

Raportti mansikkasoseprojektista 2005

Jaana Väisänen, Food Bank -hanke

”Lapin punainen mansikkasose” paseerattiin Länsi-Lapin Ammatti-Instituutin Louen koulutilan keittiössä. Käytössä oli RAMK:n Robot Coupe 120 –paseerauskone ja hankkeen lainaama vakuumpakkauuskone sekä 27.7. alkaen hankkeen ostama käytetty kaappipakastin.

Paseeraus alkoi 20.7. ja päättyi 3.8. Kaiken kaikkiaan paseerattiin 646 kg mansikkaa, josta saatiin sosetta n. 510-520 kg. Sose pakattiin kilon, ja pieni erä 2 kilon vakuumpakkauksiin ilman vakuumointia. Vakuumikonetta käytettiin siis kuumasauamaajana.

Paseerauksessa työskentelivät Jaana Väisänen, Helena Huhta ja Elna Nelin (2 pv).



Helena Huhta paseeraamassa. Kuva: Jaana Väisänen.

Mansikkaa toimittavat yritykset: Mäkimaan Mansikka Tornioista, Hannilan luomutila ja Grannin marjatila Simosta, Elna Nelin Tervolasta, Kemijoen Mansikka ja Irma Mustonen Rovaniemen mlk:sta ja Mattilan Marjaviljelmät Haaparannalta.

Mansikka oli laadultaan pääosin hyvää. Muutamissa tapauksissa jouduttiin hylkäämään mansikkaa homeisuuden ja likaisuuden takia. Kunnolliset kylmäsäilytystilat mansikkatiloilla osoittautuivat välttämättömiksi. Homeen takia hylätyt laatikot olivat peräisin tiloilta, joilla kylmiöitä ei ollut.

Yhdellä tilalla ei mansikkapenkien väleissä ollut nurmea, ja se näkyi marjojen likaisuutena. Lika joutui saderoiskeista. Likaisia marjoja pestiin jonkin verran, mutta koska pesu vei runsaasti aikaa, likaisia marjoja ei myöhemmin otettu paseeraukseen. Samalla tilalla käytetty ämpärisäilytys osoittautui myös heikoksi säilytystavaksi. Marjat litistivät muusiksi, ja väri muuttui harmahtavaksi, vaikka maku oli edelleen hyvä, eikä niissä ollut hometta.

Paseerausprosessin kuvaus

Kuljetus: Marjat kuljetettiin pahvisissa tai muovisissa mansikkalaatikoissa henkilöautolla suurkeittiöön. Kuljetusaika oli pisimmillään 2,5 tuntia. Lähellä olevilta tiloilta tuottajat toivat marjat itse. Tiloilta noudettu mansikka oli osittain edellispäiväistä ja osaksi samana aamuna poimittua.

Punnitus: Marjalaatikot punnittiin 15 kilon digitaalivaa’alla.

Prosessointi: Marjoja ei pesty, vaan pyrittiin mahdollisimman vähäiseen käsittelyyn. Joitakin marjaeriä aluksi pestiin, mutta siitä luovuttiin, koska työ vei aikaa ja marja jäi märäksi. Prosessia odottavat marjat säilytettiin huoneenlämmössä. Marjojen annostelussa paseerauskoneeseen käytettiin kertakäyttökäsitteitä ja lastoja. Homeiset marjat poimittiin laatikoista pois annostelun yhteydessä. Mansikkasoseastiana oli 50 litran muovisaavi ja 20 litran hillosangot. Jos massa joutui odottamaan pakkaamista, se siirrettiin kylmiöön.

Pakkaaminen ja pakastus: Marjasose pakattiin kilon vakuumpakkauksiin ja kuumasauumattiin. Vakuumointia ei voitu tehdä, koska neste pyrki pursuamaan ulos. Ilmakuplat paineltiin pois pusseista ennen kuumasauamausta. Vakuumpussit siirrettiin mataliin GN-vuokiin limittäin ja vietiin kylmiöön jäähtymään. Kylmä sose siirrettiin kaappipakastimeen siten, että jokainen pussi oli kylmää hyllypintaa

vasten (kylmäjohdot metallihyllyjen alapinnalla). Kaappipakastimeen mahtui korkeintaan 50 pussia.

Jäätymisprosessia seurattiin lämpötila-anturilla. Kylmiössä paseerauksen jälkeen säilytetyt sosepussit jäätivät pakastimessa 80 minuutissa $-0,5$ °C:een. (Anturi pussin pinnalla.) Jos sosepusseja ei esi-jäähdytetty kylmiössä, jäätymisen $-0,5$ °C:een kesti 3 tuntia.

Pakastus ennen kaappipakastimen käyttöönsaamista 27.7. Mansikkaa paseerattiin 3 kertaa ennen kaappipakastimen tuloa. Käytettävissä oli kaksi isoa säiliöpakastinta ja yksi pieni kaappipakastin. Säiliöpakastimessa ensimmäinen mansikkasosepussikerros aseteltiin pohjaa vasten viereen jäätymisen nopeuttamiseksi. Toinen mansikkapussikerros pantiin ylösalaisin aseteltujen astianpesukoneen muoviritiläkorien päälle. Samaa tekniikkaa käytettiin myös pienessä kaappipakastimessa.

Varastointi ja kuljetukset: Marjasoseet säilytettiin koulutilan säiliöpakastimissa. Pakasteiden kuljetuksissa käytettiin styrox-”lämpölaatikoita”.

Marjasose-erien käyttösuositus:

Tuoresoseeksi	Päiväys	lisätietoja	määrä (noin)
I	3.8.2005	Bounty, vaaleata	13 kg
H		tehty karkealla seulalla (Vittorio-paseerauskone)	50 kg*
H M ja M H	2.8.2005	paksua, tummaa	59 kg
H M ja M H	1.8.2005	paksua, tummaa	54 kg
K	30.7.2005	pikkumarjasta tehtyä	46 kg**
M	29.7.2005		31 kg**
K I	27.7.2005		32 kg
N	25.7.2005	vasta poimittua	8 kg
G A ja G B	22.7.2005	GA: hieno, GB: karkea seula, vasta poim.	11 kg
H	20.7.2005		12 kg
Yhteensä			316 kg

* Tilan H omassa pakastimessa, Lapin punainen mansikkasose -vakuumpusseissa

** K-sosetta toimitettu Ruokamessuja varten LLAI:hin 9 kg ja M-sosetta 12 kg.

Hillon raaka-aineeksi	Päiväys	lisätietoja	määrä (noin)
M	20.7.2005	laikukasta, ed.pv. poiminnasta	15 kg
N ja N B	20.7.2005	hometta, ankara lajittelu	26 kg
H W	22.7.2005	W: ankara lajittelu, osa pestiin H: sateen liottamaa, laikukasta	36 kg
N W M	25.7.2005	W: ankara lajittelu, osa pestiin, muut ok	40 kg
K N	27.7.2005	pakastintila loppui, joten osa pusseista jouduttiin säilyttämään kylmiössä yli yön	24 kg
G N	28.7.2005	G:ssa hometta, hylättiin puolet toimitetuista!	23 kg
M W	29.7.2005	W: parempaa kuin edelliset, mutta tahroja edelleen	14 kg
Yhteensä			178 kg