

# Suomalaisen ruishapanjuuren mikrobiston monimuotoisuus

Maarit Heinonen, Minna Kahala, Lucia Blasco, Juha-Matti Pihlava, Lidija Bitz, Pirjo Tanhuanpää, Alan Schulman, Teija Tenhola-Roininen

## Tutkimuksen tausta ja tarkoitus

Ruisleipä on tärkeä osa suomalaista ruokakulttuuria ja se julistettiin kansalliseksi ruoaksi Suomi 100 juhluvuonna. Ruisleivän terveysvaikutukset ovat peräisin happamasta taikinajuuresta ja itse viljasta.

Tässä hankkeessa kerätään tietoa Suomessa käytössä olevista vanhoista ruistaikinajuurista sekä tutkitaan maataisruukiiden ja ruistaikinajuurten mikrobiston monimuotoisuutta ja niiden terveysvaikutteisia yhdisteitä.

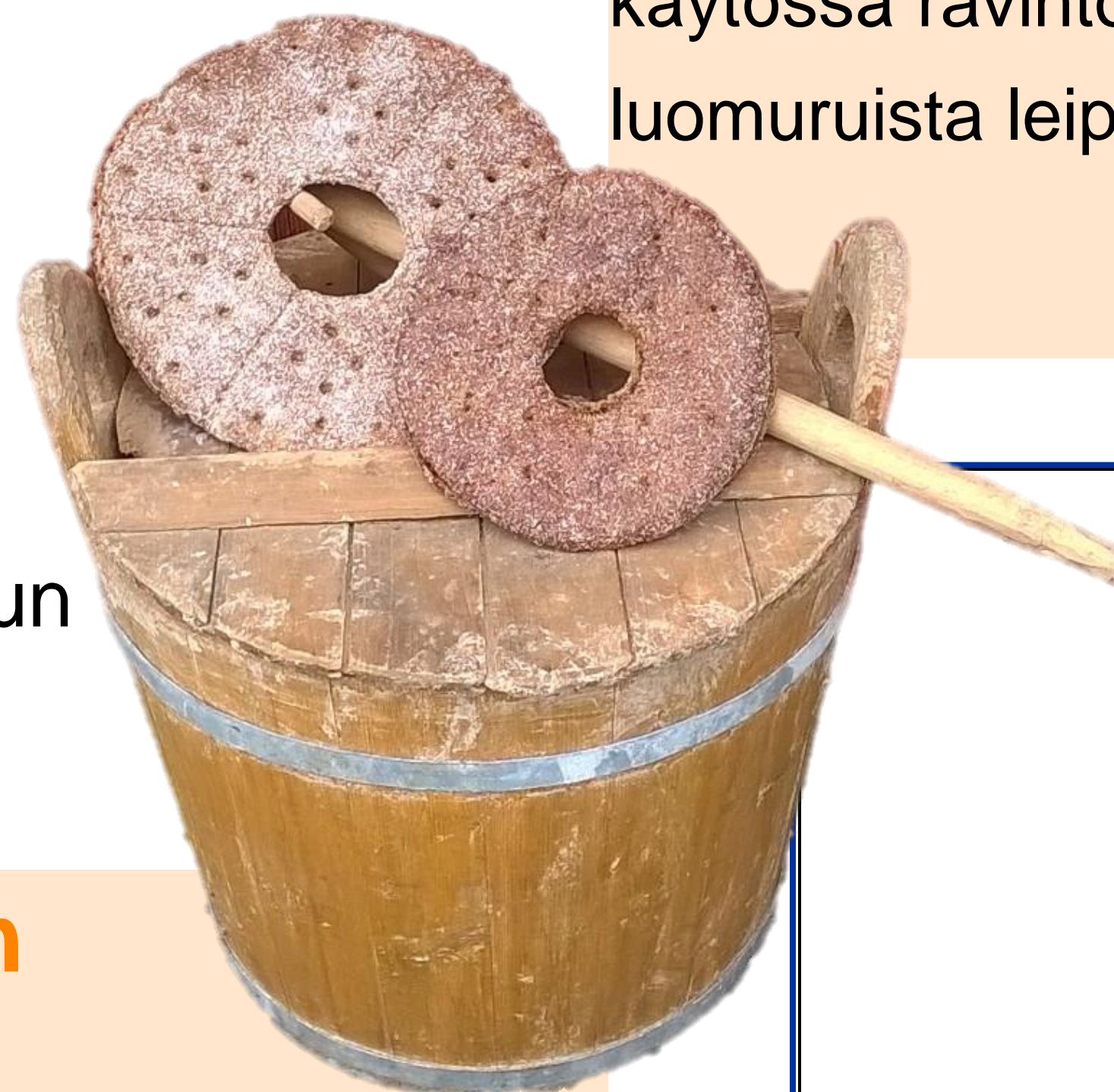
## Taikinan hapattaminen

Taikinan hapattamisen ansiosta leivän säilyvyys ja ravintoarvo paranevat.

Hapattaminen muuttaa leivän rakennetta siten, että sisuksesta tulee pehmeämpi ja murenevuus vähenee.

Hapattaminen vaikuttaa myös ruisleivälle tyypillisten aromi- ja makuyhdisteiden muodostumiseen. Kukin taikinajuuri antaa leivälle omanlaisensa maun johtuen juuren sisältämistä hiivoista ja bakteereista.

