

# Suomalaista humalaa maailmalle

Lidija Bitz, Merja Hartikainen, Anna Nukari, Juha-Matti Pihlava, Teija Tenhola-Roininen



## Taustaa

Pienpanimoiden määrä on kasvanut runsaasti Suomessa: niitä on jo yli sata!

Samalla me suomalaiset olemme kiinnostuneet käsityöläis- ja muista erikoisoluista, kuten muikin maailma.

Pienpanimot ja oluen harrastajat haluavat käyttöönsä suomalaista humalaa, jos sitä vain olisi tarjolla. Pohjoinen Suomi yöttömine öineen antaa mahdollisuuden ainutlaatuisten aromihumalien tuottamiselle.

## Hankkeen tavoitteet

Luonnonvarakeskuksen (Luke) humalatutkimuksen tavoitteena on löytää Suomen parhaat aromihumalat ja saada ne markkinoille. Löytäksemme ja tutkiaksemme humalia, pyydämme kansalaisia kertomaan vanhoista humalista **30.6.2017 mennessä**.

Valitsemme 10 parasta humalakantaa jatkotutkimuksia ja lisäyksiä varten. Selvitämme suomalaisen humalan käyttömahdollisuuksia panimoteollisuudessa, mutta myös ruoan, kuidun ja terveys-vaikutteisten yhdisteiden lähteenä.

## Kerro meille humalastasi kasvi-ilmoituksella:

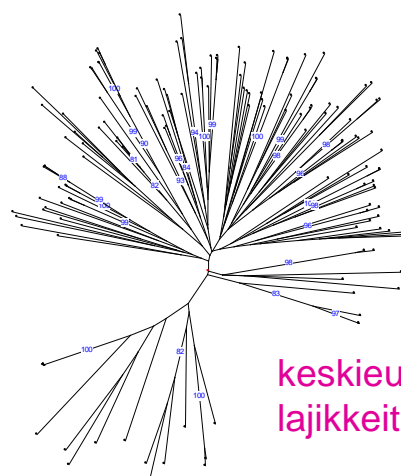
- jos humala on yli 50 vuotta vanha

Erityisesti olemme kiinnostuneita humalista, joista on joskus tehty olutta.

Kasvi-ilmoituslinkki:

[www.luke.fi/ilmoitakasvi](http://www.luke.fi/ilmoitakasvi)

## Suomalaiset humalat eroavat perimältään muista eurooppalaisista lajikkeista



suomalaiset  
humalakannat

keskieurooppalaisia  
lajikkeita

Sukupuun haarat kuvaavat eri humalanäytteitä. Puun yläosassa on suomalaisia humalia, kun taas alaosassa keskieuropalaisia. Mitä kauempana haarat ovat toisistaan, sitä kaukaisempia humalat ovat perimältään toisistaan. Kuva: Lidija Bitz, Luke



Kansallisen kasvigeenivaraohjelman humalakokoelma Mustialassa, Tammelassa.



Suomalaiselle aromihumalalle on kysyntää käsityöläispanimoissa.

## Yhteystiedot:

Erikoistutkija Teija Tenhola-Roininen, [teija.tenhola-roinin@luke.fi](mailto:teija.tenhola-roinin@luke.fi), p. 029-532 6741

Tutkija Merja Hartikainen, [merja.hartikainen@luke.fi](mailto:merja.hartikainen@luke.fi), p. 029-532 6105

Erikoistutkija Lidija Bitz, [lidija.bitz@luke.fi](mailto:lidija.bitz@luke.fi), p. 029-532 3762