

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 13.12.2004 61. vuosikerta Numero 4 Sivu 7

Pensasmustikkaa elintarvikkeisiin

MTT:n elintarvikkeiden tutkimuksessa selvitetään, miten pensasmustikka soveltuu elintarvikkeiden valmistukseen. Työhön osallistuu myös elintarvikealan yrityksiä.

MTT:ssä on jalostuksen avulla kehitetty runsassatoinen ja hyvälaatuinen uusi pensasmustikka, josta on tulossa Suomeen merkittävä viljelykasvi. Pensasmustikan marja on maukas ja sokerinen. Marja kestää myös hyvin varastointia. Lisäksi pensasmustikoita voidaan käyttää moneen tarkoitukseen.

Tutkimuksessa pyritään selvittämään Suomessa kehitettyjen pensasmustikalajikkeiden ravitsemuksellinen arvo. Lisäksi seurataan marjojen laatuun vaikuttavien yhdisteiden sekä aistinvaraisen ja mikrobiologisen kauppalaadun säilymistä, kun marjoja varastoidaan kylmiössä ja pakkasvarastossa sadonkorjuun jälkeen. Pensasmustikalle etsitään myös parhaimmat pakkaustavat. Lisäksi tutkitaan, miten pensasmustikka soveltuu elintarviketeollisuuden raaka-aineeksi. Tavoitteena on saada tietoa marjan sopivuudesta erilaisten jalosteiden valmistukseen. Home ei kiusaa mustikkaa

Pensasmustikassa ei juuri esiinny homeita. Niinpä marjan antimikrobisuuteen vaikuttavia tekijöitä pyritään selvittämään. Pensasmustikan marjat ovat myös terveellisiä, sillä ne sisältävät fenolisia yhdisteitä. Nämä yhdisteet ovat puolestaan tehokkaita antioksidantteja. MTT:ssä analysoidaan pensasmustikan antioksidanttiominaisuudet, jotta marjan terveysvaikutuksia voidaan arvioida varmemmin.

Lisätietoja: Pirjo Mattila, MTT



Lajikkeista parhaimmat

MTT:ssä jalostetut pensasmustikkalajikkeet, Aino ja Alvar, tulivat markkinoille vuonna 1998. Alvarin marjat kypsyvät elokuun alussa ja Ainon noin viikkoa myöhemmin. Kun näitä lajikkeita viljellään yhdessä Northblue- ja Arne-lajikkeiden kanssa, marjoja saadaan markkinoille 3 - 4 viikon ajan.

Pienimarjaiset Sine ja Siro ovat monikäyttöisiä marjapensaita. Marjantuotannon lisäksi ne soveltuvat myös koristekäyttöön, sillä pensaiden lehdistö on kaunis. Sine on muita lajikkeita selvästi kookkaampi ja sen marjat valmistuvat pitkissä "tertuissa" versojen latvoissa, mistä marjat on helppo poimia.

Kanadalaisista varpumustikoiden siementaimista valittiin vuonna 1996 koristekäyttöön matalat ja maata peittävät pensaat, Hele ja Tumma. Hele on sinimarjainen ja Tumma mustamarjainen. Marjasato on näillä lajikkeilla erittäin runsas, mutta ei erityisen maittavan makuinen.

Vuonna 2003 otettiin laajaan koeviljelyyn tarhamustikka, jonka perimässä on myös juolukkaa. Tämä tarhamustikka kasvaa korkeaksi. Marjat ovat sinisiä ja suuria. Niissä on kuiva-ainetta ja happoja enemmän kuin muiden lajikkeiden marjoissa. Tämän vuoksi marjat maistuvat hyviltä, ehkä eniten metsämustikalta.

Pensasmustikka kestää talvea

Talvenkestävimpiä pensasmustikoita ovat lajikkeet Sine, Aino ja Siro. Alvar ja Northblue ovat puolestaan kärsineet vaihtelevasti talvivaurioista kovina talvina. Talvehtimisen kannalta on tärkeää, ettei lannoitusta jatketa enää keskikesän jälkeen. Näin kasvit voivat tuleentua normaalisti.

Tarhamustikat ovat osoittautuneet kaikin puolin poikkeuksellisiksi marjakasveiksi tuotannon kannalta. Kukut eivät ole hallanarkoja eikä jaksoittaissatoisuutta juuri esiinny. Kasveissa ei myöskään ole esiintynyt oloissamme kemiallisesti torjuttavia tauteja ja tuholaisia. Marjat ovat poikkeuksellisen hyvin säilyviä, jopa kolme viikkoa.

Lisätietoja: Risto Tahvonen, MTT
Lähde: Ylämäki & Tahvonen 2004. Suomen maataloustieteellisen seuran tiedote 19.