

PAKURI

—

KANNATTAVA VETURI

Janne Lehtinen
Kehityspäällikkö, FT
Foodwest Oy
Vaasantie 1 C
60100 Seinäjoki



Taustatietoja pakurista

- Pakurikäpää on metsien yleinen lahottajasieni, jota esiintyy yleisimmin koivussa
- Sieni kasvaa laajalti Euroopan, Aasian ja Pohjois-Amerikan lehtimetsissä
- Käyttö terveyden hoidossa tunnettu Suomessa jo satojen vuosien ajan
- Kansanlääkkeenä erityisen suosittu Venäjällä (Chaga) ja Japanissa (Kabanoanakake)



Taustatietoja pakurista

- Pakurikäpälä tarttuu puuhun erilaisten vioittumien kautta (oksan repeämät, kolhut, pakkashalkeamat)
- Sienirihmasto elää syvällä puuaineksessa
- Varsinainen pakuri eli musta, lohkeileva pahkura muodostuu villisti kasvavasta sienirihmastosta
- Pakurin koko vaihtelee juuri silminhavaittavasta kyhmystä kilojen painoisiin muhkuroihin
- Itiöemät muodostuvat puun kuoren alle vasta puun kuoltua



Taustatietoja pakurista

- Pakurikäävästä on valmistettu mm. teetä (Tikkatee) ja tupakkaa, sitä on käytetty myös pesuvetenä saippuan tavoin
- Pakurin on todettu auttavan moniin sairauksiin ja vaivoihin
 - erilaiset syövät
 - ruuansulatusongelmat
 - sydän- ja verisuonisairaudet
 - veren sokeri- ja lipiditasot
- Useita kansainvälisiä tutkimuksia pakurin terveysvaikutuksista



Taustatietoja pakurista

- Pakurikäävän sisempi osa ruskehtavaa, rakeista ainetta
- Pakurikäpä sisältää useita bioaktiivisia komponentteja kuten β -glukaania, endo- ja eksopolysakkarideja, betuliinihappoa, erilaisia steroideja mm. triterpenoideja ja aminohappoja
- Pakurin terveystvaikutukset tdn. näiden tekijöiden summa



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Sisältö ja vaikutus tunnetaan, lisäksi pakurikäävällä ja siitä valmistetuilla tuotteilla kysyntää vientimarkkinoilla

⇒ järkevää tuotteistaa pakuria ja tarjota sitä sekä kotimaan- että ulkomaanmarkkinoille
- Erityisesti Japanissa runsaasti erilaisia pakurivalmisteita myynnissä



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

**Esimerkkejä
pakurikäävästä
valmistetuista
erilaisista
tuotteista**



Teepussit



Lisäravinteena



Kuivattuina palasina



Pullotettu tee

Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Tällä hetkellä pakurikäpä metsätalouden näkökulmasta haitallinen ⇒ infektoituneet puut korjattu pois
- Pakurin tuotteistaminen voisi kääntää tilanteen päinvastaiseksi, jopa hallittu kasvattaminen mahdollinen
- Siitä huolimatta, että kyseessä sieni, pakuria ei voi kerätä jokamiehen oikeuksien perusteella!!!
- Tulisi luoda järjestelmä pakurikäävän saamiseksi elintarvikkeiden raaka-aineeksi



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Tuotteistaminen voidaan jakaa kolmeen osa-alueeseen:
 1. raaka-aineen hankinnan organisointi
 2. Pakurikäävän prosessointi erilaisten elintarvikkeiden raaka-aineeksi tai puhtaiden pakurivalmisteiden ideointi
 3. Pakurikäävän ja siitä valmistettujen tuotteiden markkinoiden kartoittaminen (ostajakandidaatit, logistiikka-ratkaisut ja lainsäädännölliset vaatimukset), erityisenä kohdemaana Japani



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Tuotteistamisen osa-alueista erityisesti raaka-aineen hankinta ja erilaisten pakurikäpätuotteiden valmistaminen voi antaa paljon uusia mahdollisuuksia luonnontuotealalle
 - Suomen osalta pakurikäävän saatavuudesta ei paljon tietoa
- Myös tutkimusta pakurikäävän bioaktiivisten yhdisteiden vaikutuksista osana terveysväittämiä tulisi lisätä



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Foodwest Oy on yhdessä Metlan ja Kokkolan teknologiakeskuksen (Ketek Oy) kanssa käynnistämässä pakuriin liittyvää hanketta, jonka kautta pakurikäpää yritetään tuotteistaa Suomessa



Pakurikäävän mahdollisuudet luonnontuotteena

- Hankkeen avulla pyritään mm.
 - saamaan lisätietoa pakurikäävän ominaisuuksista
 - tiedetään voidaanko sitä kasvattaa hallitusti
 - tunnetaan mahdollisuudet kerätä raaka-ainetta tarpeen mukaan
 - tunnetaan vaikuttavat aineet ja niiden mahdollinen talteenotto
 - tunnetaan eri komponenttien ominaisuudet ajatellen elintarvikekäyttöä (sopivuus raaka-aineeksi, luontaistuotteeksi tai lääkevalmistekseksi)
 - tiedetään mahdolliset reunaehdot, jotka johtavat uusielintarvikekäsitteeseen
 - tiedetään markkinoiden mahdollisuudet sekä koti-että ulkomailla
 - tunnetaan kaupallisesta toiminnasta kiinnostuneet tahot ketjun eri vaiheissa



Kiitos mielenkiinnosta!



Yhteydenotot:

Janne Lehtinen

Foodwest Oy

Vaasantie 1 C, 60100 Seinäjoki

gsm: 050 556 6474

email: janne.lehtinen@foodwest.fi

