



Koneet puhaltavat pakkasta tuulitunneliin marjojen pika-pakastamista varten.

Puolukan satovuosi oli erinomainen koko Pohjois-Suomessa.

Mustikkalaatikoita matkalla kylmään.



Teksti: Anita Seppänen

Sähkö puhaltaa paukkupakkasen Korvatunturin Marjaan



Sihteeri Carola Kellokumpu ja johtaja Jari Huttunen käyvät läpi rahteja ja laskutuksia.

Satoja ja taas satoja uusia laatikoita, täynnä punaisena hehkuista puolukoista. Niitä siirretään vastaanottohallista tuulitunneliin pakastumaan. Naiset muovittavat pakastelaatikoita, miehet kuljettavat turkilla kuormia pakkaseen, siinä ohessa suunnitellaan mittoja uusille marjalaatikoille. On syksy, ulkona on jo koleaa mutta sesonki kuumimmillaan Korvatunturin Marjan pakastamoilla Savukoskella.

Korvatunturin Marjaan hankitaan metsämarjoja - hillaa, mustikoita, puolukoita - pakastettavaksi ja puhdistettavaksi Lapista, Koillismaalta ja Kainuusta. Ostoasiamiehet Ivalossa, Kittilässä, Sodankylässä, Pelkosenniellä, Savukoskella, Simossa, Kuusamosa, Sallassa, Taivalkoskella ja muun muassa Posiolla pitävät huolen siitä, että metsämarjoja riittää 15 työntekijän käsiteltäväksi Korvatunturin Marjassa. Yrityksen omistaja, Jan-Erik Gustafssonin perhe, on ratkaisut kotimaakuntien poimijapulaa palkkaamalla keruutyöhön myös ukrainalaisia ja thaimaalaisia poimijoita, kolmatta sataa kerääjää koillisen kairan metsiin. 150 kilon päiväsaaliit eivät näille kokeneille kerääjille ole mitään ylivoimaisia suorituksia tällaisena hyvänä marjavuotena. Korvatunturin Marjan pakastamoiden kapasiteetti on 2,5 -3 miljoonaa kiloa, joten ripeitä kerääjiä todellakin tarvitaan runsaasti.

Kun marjojen pakastuskesonki hellittää, siirrytään puhdistukseen. Marjat ostava elintarviketeollisuus sallii vain yhden prosentin virheet erää kohden. Käytännössä se tarkoittaa, että huonolaatuisia tai väärää marjaa ei saa puhdistettujen joukkoon jäädä, eikä tietenkään minkäänlaisia roskia. Jäisinä ja koneellisesti puhdistetut marjat pakataan Savukoskelta kylmärekkoihin, joilla ne kuljete-



Nopeasti kylmään

Marjan matka lappilaisesta metsästä ruokapöytään jonnekin päin maailmaa on monivaiheinen ja energiaa vaativa ketju, jossa lopputuotteen tuoreus ja hyvä laatu pystytään turvaamaan nimenomaan keruun jälkeen nopeasti tapahtuvalla pakastamisella.

- Marjalaatikot puretaan ostoreissulta palaavista rekoista tänne vastaanottohalliin 500 kilon kontteihin. Siitä marjat siirretään tehopakastukseen tuulitunneliin. Marjan rakenteesta riippuen tehopakastus vie aikaa keskimäärin 24 tuntia. Esimerkiksi mustikalla se vie pitempään kuin puolukalla, kertoo johtaja Jari Huttunen Korvatunturin Marjasta.

- Kahdessa pakastustunnelissa 200 kilowatin teholla puhaltavat koneet pakastavat marjat todella nopeasti. Tunnelleissa on pakkasta 32-35 astetta ja kylmä tuuli puhaltaa, niin ettei siellä viitsi kukaan liemmin vitkutella, Huttunen kertoo.

Pikapakastetut marjat siirretään odotamaan puhdistusta suuriin pakastehalleihin, jossa on tasainen -21,5 asteen pakkas. Uutta pakastamotilaa rakennettiin alkukesästä 4000 kuutiota.

Korvatunturin Marjan pakastamolait-

teet pystyvät tarvittaessa hyödyntämään 320 kilowattia virtatehoa.

- Meidän toiminnallemme on aivan olennaisen tärkeää, että kaikki koneet ja laitteet toimivat sujuvasti, koska raaka-aineen käsittelyssä ei voida liioja viivästellä. Koko laitoksen energiana käytämme sähköä, myös yrityksen konttori- ja henkilökuntatilojen lämmitykseen. Vaihdoimme hake-öljykattilan sähkölämmitykseen hinnan ja vaivattomuuden takia.

