

Selvitys pakurikäävän kauppakunnostamisesta ja myymisestä

31.1.2018

Anneli Salonen, anneli.salonen@uef.fi

Itä-Suomen yliopisto

Mahdollisuuksia jatkojalostukseen hanke

Pakurikäävän kerääminen ja kauppakunnostaminen

lähde: <http://www.arktisetaromit.fi/fi/erikoisluonnontuotteet/pakurikaapa/>

Satoaika ja kerääminen:

Pakurikäävän keruu ei kuulu jokamiehen oikeuksiin, vaan sen keräämiseen tarvitaan maanomistajan lupa. Pakurikäpä ei ole tavallinen kääpä, sillä sen kasvutapa eroaa muista käävistä. Sitä ei yleensä pysty keräämään vahingoittamatta puuta, toisin kuin muita kääpiä.

Pakuria kannattaa kerätä vain elävistä puista. Kuolleissa puissa niiden vaikuteaineet vähenevät nopeasti. Pieniä pakureita ei kannata kerätä, vaan ne on hyvä jättää vielä kasvamaan. Laadukkaimpina pakureina pidetään iäkkäitä 20-25 vuotta vanhoja kasvannaisia. Pakuria ei myöskään kannata kerätä turhaan. Esimerkiksi yksi keskikokoinen pakuri riittää yhdelle henkilölle teetarpeiksi vuodeksi.

Puiden rungoilta voi kerätä pakuria ympäri vuoden. Kerääminen kannattaa tehdä heinäkuun alun ja marraskuun lopun välillä tai heti keväällä lumien sulettua, koska kasvit sitovat itseensä eniten ravinteita juuri keväisin ja syksyisin. Puista tippuneet lehdet helpottavat varsinkin syksyisin kääpien havaitsemista. Talvella jäisiä pakureita voi olla vaikeampi irrottaa ja puu saattaa tällöin helposti vaurioitua.

Pakurin voi irrottaa esimerkiksi pienellä kirveellä nästisti läheltä puun kuorta. Muita hyviä työvälineitä ovat taltta, vasara, vaijerisaha, oksasaha, vesuri tai isohko kivi. Kesällä puiden alaosissa kasvavat pakurit saattavat irrota myös potkaisemalla tai käsin, esim. kämmenpohjalla lyömällä. Suojalasiin käyttö on kerättäessä suositeltavaa, koska kääpää työvälineillä irrotettaessa pienet terävät pakurin palaset voivat vaurioittaa silmiä. Pakuri kannattaa kuljettaa metsästä puisella korilla tai muulla vahvemmassa materiaalista tehdyllä kassilla.

Pakuria hyödynnetään perinteisesti myös "lypsämällä", jolloin pinnan mustasta kuorikerroksesta rapsutetaan varovasti osa pois. Tämän seurauksena pakuri kasvattaa mustan kuorikerroksensa vuoden kuluessa takaisin ja samaa kasvannaista voi hyödyntää samalla tapaa jälleen seuraavana vuonna.

Kuivaaminen ja kauppakunnostus

Keruun jälkeen pakuri kuivataan, ettei se homehtuisi. Tämä on ensiarvoisen tärkeä työvaihe, että pakurin laatu säilyy hyvänä. Kuivaus kannattaa tehdä esim. kasvikuivurilla alle 50 - 60 celsiusasteessa niin pitkään, että materiaalin kosteusprosentti on alle 14 %. Paloittelu noin 5x5 cm kokoisiksi palasiksi tai n. 1 cm:n vahvuiseksi siivuksi lyhentää kuivatusaikaa. Pakuria voidaan myydä kuivattuna paloina tai jauhamalla kuivatut pakuripalat jauheeksi. Pakuri tulee varastoida kuivassa ja viileässä. Se on hyvä käyttää vuoden kuluessa keräämisestä.

Kuivatusta ja jauhetusta pakurista valmistetaan teetä tai tinktuuraa eli alkoholiuutetta, kansanomaisesti sanottuna "tippoja". Pakurista tehdään mm. erilaisia juomia, ravintolisiä sekä kosmetiikkaa. Pakuria on käytetty 1600-luvulta lähtien Japanissa,

Koreassa ja Pohjois-Euroopassa, erityisesti Venäjällä, Puolassa ja Baltian maissa. Se on tunnettu kansanlääkkeenä ympäri maailman. Venäjällä pakureista tehdään mm. teetä lääkinälliseen tarkoitukseen. Suomessakin pakuri on tunnettu satojen vuosien ajan. Siitä on valmistettu teetä, jota on kutsuttu tikkateeksi. Sota-aikana sitä käytettiin laajamittaisesti kahvinkorvikkeena.

Pakurikäävän myyminen

Koska pakurikäävää ei ole hyväksytty Euroopan Unionin alueella elintarvikkeeksi (pakurikäävästä ei ole todettu riittävästi käyttöhistoriaa EU:n alueella ennen vuotta 1997), se on uuselintarvike ja tarvitsee uuselintarvikeluvan, jotta siitä saa valmistaa elintarvikkeita myyntiin.

