



# Tuota laadukasta kauraa käyttötarkoituksella huomioiden

Kaura soveltuu erinomaisesti sekä elintarvikkeeksi että kotieläinten rehuksi. Suomi on yksi Euroopan ja maailman suurimmista kauran tuottaja- ja viejämaista. Kaurasadostamme vuosittain noin kolmannes suuntautuu vientiin. Kotimaassa valtaosa sadosta käytetään kotieläinten rehuna, mutta myös kauran elintarvikekäyttö on kasvussa. Viime vuosina suomalaista kauraa on viety mm. myllyjen raaka-aineeksi Eurooppaan.

## *Huomioi sadon käyttötarkoituksella jo viljelysuunnitelmaa tehdessä*

Hyvän ja laadukkaan sadon rakennus alkaa viljelysuunnitelman laadinnalla. Suunnitelman teko kannattaa aloittaa lohkon ja lajikkeen valinnalla. Lajikevalinnassa kannattaa lajikkeen kasvuajan lisäksi kiinnittää huomiota myös aiottuun kauran käyttötarkoitukseen: tuotetaanko kauraa rehuksi vai elintarvikkeeksi (puhutaan yleensä suurimokaurasta) ja mitkä käyttötarkoituksen mukaiset laatutavoitteet/-kriteerit ovat. Monet laatutavoitteet ovat molemmissa käyttötarkoituksissa yhteneväiset, mutta pieniä erojakin on.

Riippumatta käyttötarkoituksesta, on tärkeää, että kaura on homeetonta ja maultaan moitteetonta. Hometoksiinipitoisuuksien (mm. DON) tulee olla alle määriteltyjen raja-arvojen. Raja-arvot riippuvat käyttötarkoituksesta ja elintarvikekäytössä ne ovat alhaisemmat. Tärkeimpinä laatutavoitteina sekä rehu- että elintarvikekauralle ovat suuret ja painavat jyvät eli suuri jyväkoko, korkea hehtolitrapaino sekä 1000 jyvän paino.

## *Mylläriin toiveena suurijyväinen ja vaalea kaura*

Kaurasta valmistettavia elintarviketuotteita ovat mm. hiutaleet, leseet ja jauhot. Yleisin kaurasta tehty tuote on kaurahiutale. Kauran sisältämä beeta-glukaanin auttaa alentamaan kolesterolia, pitämään veren sokerin tasaisena ja kauratuotteet auttavat suoliston hyvinvoinnin ylläpitämisessä. Suomessa valmistettuja kauratuotteita viedään eri puolille maailmaa. Kaurasta valmistetaan lisäksi pieniä määriä erikoistuotteita mm. elintarvike- ja kosmetiikkateollisuuden tarpeisiin. Näissä tuotteissa voi olla mm. erittäin korkea beeta-glukaanipitoisuus.

Elintarvikkeeksi jalostettavalle kauralle tärkeä laatu-kriteeri on suuri jyväkoko mikä käytännössä tarkoittaa alhaista pienten jyvien osuutta sadossa. Tätä arvioidaan jyväkoon määrityksellä mikä tehdään lajittelemalla kauraerä 2 millimetrin seulalla. Seulalan läpi menevien jyvien määrän tulisi olla mahdollisimman alhainen. ”Hiutaleita ei voi tehdä pienistä jyvästä ja suuri jyväkoko on meille siksi yksi tärkeimmistä laatu-kriteereistä”, kertoo **Tero Hirvi Fazer Myllyltä**. Elintarvikekäyttöön tulevan kauran hehtolitrapainon tulisi olla mieluiten yli 57 kg.

”Hiutaleiden valmistuksessa on tärkeää myös että kauran kuoripitoisuus on alhainen, koska kaura kuoritaan”, Hirvi summaa. Mitä vähemmän kuorta on, sitä korkeampi on saanto eli se kuinka paljon tuotetta eli hiutaleita saadaan tehtyä. Kaurahiutaleiden tulee olla väriltään vaaleita ja sen vuoksi kauran ytimen tulee olla vaalea ja kirkas.

Artikkeli on laadittu Vilja-alan yhteistyöryhmässä joulukuussa 2014 ja sitä on rahoittanut maa- ja metsätalousministeriö. Artikkeleihin on haastateltu Tero Hirveä Fazer Myllyltä ja Taneli Marttilaa A-Rehulta. Lisätietoa kauran viljelystä löydät VYR:n huoneentaulusta: [www.vyr.fi](http://www.vyr.fi)



## ***Kaura sopii rehuksi monille***

Kaura soveltuu erittäin hyvin märehittijöiden ja yksimahaisten kotieläinten rehuksi. Korkeiden rasva- ja valkuaispitoisuuksien sekä monipuolisen aminohappopitoisuuden myötä sen rehuarvo on hyvä.

Kauran käyttö kotimaan rehuteollisuudessa on viime vuosina kasvanut juuri sen hyvän rehuarvon vuoksi. ”Kuurittu kaura on energiapitoisempaa kuin rehuvehnä”, **Taneli Marttila A-Rehulta** kertoo.

”Rehukauralle tärkein laatukriteeri on korkea hehtolitraino”, Marttila toteaa ja lisää että ”korkea hehtolitraino kertoo siitä että jyvässä on energiaa”. ”Toiseksi tärkeimpinä laatukriteereinä tulevat rinnakkain suuri jyväkoko ja korkea valkuaispitoisuus”, Marttila kertoo. Myös rehukauran tulee olla homeetonta. Homeetoksiinit aiheuttavat eläimille pitkäaikaisessa altistuksessa tuotoksen laskua, vastustuskyvyn heikkenemistä ja hedelmällisyshäiriöitä.

Teollisten rehujen valmistuksessa kaura usein kuoritaan ja sen vuoksi alhainen kuoripitoisuus on toivottu ominaisuus myös rehukauralle. ”Kuoretonta kauraa käytetään etenkin imettävien emakoiden, porsaiden ja siipikarjan rehuissa”, Marttila kertoo ja jatkaa että ”kuorellista kauraa tai kuorineen jauhettua kauraa käytetään nautojen ja muiden sikaryhmien rehuissa sekä maataloilla kotoisena rehuna.”

Kaura soveltuu hyvin myös erilaisiin tuoresäilöntämenetelmiin ja seoskasvustoihin. Rehevästä ja elinvoimaisesta kasvustosta saadaan runsaasti laadukasta rehua.

## ***Laatukriteerit elintarvikekauralle***

- Korkea hehtolitraino ja suuri 1000 siemenen paino
- Suuri jyväkoko (alhainen 2 mm seulan läpi menevien jyvien osuus)
- Alhainen kuoripitoisuus
- Vaalea ja kirkas väri
- Homeettomuus

## ***Laatukriteerit rehukauralle***

- Korkea hehtolitraino ja valkuais- ja rasvapitoisuus
- Suuri jyväkoko
- Homeettomuus
- Alhainen kuoripitoisuus