Korvatunturin Marjassa vuotuinen sähköntarve vastaa noin 25 normaalikokoisen, sähkölämmitteisen omakotitalon energiatarvetta, eli noin 400 kerrostaloasunnon energiatarvetta.

- Nykyaikainen jalostus, olipa sitten kysymys marjoista tai jostakin muusta, edellyttää hyvän laadun turvaamiseksi luotettavaa prosessia osaavine henkilökuntineen, laitteistojen toimintaa ja katkeamatonta sähkövirran toimitusta.

Huttunen kertoo, että jokin vuosi sitten ukkosmyrsky rikkoi linjoja Savukoskella niin, että virrat pakastamoltakin katkesivat. Luonnon järjestämiä yllätystilanteita varten Koillis-Lapin Sähköllä on Savukoskella 0,8 megawatin tehoinen aggregaatti, jota käytetään varavoimalähteenä poikkeustilanteissa.

taan elintarviketeollisuuden jalosttavaksi Suomeen tai laivataan konteissa Keski-Eurooppaan, Yhdysvaltoihin ja Japaniin.

Teksti:
Anita Seppänen

Tekniikka helpottaa poroelon sadonkorjuuta

Nykyajan poromies käyttää hyväkseen uuden tekniikan suomia helpotuksia työssään. Menneinä aikoina porot päästettiin lihoiksi aidoilla maastossa pakkasten tultua. Koneita ei liioin ollut helpottamassa, työ oli rankkaa. Samat työt tehdään nytkin mutta paikka on muuttunut ja työnteokoa helpottavat monenlaiset koneet, sähköllä toimivat laitteet ja logistisesti juohevat teurastamolinjat. Syys-lokakuun vaihteessa Lapin 30 poroteurastamolla alkavat koko sydäntalven jatkuvat teurastukset. Suurin osa työstä tehdään jo ennen joulua, joitakin pienempiä eriä riittää vielä tammi-helmikuulle.

Sallan Tuomiotiellä sijaitsee vastikään lähes sadallatuhannella eurolla remontoitu Pohjois-Sallan ja Sallan yhteinen, kaikki lakisääteiset ja direktiivien mukaiset vaatimukset täyttävä teurastamo. 15 miehen ryhmä esimiehineen ja eläinlääkäreineen painaa työtä useammassa vuorossa kiireisenä aikana. He käsittelevät vuosittain 7000 poroa ja noin 300 lammasta ruhoiksi jälleenmyyntiin. Linja sopii hyödynnettäväksi myös lampaiden käsittelyyn. Sallassa lammastalous on

nousussa ja innostusta riittää naapurikunnissakin. Useat poromiehet kasvattavat myös lampaita.

Tuomiotielle porot kuljetetaan aidoilta paliskuntien omalla rekalla. Autosta eläimet lasketaan teurastamon pihapiiriin aitaan rauhoittuman ennen käsittelyä. Itse prosessi ei kestä kauan. Kun eläin on tainnutettu, valutettu, piirretty ja puhdistettu, aikaa on kulunut vain 10-15 minuuttia. Puhdistettu ruho siirretään kylmiöön puoleksi vuorokaudeksi riippumaan ja jäähtymään. Poronnahat kulkevat omaa linjaansa pitkin suolaukseen, samoin lajitellaan kaikki muukin talteen otettava. Teurastamo on kiireisessä käytössä syyskuun puolivälistä helmikuun loppuun saakka. Tuotanto ja 600 ruhon kylmiöt tarvitsevat toimiakseen energiaa viiden sähkölämmitteisen omakotitalon verran tuona aikana. Sallan paliskunnan poroisäntä Timo Jumisko ja Pohjois-Sallan paliskunnan varaporoisäntä Aarne Aatsinki ova tyytyväisiä laitoksen tuomaan helpotukseen poroelon sadonkorjuussa.

- Kyllä tässä nämä työt passaa jo tehdä. Eihän tämä ole lähellekään niin hankalaa

-Kylmiöön mahtuu kerralla jäähtymään 600 poron ruhoa, esittelevät Aarne Aatsinki (vas.) ja Timo Jumisko.



ja raskasta kuin maastossa. Mutta sen oman poron me poromiehet kyllä vielä itsellemme laitamme siellä aidalla. Pitää se tuntuma säilyttää, Timo Jumisko sanoo.

- Niin vain pitää itselle vielä aidalla lihat laittaa. Mutta en minä silti siihen entiseen haluaisi palata. Kunhan tässä vielä tuumaillaan, miten kehitettäisiin jalostuspuolta, puhelee Aarne Aatsinki.

Poromiehet tavoittelevat lihasta markkinoilta parempaa kilohintaa. Ratkaisuja etsitään.