EVIRA:n sivuilta löytyvä ohje pakurikäävän myymisestä

"Pakurikäöpä (*Inonotus obliquus*) katsotaan EU:ssa uuselintarvikkeeksi, jonka käyttö on sallittu vain rouheena tai vesi- tai etanoliuutteenä ravintolisäasetuksen määritelmän mukaisissa ravintolisissä. Tämän lisäksi pakurikäävää voidaan myydä ja markkinoida ainakin Suomessa teetyppisenä tuotteena (yrttiteenä). Yrttiteellä tarkoitetaan tässä yhteydessä tuoreesta tai kuivatusta kasvista tai kasvin osasta vesiuutolla valmistettua haudutettua juomaa, jota käytetään teen tai kahvin tapaan. Pakurikäävän käyttö muissa elintarvikkeissa (ns. "tavanomaisissa" elintarvikkeissa, kuten smootheissa, juomissa, proteiinijauheissa, leivässä tai kaakaossa) on sen sijaan kiellettyä, kunnes sille on haettu ja myönnetty uuselintarvikeasetuksen (EY) N:o 258/97 mukainen markkinointilupa."

(<https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/usein-kysytyt-uuselintarvikkeista/>, kohta 15)

Täsmennetty ohje ylitarkastaja Sanna Viljakaiselta (syyskyy 2017)

Yrttiteellä tässä yhteydessä tarkoitetaan tuoreesta tai kuivatusta kasvista tai kasvin osasta vesiuutolla valmistettua haudutettua juomaa, jota käytetään teen tai kahvin tapaan. Ko. sallitun teetuotteen tulisi olla luonteeltaan teemäinen eli esim. poreiden (hiilidioksidin) lisääminen ei ole sallittua. Tällöin tuote on ennemminkin jo virvoitusjuoma. Joidenkin muidenkin elintarvikeparanteiden käyttö voisi muuttaa yrttiteen olemusta, olomuotoa tai muuta ominaisuutta merkittävästi, jolloin ei voitaisi katsoa tuotteen olevan enää yrttitee. Yrttiteehen ei ole sallittu lisättävän mitään (ei sokeria tai muita makeutusaineita, ei sitruunahappoa tai muita säilöntäaineita, ei hiilihappoa tai muita lisäaineita, ei mehua tai hunajaa). Yrttiteetä ei saa prosessoida mitenkään muuten kuin uutaa kasvia kuumalla vedellä. Säilyvyyttä on voitu parantaa lämpökäsittelyllä (pastörointi, iskukuumennus). Yrttiteetä voidaan myydä/tarjota pakkaamattomana ja pakattuna, kuumana tai kylmänä, kuivatutteenä tai valmiiksi valmistettuna (vesipohjaisena haudukkeena). Mikäli pakurikäöpä tuote on teetyppinen tuote, ovat normaalit pakkausmerkintävaatimukset voimassa.

Lisätietoa:

- uuselintarvikkeista <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/yhteiset-koostumusvaatimukset/uuselintarvikkeet/>,

- ravintolisistä <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikeryhmat/ravintolisat/>
- pakkausmerkinnöistä <https://www.evira.fi/elintarvikkeet/valmistus-ja-myynti/elintarvikkeista-annettavat-tiedot/pakkausmerkinnat/>.

Evirassa uuselintarvikeasioita hoitaa Päivi Levänti (paivi.levanti@evira.fi) [13]

Tutkimukset

Pakurikäävän käytön mahdolliset terveysvaikutukset ovat nykyään suuren kiinnostuksen kohteena. Tiedeartikkeleiden perusteella pakurissa olevat yhdisteet ovat useimmiten erilaisia polysakkarideja, kuten glukomannaaneja tai glukaaneja, fenolisia yhdisteitä kuten flavonoideja ja steroleja, triterpeenejä tai sen alkoholeja, kuten betuliinia, liukoisia ligniinin kaltaisia yhdisteitä sekä erilaisia suurikokoisia polymeerejä. Todennäköisesti pakurissa esiintyy useita satoja erilaisia yhdisteitä, joita kaikkia ei ole vielä edes tunnistettu.

Pakurin vaikutuksista on tehty tieteellisiä tutkimuksia koe-eläimillä ja soluviljelyissä. Kliinisiä eli ihmisillä tehtyjä kokeita ei ole tehty. Pakurin terveysvaikutuksista on runsaasti kansan perimätietoa. Pakurin terveysvaikutusten tutkiminen ihmisellä tieteellisesti ja niistä lupaavien tulosten saaminen voisivat antaa mahdollisuuden pakurikäävän uuselintarvikehyväksyntään Suomessa.

Pakurikääppää kokeillaan kasvattaa Suomessa myös keinotekoisesti, koska luonnonvaraisina kasvavat pakurit eivät pian enää riitä vastaamaan suureen kysyntään. Vuonna 2014 pakuriymppejä istutettiin koivuihin ympäri Suomen lähes 200 metsätalalla. Alustavien tutkimusten perusteella pakurikäävän viljely on mahdollista. Tarkoituksena on käynnistää tarkempi tutkimus pakurin keinotekoisesta valmistamisesta.



Pakurin hintoja löytyy aitoluonto sivustoilta: <http://www.aitoluonto.fi/myy--osta/>