



Valkoisen karjan maidosta halutaan tehdä brändi

Lapparikoululaiset meijeriopissa Hämeenlinnassa

TEKSTI: Irene Pakkanen

KUVAT: Tero Honkaniemi ja Irene Pakkanen

Lapparikoululaiset tulivat meijerialan perusteet -kurssin kakkosjaksolle Hämeenlinnaan omat tonkat mukanaan. Tonkissa tuotiin uhanalaiseksi luokitellun lapinlehmän maitoa hapanmaitotuotteiden ja jäätelön koe-eriä varten.

Aiemmalla jaksolla lapparikoululaiset valmistivat Hämeen ammatti-instituutin opetusmeijerissä voita, erilaisia tuorejuustoja, halloumi-tyypistä juustoa, valkohomejuustoa ja cheddaria tavallisesta raakamaidosta. Cheddar kypsyy Hämeenlinnassa juhannukseen saakka.

Lapparikoulu on Lapin yliopiston Arktisen keskuksen vuosina 2018-2019 järjestämä koulutushanke. Siinä pureudutaan pohjoissuomenkarjaan rotuna, maitolainsäädäntöön, meijerialan perusteisiin, lapinlehmätilan talouden hallintaan, maidon tuotteistamiseen ja rodun mahdollisuuksiin matkailussa.

”Tavoitteena on tehdä uhanalaisen lapinlehmän maidontuotannosta ja maidon jatkojalostuksesta kannattavampaa mahdollisimman monelle”, hanketta johtava dosentti, yliopistotutkija **Päivi Soppela** kertoo.

Meijerialan perusteiden teoriaosuudessa perehdyttiin maidon ja sen eri komponenttien ominaisuuksiin sekä maidon omiin hyöty- ja haittamikrobeihin. Käytännön osuudessa keskityttiin erilaisten maitotuotteiden koe-erien valmistamiseen.

Lapparikouluun osallistuu karjatilallisia, elintarvikealan pienyrittäjiä, maidon jatkojalostuksesta kiinnostuneita sekä maatilamatkailuyrittäjiä. Joillakin heistä on jo lapinlehmä, joillakin vasta haaveissa tai vasta vasikkana kasvamassa. Harvinaista on myös yhteistyö, jossa maidon tuottavat ja jalostavat eri yrittäjät.

Opetusmeijeri taipuu moneen

Hämeen ammatti-instituutin opetusmeijeri on täydellinen meijeri pienoiskoossa.

Kun opetusmeijerissä keitetään juustoa, maitoa käsitellään satoja litroja päivässä. Tuotekehitystä tehdessä, vaikkapa jäätelössä, maito mitataan litroissa.

”Voimme valmistaa tuore- ja kypsytettyjä juustoja, voita ja rasvaveitteitä, erilaisia hapanmaitotuotteita sekä jäätelöä. Meillä on laitteet myös maidon tiivistämiseen ja kuivaamiseen”, hapanmaitotuotteiden jaksosta vastannut kouluttaja **Johanna Aho** kertoo.

Juustoja opiskeltiin tuntiopettaja **Pekka Puputin** ja voin valmistusta koulutusohjelmapäällikkö **Jari Latva-Koiviston** ohjauksessa.

Opetusmeijerin laboratoriossa maidosta ja siitä jalostetuista tuotteista voidaan tehdä erilaisia kemiallisia ja mikrobiologisia määrytyksiä.

Raaka-aineesta ja tuotteista voidaan mitata ja testata esimerkiksi rasva, valkuainen, laktoosi, kuiva-aineet, hiivat, homeet, lääkejäämät ja tietyt bakteerit.

Omat tonkat matkassa on Ahosta mainio idea.

”Kurssilaiset toivat tullessaan ainutlaatuisen lehmän ainutlaatuista maitoa. Siksi siitä valmistetut tuotteet eivät tule koskaan kilpailemaan samoilla pelikentillä kuin muut maitotuotteet. Kyse on artesaanituotteista”, Aho sanoo.

Tutkitusti erilainen arteesaaniaine

Suomenkarjaan kuuluvia lapinlehmä pidetään usein osana muuta karjaa, jolloin niiden maito sekoittuu tilanteissa ja meijereissä muuhun maitoon. Karjat ovat hajallaan, jolloin maidon erilliskeräys on hankalaa.

