

Tervettä ja terveellistä broileria

Suomessa on lähes kaksisataa broilerinkasvatukseen erikoistunutta maatilaa, joilta kaupan joutsenlipulla merkityt broilerituotteet ovat lähtöisin. ELMAssa broilerien kasvattajat kertovat työstään pienoiskasvattamon äärellä osastolla 3b2.

Siipikarjanlihasta on tullut aina vaan suosituampi ruoka-aines. Suomessa lihaa syödään yhteensä noin 77 kiloa henkeä kohti ja broilerin osuus siitä on n. 19 kiloa. Myös valtion ravitsemusneuvottelukunnan uudet suomalaiset ravintosuosituksot opastavat valitsemaan lihalajeista vaaleaa linnunlihaa.

Siipikarjanliha kuuluu terveelliseen ravitsemukseen

Siipikarjanliha on kevyttä ja terveellistä: Se on vähärasvaista ja siten energiatihedeltään pienempää kuin muut lihalajit. Ja mikä tärkeintä, sen rasvasta 2/3 on pehmeää, ns. hyvää rasvaa. Kun suuntaamme lihan kulutustamme entistä enemmän siipikarjaan, samalla saamamme energiamäärä pienenee ja rasvan laatu paranee.

Liha on ennen kaikkea hyvä proteiinien lähde, ja lihan sekä muiden eläinkunnan tuotteiden valkuaisen laatu on hyvä, sillä se sisältää kaikkia ihmiselle välttämättömiä aminohappoja. Hiilihydraatteja lihassa ei juurikaan ole, pitoisuus on prosentin luokkaa. Lihassa on erityisesti hyvin imeytyvää rautaa ja myös sinkkiä, seleeniä, fosforia, magnesiumia sekä B-ryhmän vitamiineja.

Lihantuotannon tehokkuus pienentää ilmastokuormitusta

Ravitsemussuosittelusten terveyttä edistävät ruoka-ainevalinnat ovat myös ympäristön kannalta suositeltavia. Kasvisten osuutta kehoitetaan lisäämään, punaisen lihan vähentämään. Ilmaston kannalta broilerinlihan tuotanto on selvityksissä osoittautunut lihalajeista vähiten kuormittavaksi.

Nopeasti kasvavat broilerit hyödyntävät rehun tehokkaasti. Merkittävä osa rehusta eli lintujen syömästä viljasta tulee suoraan broileritilojen omilta pelloilta. Kasvattamot lämpiävät yleisesti metsähakkeella, usein omasta metsästä korjatulla energiapuulla. Lanta hyödynnetään lannoitteena pelloilla tai esim. Biolan valmistaa siitä multatuotteita. Tutkimus ja elintarviketeollisuus pyrkivät yhteistyössä kehittämään siipikarjan tuotantotavoista ja tuotteista yhä vähemmän ympäristöä rasittavia.

Suomalaisten broilerien kasvuvauhdin selittää hyvän hoidon ja ruokinnan lisäksi niiden erinomainen terveys, jota tiloilla noudatettavilla tautisuojaustoimilla vaalitaan. Paitsi salmonella- ja kampylovalvonnan tulokset, myös lääkitysseurantatilastot kertovat kotimaisen tuotannon vahvuuksista: yksikään broileriparvi ei ole viime vuosina tarvinnut antibioottilääkitystä. – Kasvunedistäjiä tai hormonivalmisteita ei Suomessa kotieläintuotannossa käytetä.

Mitä broilerit syövät

Rehustuksella tuetaan broilerien kasvua ja hyvinvointia. Jotta untuvikot saavat hyvän alkuunlähdon, ensimmäisinä päivinä ne saavat yksinomaan teollista täysrehua, joka sisältää hyvälaatuista proteiinia, helposti sulavia hiilihydraatteja ja kasviöljyisän tarpeellisten kivennäisten, hivenien ja vitamiinien kera. Viikon kahden iässä aloitusrehu vaihtuu oman viljan käyttöä täydentävään rehuun, ja kokojyvinä tarjottavan vehnän annostelu kasvattamoon alkaa. Kasvatuksen loppuvaiheessa kotoisen viljan osuus voi olla jopa kolmanneksen seoksesta, keskimäärin sitä kuluu neljännes linnun syömästä rehumäärästä. Myös teollisen täydennysrehun pääraaka-aineina ovat suomalaiset viljat vehnä ja kaura.

Proteiinilähteenä käytetään soijarouhetta, joka aminohappokoostumuksensa vuoksi on paras valkuaisrehu siipikarjalle. Kotimaisten korvaavien valkuaiskasvien käyttöä ja jalostusta tutkitaan jatkuvasti.

Lisätietoja: ELMA 3-halli b2, paikalla vuoropäivinä HKScanin ja Atrian sopimuskasvattajia
Suomen Broileryhdistys, Keskuskatu 21, 31600 JOKIOINEN, p. 03-438 4737, www.siipi.net
- puheenjohtaja Hanna Hamina p. 050 573 0773