

Hyönteisproteiinista valmistettua rehua hyödynnetään ensimmäistä kertaa Suomessa luomukanojen ruokinnassa

Hyvinkääläinen Mäntymäen Luomutila hyödyntää ensimmäisenä Suomessa ruokateknologiayhtiö Volaren hyönteisproteiinista valmistettua rehua luomukanojen ruokinnassa. Rehuxin tuottamassa rehussa käytetään hyönteisproteiinia, jota valmistetaan mustasotilaskärpäsistä elintarviketeollisuuden sivuvirtoja hyödyntämällä. Pienemmän ilmastovaikutuksen lisäksi hyönteisproteiinin uskotaan edistävän luomukanojen terveyttä ja hyvinvointia.

Luomumunia munivien kanojen ravinto on tarkasti säädeltyä, minkä vuoksi mahdollisia rehunlähteitä on rajatusti ja esimerkiksi valkuaisrehuvaihtoehdoista on pulaa. Hyönteisproteiininkin käyttö luomukanojen ravintona on sallittua vain nuorien kanojen rehussa poikkeusluvalla, vaikka hyönteiset ovat kanoille luontaista ravintoa.

Suomalainen rehunvalmistaja Rehux aloittaa ensimmäisenä Suomessa hyönteisproteiinista valmistetun valkuaisraaka-aineen hyödyntämisen luomukananmunia muniville kanoille tarkoitettussa rehussa.

“Hyönteisproteiini on mielenkiintoinen lisä rehuteollisuuden tarpeisiin valkuaisen lähteenä. Suomalaisena rehutehtaan on hienoa saada valmistaa rehuja, joissa yhtenä raaka-aineena on ihan uusi komponentti Suomen markkinoilla”, kommentoi Rehuxin toimitusjohtaja Thomas Fagerholm.

Rehussa käytetään suomalaisen ruokateknologiayhtiö Volaren kehittämää hyönteisproteiinia, jota valmistetaan mustasotilaskärpästen toukista elintarviketeollisuuden sivuvirtoja hyödyntämällä. Hyönteisproteiinin tuotanto noudattaa kiertotalouden periaatteita ja vähentää hävikkiä, sillä mustasotilaskärpäset voivat käyttää ravintonaan elintarviketeollisuuden ylijäämää, kuten syömäkelpottomia jyvien osia, vihannesten leikkuujätettä tai oluen panemisesta syntyvää mäskiä. Tuotteella voidaan korvata muita eläin- ja soijapohjaisia proteiineja, joiden tuotantoon käytetään runsaasti vettä, maapinta-alaa ja energiaa.

“Hyönteisproteiiniamme hyödynnetään jo lemmikkien ruuissa. Nyt pääsemme yhteistyössä Rehuxin kanssa tarjoamaan myös luomukanoille soveltuvan ilmastoystävällisen vaihtoehdon”, kertoo Volaren operatiivinen johtaja Jarna Hyvönen.

Luomukanoja ruokitaan hyönteisproteiinilla hyvinkääläisellä Mäntymäen Luomutilalla

Volaren proteiiniin pohjautuva ja Rehuxin valmistama kananrehu on otettu ensimmäisenä käyttöön hyvinkääläisellä Mäntymäen Luomutilalla.

”Hyönteisproteiini on luonnollista ja maistuvaa valkuaisrehua kanoillemme, ja lisäksi sen käyttö pienentää entisestään toimintamme hiilijalanjälkeä”, sanoo kanalan toiminnasta vastaava Virva Latostenmaa Mäntymäen Luomutilalta.

Mäntymäen Luomutilalla halutaan panostaa kanojen hyvinvointiin sekä luomumunien ensiluokkaiseen laatuun ympäristö huomioon ottaen. Hyönteisproteiini mahdollistaa rehujen päästöjen vähentämisen, jolloin myös kananmunien hiilijalanjälki pienenee.

Lisätietoja:

Virva Latostenmaa, Mäntymäen Luomutila, p. 050 345 0703, posti@mantymaen.fi