Soppelan mukaan lapinlehmän maito on tutkitusti erilaista. Se on rasvaisempaa kuin esimerkiksi Suomessa lypsykarjana yleisimmän holsteinin. Myös rasvan koostumus on erilainen, sillä omega-3-rasvahappoja on runsaammin.

Hieman yli 60 prosenttia lapinlehmistä lypsää maitoa, jonka valkuaisen betakaseiini on A2-tyyppiä. Korkean kaseiinipitoisuuden ansiosta lapinlehmän maito juustoutuu nopsaan. Myös hapanmaitotuotteet saostuvat hyvin.

Artesaanimaitotuotteiden valmistaminen on erilaista kuin prosessiteollisuudessa, missä maito ihmiskäden koskematta menee yhteen putkeen ja pullahtaa toisesta ulos valmiina tuotteena.

”Maitoa ei esimerkiksi homogenisoida, eli maitorasvaa ei pilkota. Modernia osaamista voidaan kuitenkin hyödyntää monella tapaa, esimerkiksi huippuhalpatteissa”, Aho sanoo.

Hapanmaitotuotteiden jaksolla lapparikoululaiset valmistivat koe-eriä jäätelöä ja sorbetteja, erilaisilla hapatteilla tehtyjä jogurtteja, viiliä, kefiiriä, smetanaa ja rahkaa.



Mitä kaikkea maito on, opiskeltiin teoriaosuudessa Johanna Ahon opastuksella.



Oili Tiuraniemi mittaa lapinlehmän maitoa. Johanna Aho kannustaa tuomaan koulutuksiin omaa raakamaitoa, jos vain mahdollista.

Aluksi hapanmaitotuotteisiin käytettävät maidot pastöroitiin ja jäädytettiin hapatuslämpötilaan. Sitten ne siirrostettiin, eli lisättiin hapatteet ja annettiin kypsä kullekin tuotteelle sopivassa lämpötilassa tietty aika. Hapanmaitotuotteiden kypsyessä valmistettiin jäätelö- ja sorbettimassat, joista osa vispattiin jo samana iltapäivänä.

Toisena päivänä mitattiin hapanmaitotuotteiden pH:t ja ne arvioitiin myös aistinvaraisesti. Lisäksi vispattiin loput jäätelömassat.

Kurssipäivälle tuli pisimmillään mitata yksitoista tuntia.

”Halusin kertoa, että on olemassa monta tapaa tehdä tuotteesta tietynlainen. Esimerkiksi hapatteella on valtava merkitys lopputulokselle. Tietyillä hapatteilla lapparimaidon oma maku korostuu.”

Keskeneräisellä ei asiaa markkinoille

Jotta lapinlehmän maidosta saataisiin toimeentuloa tai ainakin lisätuloja, Lapparikoulussa on alusta saakka puhuttu taloudesta, tuotteen markkinoinnista ja yrittäjyydestä.

”Esimerkiksi juustossa yrittäjällä on rahaa kiinni maidon lypsystä juuston kypsymiseen. Rinnalle olisi hyvä ottaa nopeamman kassavirran tuotteita, kuten jäätelöä tai hapanmaitovalmisteita”, Aho toteaa.

Aho on huomannut tuotteen brändäamisen ja pakkausten merkityksen omassa kesäpuodissaan Petun saarella Salon Särkisalossa.



Ihmiset ostavat silmillään. Juusto, johon liittyy tarina ja jonka pakkaukseen on satsattu, tekee paremmin kauppansa. Silläkin on merkitystä, että tuotetta voi maistaa, tai että sitä on tarjolla ravintoloissa.

Johanna Aho

”Ihmiset ostavat silmillään. Juusto, johon liittyy tarina ja jonka pakkaukseen on satsattu, tekee paremmin kauppansa. Silläkin on merkitystä, että tuotetta voi maistaa, tai että sitä on tarjolla ravintoloissa.”

Lapparikoululle räätälöitiin oma 120 tunnin opintokokonaisuus.