Hapanleipä ei tarvitse säilöntäaineita. Lisäksi leivonnassa voidaan käyttää alhaisen sakoluvun ruisjauhoja.



## Ilmoita vanha ruistaikinajuuri Lukeen

Vielä muutama sukupolvi sitten jokaisella tilalla oli oma puinen tiinu, jossa säilytettiin taikinajuuria (kutsutaan myös raskiksi, hapanjuureksi, leipäjuureksi). Juuri oli usein vanhaa, suvussa jaettava ja vaalittua.

HAMK:n opiskelija Netta Leppänen kokosi vuonna 2017 tietoa vanhoista juurista ja teki ruisleipiä leivontatestin etsien makueroja. Nyt Lukessa halutaan tutkia tarkemmin juurien mikrobiologisia ominaisuuksia ja makueroja.

Ilmoita yli 50 vuoden ajan leivonnassa säilynyt ruisleivän taikinajuuri tutkittavaksi. Erityisen kiinnostavia ovat kuivattuna säilytettävät juuret ja juuret, joissa käytetään maataisruukiin tai vanhojen ruislajikkeiden jauhoja. Lisäksi toivomme ilmoituksia erityisesti Pohjois- ja Länsi-Suomesta.

Ilmoituksia otetaan vastaan tämän vuoden elokuun loppuun asti.

