

Kaikki irti perunasta

■ **Perunajauhoa ja muita tärkkelystuotteita valmistava Finnamyl Oy erottaa uudessa jalostamossaan hyötykäyttöön myös perunan proteiinit.**

Maija Pohjakallio

Kokemäkeläinen perunatärkkelysyritys Finnamyl Oy ryhtyy ensi vuonna hyödyntämään myös perunan proteiinit. Ne otetaan talteen tärkkelysvalmistuksen sivutuotteena syntyvästä perunan solunesteestä.

Teknologiainvestoinnin arvo on kymmenen miljoonaa euroa.

”Suuri askel yritykselle, jonka vuotuinen liikevaihto on 12 miljoonaa”, sanoo yhtiön toimitusjohtaja **Ossi Paakki**.

Kokemäen Lämpö Oy on rakentanut tehtaan viereen kattilalaitoksen, joka tuottaa myös Finnamylin tarvitseman lämpöenergiaa.

”Energian taloudellinen saanti on keskeistä, sillä prosessin tärkeä osa on uudessa haihduttamossa tapahtuva haihdutus, joka käyttää energialähteenään sähköä”, Paakki kertoo.

Haihdutettu vesi saadaan ulos puhtaana kondenssivetenä, jolla voidaan korvata tärkkelysprosessin talousvettä. Kondenssiveden lämpö hyödynnetään proteiinin erotuksessa ja väkevöinnin jäännösliepinestemäisenä lannoitteena, joka on hyväksytty luomuviljelyyn.

Finnamyl ottaa ensimmäisenä käyttöön Kööpenhaminan yliopistossa kehitetyn menetelmän, jonka ansiosta proteiini saadaan erottumaan matalassa lämpötilassa. Niin proteiinin biologinen aktiivisuus ei käsitelyn aikana tuhoudu.

Solunesteen osuus perunan massasta on yli 70 prosenttia. Nestettä ei ole aiemminkaan heitetty hukkaan, vaan se on hyödynnetty lannoitteena. Proteiinin talteenoton myötä

nesteen lisäarvo kuitenkin kasvaa. Uudistukseen kannustaa myös tuleva nitraattiasetus, joka vaikeuttaa nesteen levitystä pelloille.

Rehun ainesosaksi

Tuottamansa perunaproteiinin Finnamyl myy rehuteollisuudelle.

”Suuri osa rehuissa käytetystä proteiinista tuodaan Euroopan ulkopuolelta. Suomalaisesta perunaproteiinista kiinnostunut rehunvalmistaja Raisioagro onkin ollut mukana kehitystyössämme”, kertoo Paakki, jonka mukaan potentiaalisia asiakkaita on myös elintarviketeollisuudessa.

Finnamylin vuosittainen raaka-ainetarve on sata miljoonaa kiloa perunaa, jonka yhtiö hankkii pääasiassa satakuntalaisilta sopimusviljelijöiltä.

Määrästä syntyy 24 000 tonnia tärkkelystä ja 2 000 tonnia proteiinia. Tärkkelyksestä valtaosa menee paperiteollisuudelle, osa elintarvikkeikäyttöön. Vaikka Finnamyl on tärkkelysvalmistajana pieni, luomuperunatärkkelyksen tuottajana se kuuluu koko maailman kolmen kärkeen.

Viipurin maalaiskunnan Talissa vuonna 1929 toimintansa aloittanut yritys on vuosien mittaan ollut muun muassa saksalaisen BASF:n omistuksessa. Nykyisin yhtiön omistaa sen toimiva johto yhdessä viljelijöiden kanssa.

Ossi Paakki toivoisi nuortenkin kiinnostuvan maanviljelijän ammattista.

”Biotalous edetessä myös maatalouden biomassoja tarvitaan entistä enemmän niin elintarvikkeisiin kuin rehuihin ja biopohjaisiin materiaaleihin. Tuote- ja prosessikehityksessä kemistien ja agroalan osaajien yhteistyö on nousemassa avainasemaan.” □

Kirjoittaja toimii asiamiehenä Kemianteollisuus ry:ssä.
maiya.pohjakallio@kemianteollisuus.fi



Finnamylin tehtaassa tehdään muun muassa joka kodissa tutut kotimaiset perunajauhot.



Kuvat: Finnamyl Oy