



22.11.2018

Kaurajuoman valmistus ja sitä tuottavat elintarvikeyritykset Suomessa

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen –hanke, Anu Lavola

Kaurajuoma on kaurasta valmistettu maidontapainen juoma, jota käytetään kasvispohjaisena vaihtoehtona maidolle. Myös muita maitotuotteita, kuten kermaa ja jogurttia vastaavia kaurapohjaisia tuotteita on saatavilla. Maito -nimikettä kaurajuomasta ei saa kaupallisesti käyttää, koska tuote ei sisällä maitoa.

Kauramaidon valmistus

Kauramaito valmistuu kaurajauhosta, -rouheesta tai -hiutaleista, joita liotetaan vedessä riittävän pitkään, jotta kauran kuidut pehmenevät tarpeeksi. Hiutaleiden päälle kaadetaan yleensä kuuma, keitetty vesi, mutta myös kylmässä vedessä voi liottaa, ja joissakin ohjeissa kaurahiutaleita keitetään vedessä 10 minuuttia ja seisotetaan sen jälkeen keitinvedessä. Vettä pitää olla riittävästi kaura-ainekseen nähden, jotta kauran kuidut likoaa hyvin. Liotusaika vaihtelee eri valmistusresepteissä ja yleensä se on vähintään puoli tuntia, mutta liotusta voi jatkaa myös yön yli.

Liotuksen/seisotuksen jälkeen vesi valutetaan pois siivilässä ja kaurahiutaleet/kauramassan voi halutessa vielä huuhdella. Massa siirretään tehosekoittimeen ja siihen lisätään vettä, jotta siitä tulee tarpeeksi juoksevaa, nestemäistä. Kauraa ja vettä on yleensä suhteessa 1:3, ja veden määrää vähentämällä tulee juomasta paksumpaa. Joukkoon voidaan lisätä esim. manteleita, misoa, hunajaa tai muita makeutusaineita, suolaa, mausteita tai mausteöljyjä maun mukaan, ja massa sekoitetaan tehosekoittimella tasaiseksi. Tällöin tuote on jo juotavaa, mutta halutessa siitä voi siivilöidä tai suodattaa liinan avulla pois karkeamman aineksen.

Valmis kauramaito säilyy jääkaapissa 2 - 4 päivää.

Kaupalliset kaurajuomat

Suomessa kaikki suuret elintarvikeyritykset valmistavat kaurajuomaa ja marketeissa on tarjolla myös usean ruotsalaisen sekä norjalaisen ja belgialaisen elintarvikealan yrityksen valmistamia tuotteita. Alle on listattu kaupoista yleisimmin löytyvät kaurajuomat (yhteensä 20 kaurajuomavalmistetta):

Juustoportilla (Juustoportti Oy) on oma kaurajuomansa. https://www.juustoportti.fi/kaurajuoma_1_ltr

Pirkka-tuotteella (Kesko) ja **Rainbow-tuotteella** (S-ryhmä) on omat kaurajuomansa myynnissä kaikissa yhtiöiden liikkeissä. <https://www.juustoportti.fi/vegetuotteet>

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND





22.11.2018

Elovena (Raisio Oyj) kaurajuomia on saatavana viittä eri makua. Mausteina ovat suklaa, marjat ja hedelmät.

<https://www.elovena.fi/web/elovena/tuotteet?sf=valipalajuomat>

Kaslink (Kouvola) valmistaa Kaslink Aito –tuoteperheen tuotteet kaurasta. Tuoteperheeseen kuuluu juomia, ruoanvalmistustuotteita ja välipaloja. Kaurajuomat on iskukuumennettuja ja niitä on saatavana periteisenä, luomuna ja mustikalla maustettuna. <https://kaslinkaito.fi/>

Valio Oddlygood (Valio Oy) valmistaa kaurajuomaa sekä tummaa kaakao kaurajuomaa.

<https://www.valio.fi/tuotteet/artikkeli/erikoisen-hyva-kaurajuoma/>

Paulig Frezza (Oy Gustaf Paulig Ab) tuoteperheessä on myös kaurajuoma.

<https://www.paulig.fi/kahvit/frezza/frezza-oat-latte>

Oatly (Oatly Ab) on ruotsalainen luomu kaurajuoman valmistaja, jonka juomia on saatavana kaikista suomalaisista elintarvikeliikkeistä. <https://www.oatly.com/fi/products/kaurajuoma-luomu>

GoGreen (Lantmännen) on ruotsalainen yhtiö, jonka valmistamaa makeuttamatonta kaurajuomaa saa myös suomen tavarataloista. <https://www.gogreen.fi/tuotteet/maidottomat/gluteeniton-makeuttamaton-kaurajuoma/>

Planti (Kavli Oy) on norjalainen tuotemerkki, ja saatavilla on erilaisia kaurasta valmistettuja juomia (kaurajuoma, jääkahvi, kaurasmoothie), maustettuja välipaloja sekä kaurapohjaisia kermaisia ruoanvalmistustuotteita ja vaniljakastike. <https://planti.fi/Tuotteemme>

Alpro (Vitasege Oy Ab, Belgia) valmistaa iskukuumennettuja kaurajuomia, joita saatavana maut Original, Luomu Original ja Kaura-Manteli. <https://www.alpro.com/fi/tuotteet/juomat/kaura/original>

Tietoa kaurajuomista

Suomen Luonto –lehdessä (nro 2/2018) on arvosteltu seitsemän eri valmistajan kaurajuomien ominaisuuksia. <https://suomenluonto.fi/uutiset/testissa-kaurajuomat/>

KIRJOITTAJA: JOHANNA MEHTOLA 22.2.2018 SUOMEN LUONTO 2/2018 TUOTETESTIT
Testissä: Kaurajuomat
 Testasimme Suomen Luonnon toimituksessa kaurajuomia. Testiin valittiin seitsemän juoman otanta ja niistä arvioitiin ulkonäköä, tuoksua, makua sekä koostumusta asteikolla 1–5.



Testatut kauramaidot. Kuva: Annakaisa Vänttinen

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
 1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
 kehittämisen maatalousrahasto:
 Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
 EASTERN FINLAND





22.11.2018

Makutestejä kaurajuomista ja muista kauravalmisteista löytyy mm. näiltä netti-sivuilta:

Valion kasvispohjaiset uutuudet: <https://blogit.terve.fi/palasiaarjestani/testissa-valion-kasvipohjaiset-uutuudet/>

Testasimme kaurajuomat: <https://www.soppa365.fi/blogit/soppa-maistaa/testasimme-kaurajuomat-valion-oddlygood-paras-kahvissa>

10 maidotonta jogurttia: <http://ruoka.ts.fi/yleinen/mika-maistuvn-ts-ruoka-testasi-10-maidotonta-jogurttia/>

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen -hanke
1.6.2017-31.12.2018



Euroopan maaseudun
kehittämisen maatalousrahasto:
Eurooppa investoi maaseutualueisiin



MAASEUTU 2020



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

