

Eläinlääkäripäivät 2010:

Tiedote julkaisuvapaa 1.12. klo 12

Arkihuolesi kaikki heitä? Kuka vastaa elintarvikkeidesi laadusta?

Elintarvikkeiden laatu puhuttaa kuluttajia niiden turvallisuuden ja terveellisyyden lisäksi.

Tänä vuonna keskustelua on käyty muun muassa raakalihavalmisteiden ja marinoitujen lihatuotteiden tiimoilta. Useat lehtikirjoitukset ovat käsitelleet kuluttajapakattujen lihavalmisteiden laatua ja turvallisuutta.

Kunnallisella elintarvikevalvonnalla ja elintarvikkeiden valmistajilla on omat vastuunsa, joilla turvataan suomalainen kuluttaja heikkolaatuisen ruoan riskeiltä. Näiden toimijoiden lisäksi myös elintarvikehygienian tutkimus on ollut maassamme tehokasta ja kuluttajatuotteiden laatuun vaikuttavaa. Kuluvana vuonna on vietetty suomalaisen akateemisen elintarvikehygienian opetuksen ja tutkimuksen 50-vuotisjuhlaa. Elintarvikehygienian laitos aloitti toimintansa vuonna 1960 silloisessa eläinlääketieteellisessä korkeakoulussa.

Eläinlääkäripäivien elintarvike- ja ympäristöhygienian kokonaisuudessa käsitellään perjantaina elintarvikkeiden laatuun ja tuoreuteen vaikuttavia tekijöitä. Kylmäketju ja pakkaukset ovat merkittävimmät liha- ja kalavalmisteiden säilyvyyteen vaikuttavista yleisistä käytännöistä. Pilaajabakteerit aiheuttavat näissä helposti pilaantuvissa tuotteissa ongelmia. Kolmansissa maissa elintarvikekriisejä aiheuttavat lähinnä säätila, hyönteiset ja tuhoeläimet meidän olosuhteistamme poiketen.

Suomalainen tutkimus on tukenut elintarvikkeiden valvoja, valmistajia ja kuluttajia. Se on tuottanut tietoa meille tyypillisissä olosuhteissa esiintyvistä pilaajabakteereista. Tämän tiedon avulla elintarvikkeiden valmistajat ovat voineet kehittää tuotantotapojaan ja uudenlaisia tuotteita. Vielä 1980-luvulla makkaroiden ja muiden keitettyjen lihavalmisteiden säilyvyydessä oli ongelmia. Nykyään näiden tuotteiden laadun hallintaa ei koeta ongelmalliseksi. Nyt halutaan panostaa raakalihavalmisteiden tutkimukseen.

Pakkaaminen ja kylmäsäilytys estävät hapellisissa olosuhteissa kasvavien bakteerien lisääntymisen ja hidastavat elintarvikkeiden pilaantumista. Elintarvikkeen pilaavat näissä olosuhteissa kylmäkestoiset maitohappobakteerit ja muut aineenvaihdunnaltaan niiden kaltaiset bakteerit. Elintarvikemikrobiologialla tarkoitetaan kokonaisvaltaista lähestymistapaa elintarvikkeissa esiintyvien bakteerien kasvun ja keskinäisen vuorovaikutuksen ymmärtämiseksi. Nykyiset tutkimusmenetelmät mahdollistavat aiempaa syvällisemmän tiedon ja ymmärtämisen. Tätä tietoa voidaan käyttää hyväksi myös elintarviketuotannossa. Pakattujen lihavalmisteiden yleisiin laatuvirheisiin on voitu yhdistää niiden aiheuttajabakteerit, mikä on parantanut raaka-aineiden käsittelyä ja valmistusprosessien suunnittelua. Näin kauppojen hyllyllä ja kuluttajan jääkaapissa tuotteet eivät pullistu tai ala haista epämiellyttävältä myyntiajan puitteissa. Elintarvikkeessa tapahtuvaa bakteerikasvua ei voi eikä ole tarkoituskaan kokonaan estää. Bakteerien kanssa on ”opittava elämään”. Kun tuotteille ominaisten pilaajamikrobien kasvutavat tunnetaan, tätä tietoa voidaan käyttää kullekin elintarvikkeelle räätälöityyn pilaajabakteereita hillitsevän valmistus- ja pakkausteknologian kehittämiseen.

Lisätietoja: ELT, elintarvikehygienian professori, Helsingin yliopiston vararehtori, Johanna Björkroth, puh. 050 597 6555