



Karjunhajuun voidaan vaikuttaa ruokinnalla

Snellmanin Lihanjalostus Oy ja Hankkija Oy ovat yhdessä selvittäneet ruokintaratkaisua karjuporsaiden kasvatukseen lihan hajuriskin vähentämiseksi. Karjunhajua aiheuttavan skatolin pitoisuutta voidaan merkittävästi alentaa karjuporsaiden loppukasvatukseen optimoidun ruokinnan avulla.

Ruokinta vaikuttaa skatolin kertymiseen silavaan

- Karjujen loppukasvatukseen suunniteltu ruokinta puolitti silavan skatolipitoisuuden kontrolliin verrattuna, kertoo Snellmanin tytäryhtiön Figen Oy:n kehityspäällikkö **Kirsi Partanen**. Tällöin skatolipitoisuuden 0,2 µg/g raja-arvon ylittäneiden ruhojen osuus laski merkittävästi, 14:stä 3 prosenttiin. Androstenonin pitoisuuden ruokinnan vaikutus oli vähäinen, siihen voidaan sen sijaan vaikuttaa eläinjalostuksen keinoin.

Figen Oy:n Längelmäen testiasemalla on kasvatettu karjuja jo 15 vuoden ajan Figenin suomalaisen sika-aineen jalostusohjelmaa varten. Se on antanut paljon hyödyllistä tietoa karjujen kasvatuksesta, niiden käyttäytymisestä, ravinnontarpeesta ja ruokinnasta sekä lihan laadusta. Tämä yhdessä Hankkijan monipuolisen rehuraaka-ainevalikoiman ja raaka-aineiden ravintosisällön tuntemuksen kanssa loi pohjan projektin onnistumiselle.

- Rehun matala valkuaispitoisuus ja fermentoituvien hiilihydraattien tarjoaminen suolistomikrobeille energian lähteeksi vähentävät skatolin muodostumista paksusuolella. Lisäksi kuitu lyhentää rehun viipymäaikaa paksusuolella, ja vähentää siten skatolin imeytymistä, kertoo Hankkija Oy:n tuotekehityspäällikkö **Satu Valkama** ruokinnan vaikutuksista karjunhajun muodostumiseen.

Snellmanin ja Hankkijan yhdessä tekemien ruokintakokeiden tulokset ovat lupaavia ja kannustavat jatkamaan ruokinnan kehittämistä karjuporsaiden kasvatusta varten. Tavoitteenamme on kehittää karjujen kasvatukseen pääosin kotimaisiin rehuraaka-aineisiin perustuva soijaton ruokinta, joka varmistaa karjujen hyvän kasvun, lihakkuuden ja lihan laadun, ja soveltuu luonnollisesti myös vilja-tiivisteruokintaan, kertoo Kirsi Partanen.

Tutkimuksen tulokset esitellään tuottajille Snellmanin Sikaseminaarissa Seinäjoella 30.3.2022.

Karjunhaju – mistä on kyse?

Karjuporsaita kastroidaan, jotta lihaan ei muodostuisi epämiellyttäväksi koettua karjunhajua. Karjunhaju kehittyy joidenkin karjujen lihaan niiden saavuttaessa sukukypsyyden. Hajun aiheuttavat kiveksissä muodostuva androstenoni-feromoni ja paksusuolen mikrobien tuottama skatoli, jotka voivat kertyä sian rasvakudoksiin.

Karjunhaju tulee esiin sianlihaa kypsennettäessä, kun hajua aiheuttavat yhdisteet muuttuvat haihtuvaan muotoon. Androstenonin hajua kaikki eivät tunnista, mutta skatolin hajun useimmat kokevat epämiellyttävänä. Sianlihassa hajuvirheen raja-arvona pidetään 1,5 µg androstenonia tai 0,2 µg skatolia grammassa rasvaa, ja ne voimistavat toistensa vaikutusta sianlihan hajuun.

Karjuporsaiden hyvinvointia heikentävästä kastroinnista halutaan luopua. Tarvitaan kuitenkin ruokinnallisia ja hoidollisia keinoja, joilla karjunhajun muodostumista lihaan voidaan vähentää jo karjuporsaiden kasvatusaikana.

Lisätietoja:

Snellmanin Lihanjalostus Oy / Figen Oy



Kirsi Partanen, kehityspäällikkö, 044 796 6432, kirsi.partanen@snellman.fi

Hankkija Oy

Satu Valkama, tuotekehityspäällikkö, 010 402 7625, satu.valkama@hankkija.fi

Snellmanin Lihajalostus Oy on pietarsaarelainen perheyriyis, joka on valmistanut korkealaatuisia liha-, leikkele- ja makkaratuotteita jo 70 vuotta. Yhtiöllä on tinkimättömät periaatteet valmistaa tuotteita, joissa lihapitoisuus on korkea eikä turhia lisäaineita käytetä. Pietarsaaren tehtaalla työskentelee noin 900 henkilöä. Snellmanin Lihanjalostus Oy kuuluu elintarvikealan Snellman-konserniin.