”Meijerialan koulutusta ei ole saatavilla pohjoisessa eikä muuallakaan Suomessa. Pituudeltaan opintojakso sopi hyvin kurssilaisten tarpeisiin. Intensiiivikurssiin päädyttiin, koska hankkeen sisällä ei ole mahdollista antaa tutkintoon johtavaa koulutusta”, Soppela kertoo.

Suunnittelusta vastanneen koulutusohjelmapäällikkö Jari Latva-Koiviston mukaan artesaanituotteiden markkinoille ei ole varaa lähteä keskentekoisella tuotteella.

”Tuotteen pitää olla alusta asti priimaa, eikä sen laatu saa paljoa vaihdella.”

Paikallisuus ja se, että tuotteen raaka-aine ja tekijät ovat läheltä, on Latva-Koiviston mukaan monelle kuluttajalle jo arvo sinänsä. Arvo ei kuitenkaan käänny kassavirraksi, jos ostoskoriin päättyy vain se halvin kotimainen tai tuontijuusto.

”Markkinointi on aloitettava jo rinnan tuotetta kehitettäessä. Pienyrittäjällä aika tahtoo mennä tuotantoon, ja kun markkinointia sitten pitäisi miettiä rennolla innovatiivisella mielellä, ei jaksetakaan enää markkinointiin panostaa”, hän pohtii.

Yrittämisen yksi kynys on byrokratia. Johanna Ahon mukaan viranomais- ja valvontapelko on tänä päivänä turhaa.

”Tuen tarve on ymmärretty viranomaisistaholla. Ruokavirastoon on perustettu Maitotiimi, joka neuvoa ja auttaa alkuvaiheen pähkäilyssä”, hän kannustaa.

Inspiraatiota ja hienosäätöä palveluvalikoimaan

Heidin Mummolassa Pellon Alposjärvellä lapinlehmät palvelevat maatila- matkailua ja kotitarvetta. Majoituksen lisäksi yrittäjä Heidi Pantsar järjestää tilavierailuja erilaisille ryhmille. Lapinlehmän maidosta Pantsar on tähän saakka valmistanut kotitarpeisiin viiliä, jogurttia ja leipäjuustoa.

”Jos lotossa voitaisin, laittaisin ison lapinlehmäkarjan, robottinavetan ja meijerin”, hän haaveilee.

Meijerikurssi sai Pantsarin miettimään hienosäätöä palveluvalikoimaansa.

”Maitoa voin myydä, mutta muuhun tarvitaan tuotantotilat. Kuitenkin kurssien tai yöpymisten yhteydessä olisi mahdollista, että asiakkaat lypsävät maidon käsin, ja sitten teemme maidosta yhdessä jogurttia tai viiliä. Myös halloumi-juustoa voi tehdä kotiloissa.”



Jäätelöntekoon. Taina Kuusela lukee ohjetta.



Omanlaisen tuotteen kehittämisessä maisteleminen on oleellista. Maistelemassa Oili Tiuraniemi, vispilässä Anne Tuomivaara.

Hapanmaito-osuuden päättäjäisiksi pidetyssä makuraadis-
sa lapinlehmän maidosta valmistetut tuotteet saivat kauttaal-
taan paremmat arviot kuin tavallisesta raakamaidosta tehdyt.

”Makua luonnehdittiin sanoilla aito, täyteläinen, pehmeä ja
pyöreä. Samaan tapaan ihmiset ovat luonnehtineet lapinlehmän
maidosta tehtyjä tuotteita myös messuilla ja erilaisissa maisti-
aisissa”, projektikoordinaattori **Anne Tuomivaara** kertoo.

Makutestissä tiedettiin, oliko tuotteeseen käytetty tavallis-
ta raakamaitoa vai lapinlehmän maitoa.

”Oliko meillä maistajilla oma lehmä ojassa, paljastuu vii-
meistään Hämeen ammatti-instituutin opiskelijoille tehdyssä
sokkotestissä”, Tuomivaara kertoo.

Projektikoordinaattorin mukaan meijerijaksolta palasi
inspiroitunut porukka.

”Tuli semmoisia valaistumisen hetkiä, että eihän tämä ole
mitään rakettitiedettä. Ja että reseptiikka ja erilaisten apuai-
neiden käyttö onnistuvat pieneltäkin toimijalta.”

