan laadun ja teurastusajankohdan mukaan. Poronkuu lisää lihan rasvaisuutta. Myös munuainen on valkuaispitoinen, ja usein myös rasvapitoinen raaka-aine.

Poron maksa on ravintorikas raaka-aine, joka sisältää mm. rautaa, kuparia, A-, B₂-ja B₁₂-vitamiineja sekä biotiinia. Maksaa ei saa syöttää koiralle suuria määriä. Herkkupaloissa ja lisäravinteena maksa on erinomainen raaka-aine. Poron mahat sisältävät paljon energiaa ja niissä olevan valkuaisen sulavuus on korkea. Mahoja ei kuitenkaan saa käyttää koiralle ainoana ravintona. Erityisesti pötsiä pidetään usein koiralle ns. terveystuotteena. Pötsin hyödyntäminen kuitenkin edellyttää pötsin pesemistä ennen rehukäyttöä.

Sidekudosta sisältäviä poronosia ovat keuhkot, utareet, perna, korvat, jänteet, nahka ja rustot (henkitorvi, kurkunpää). Sidekudosta sisältävien osien ravintoarvo on heikko, mutta ne soveltuvat käytettäväksi täydentävänä osana koiranruokaa sekä esimerkiksi herkkupalatuotteisiin. Poronpää sisältää paljon kivennäisaineita, mm. kalsiumia, fosforia, magnesiumia ja seleeniä. Pää soveltuu koiralle kivennäistäydennykseksi, mutta ei ainoaksi ravinnoksi.

Poronveri sisältää paljon korkealaatuista valkuaista, jolla on hyvä sulavuus. Veressä on paljon rautaa, natriumia ja vitamiineja, joten sekin on ravintorikas raaka-aine. Veri on kuitenkin helposti pilaantuva ja bakteereille lähes täydellinen kasvualusta, tästä syystä veri on pakastettava tai keitettävä nopeasti. Verta annetaan koiralle kerrallaan vain pieninä määrinä osana muuta ravintoa, sillä koiran ruuansulatus kestää huonosti isoja veriannoksia.

Poron luut toimivat kivennäistäydennyksenä koiranruokinnassa, ja erityisesti raakaruokinnassa luilla on suuri merkitys osana koiran ravitsemusta. Mikäli luita käytetään ruokinnan osana, suositellaan raaka-aineena käytettäväksi nuorten eläinten luita tai raavaista eläimistä vain pehmeämpiä luita kuten kylkiluita ja rintalastaa. Kovempia luita voi käyttää koiralle ajanvieteluina tai 'hammasharjana'. Poronsarvi ei ole varsinainen rehuaine, mutta soveltuu hyvin koiralle puruleluiksi. Sarvi sisältää runsaasti kivennäisaineita ja kollageenia, minä ansiosta se on kimmoisaa pureskeltavaa. Poronsarvi voi sopia pureskeltäväksi myös sellaisille koirille, jotka ovat joillekin muille eläinraaka-aineille allergisia.

Poroteurastamoilla helposti talteenotettavia sivutuotteita, kuten elinnippuja ja kaulalihoja hyödynnetään jo hyvin. Myös päitä ja koparointa sekä paikoin myös pötsejä toimitetaan poroteurastamoilta Honkajoelle. Paljon raaka-aineita päätyy kuitenkin edelleen monttuun, sillä esimerkiksi pötsien tyhjentäminen on käsitövaltaista hommaa. Lapin ammattikorkeakoulun hallinnoimassa PoSiHIILI- Poroteurastuksen sivutuotteet hiilineutraaleiksi -hankkeessa pyritään löytämään ratkaisuja haasteelli-

semmin talteenotettavien poronosien hyödyntämisen helpottamiseksi mm. laitekehityksen avulla.

REHUHYGIENIAN MERKITYS SIVUTUOTTEIDEN HYÖDYNTÄMISESSÄ

Poroteurastuksessa muodostuvien sivutuotteiden luokittelu, merkintä sekä kirjanpito ovat jo osa poroteurastuksen toimintaa. Kun sivutuotteita aletaan myydä rehuksi, tulee poroteurastamon huomioida rehulainsäädännön vaatimukset toiminnassaan.

Sivutuote- ja rehulainsäädäntö ovat rinnakkaista lainsäädäntöä. Tiettyyn sivutuoteluokkaan kuuluva sivutuote ei automaattisesti tarkoita, että se olisi rehukelpoista. Esimerkiksi kurkunpää voidaan kerätä erilliseen laatikkoon luokan 3. sivutuotteena, mutta jos kurkunpää nakataan liikkeeseen laatikkoon ja säilytetään teurastamon takapihalla, tuotteet pilaantuvat eivätkä sovellu rehuksi. Jos taas kurkunpää nakataan puhtaaseen lihalatikkoon rapinapussin sisään, jäädytetään laatikon täyttymisen jälkeen ja edelleen jäädytetään, tuotteen rehukelpoisuus säilyy.

Rehupuolella on tiukemmat mikrobivaatimukset raakaruuksi meneville sivutuotteille. Tämä vaatii poroteurastamolta viitseliäisyyttä huolehtia rehuksi menevät sivutuotteet asianmukaisesti. Raakaruuksi menevien sivutuotteiden hintakin on huomattavasti parempi kuin kuumennusmassaan menevien sivutuotteiden.

Rehulainsäädännössä on joustavammat tulkinnat mikrobimäärien kohtalaiseen nousuun elintarvikepuoleen verrattuna. Esimerkiksi hieman kohonneet mikrobimäärät eivät välttämättä tee raaka-aineesta rehukelvontonta, jos tuotannon prosessi tuhoaa mikrobit. Tällaisia prosesseja ovat esimerkiksi kypsennyskäsittely sekä tehokkaampi painesterilointi.

Sivutuotteiden säilytyksessä huomioidaan sivutuoteastioiden merkinnät sekä säilytys. Rehuksi menevät raaka-aineet tulee säilyttää niin, etteivät ne likaannu tai pilaannu. Rehuksi menevien sivutuotteiden säilytyksessä tulee estää haittaeläinten pääsy tiloihin.

Poron sivutuotteiden hyödyntämisessä on tärkeää muistaa, että rehu toimijoiden tulee rekisteröityä tai hakea laitoshyväksyntää Ruokavirastos-



ta. Mikäli poron sivutuotteita ei käsitellä, riittää rehualan toimijaksi rekisteröityminen. Jos taas sivutuotteista valmistetaan lemmikkieläinruokaa, tulee tila hyväksyttävä rehulaitokseksi. Rehulaitoshyväksyntä on melko arvokas prosessi, minkä vuoksi poronhoitajien kannattaisi laittaa alueelle yksi rehualan laitos, jossa lemmikkieläimille valmistettavat tuotteet voidaan tehdä yhteisissä tiloissa.

Useat jakeet otetaan talteen poroteurastuksessa elintarvikekelpoisena. Tietty jakeet ovat sivutuotelainsäädännön mukaan suoraan sivutuotteita, kuten taljat ja sarvet. Osa jakeista siirtyy sivutuotteeksi toimijan niin päättyessä. Sivutuotetta ei saa enää palauttaa takaisin elintarvikeketjuun.

Kirjoittajat ovat Lapin ammattikorkeakoulun hallinnoiman PoSiHIILI-hankkeen asiantuntijoita.