**Ilmoita vanha taikinajuuri osoitteeseen**  
<https://tinyurl.com/y9dteptc>

**Lisätietoja: tutkija Maarit Heinonen**  
[maarit.heinonen@luke.fi](mailto:maarit.heinonen@luke.fi)

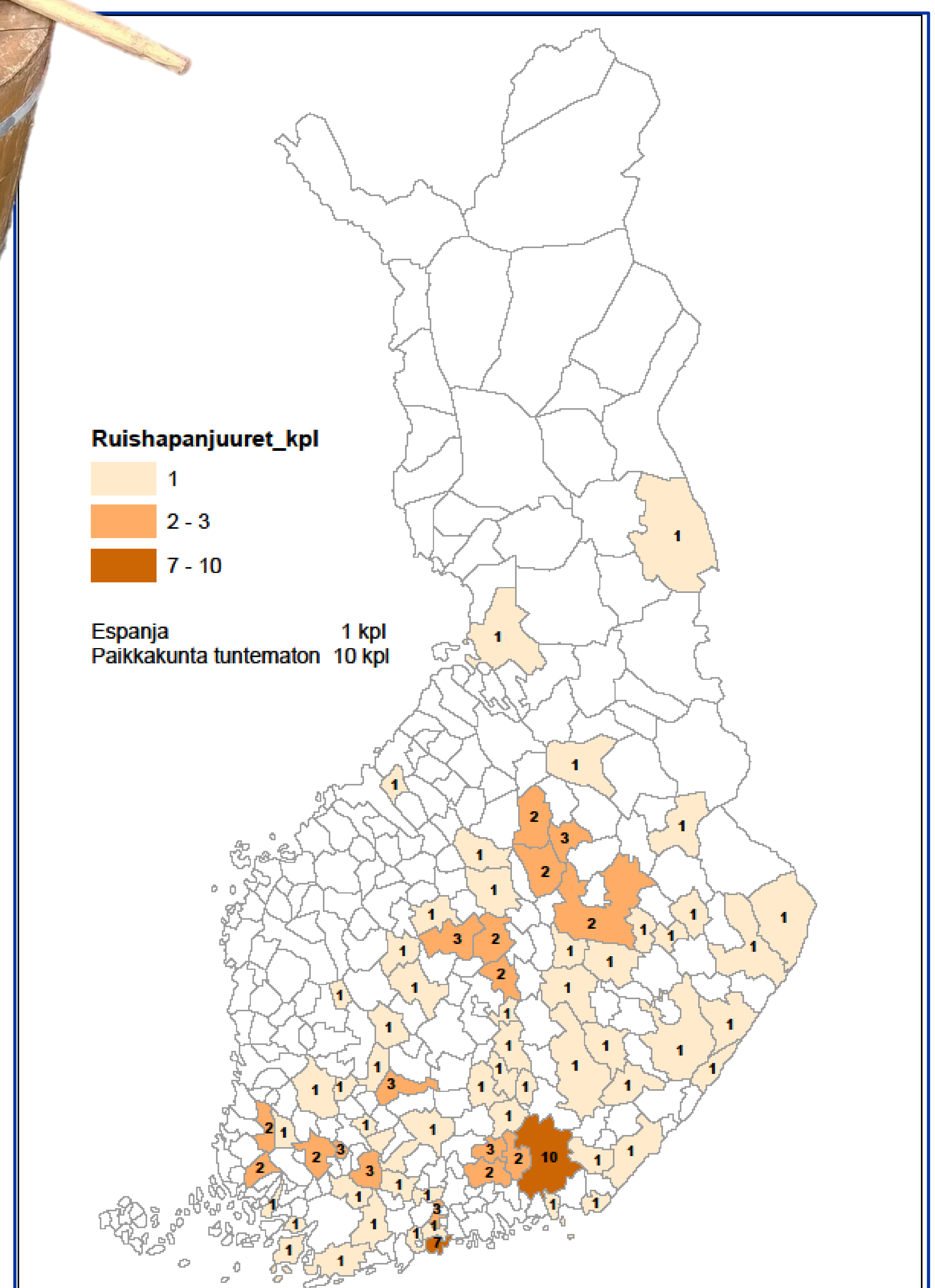
## Esimerkkejä vanhoista ruistaikinajuurista

”Juurellani on ikää yli sata vuotta. Käytän monenlaisia juuriastioita, joiden reunoilla kuivaan ja siirrän siitä peltipurkkiin. Säilytän juuria varmuuden vuoksi myös pakastimessa. En lisää juureen hiivaa. Leivon ohuita länsisuomalaisia ruisreikäleipiä joka kuukausi. Taikinaan rasti nousuvaiheessa. Juuria maistetaan ja pitää olla niin hapanta että kieltä vähän polttaa. Haarukalla pistellään. Paistetaan nopeasti kuumassa uunissa.”

**RSD4**

”Minulta löytyy edelleen käytössä oleva sukuni leipäjuuri. Historiasta tiedämme, että se on otettu mukaan 1939 evakkoon lähettäessä Suojärveltä. Juuria on käytetty säännöllisesti tähän päivään saakka. Myös tiinu on tallessa jossa juuri on elämänsä viettänyt. Ainakin 1980-1990 välisenä aikana juureen on leivottu tilallamme kasvatetusta rukiista leipää. Nykyään juuri on käytössä ravintolassamme viikoittain ja käytämme kotimaista luomuruista leipomiseen.”

**RSD16**



Toukokuun loppuun 2018 mennessä ilmoitetut ruistaikinajuuret. Mitä tummempi ruskea väri, sitä enemmän ilmoituksia on kyseiseltä alueelta. Kuva: Hannu Ojanen, Luke