



Lämpökäsitelty rouhe tuo turvallista ja edullista valkuaista tiloille

Suomen suurimpana rypsirouheen käyttäjänä ja myyjänä Hankkija Oy ottaa suunnannäyttäjän roolin entistä turvallisemman rypsirouheen toimittamisessa asiakkailleen. Rypsirouhelaivojen saapuessa Suomen satamiin raaka-aineen hygieenisen laadun varmistaminen on aina erittäin tarkan valvonnan alainen prosessi. Lakisääteisesti esim. 2500 tonnin rypsirouhelaivasta tulee tehdä sata salmonella-analyysejä maahantuotaessa. Hankkija tekee lisäksi 20 prosenttia lisää omia analyysejä Hankkijan Turun laboratoriossa. Näiden kaikkien analyysitulosten tulee olla puhtaita.

"Valitsemme raaka-ainetoimittajiksi salmonellariskin kannalta turvallisimmiksi tunnistamamme toimijat ja teemme yhteistyötä heidän kanssaan riskin pienentämiseksi", Hankkijan rehujen laadusta vastaava kehityspäällikkö **Stina Hakulin** kertoo. Mahdolliset laatupoikkeamat esiintyvät rypsirouhe-erissä valitettavasti erittäin pistemäisinä esiintyminä. Tihennetystä näytteenotosta huolimatta lämpökäsittelimätöntä rypsirouhetta käytävillä tiloilla pieni laaturiski on aina olemassa, vaikka analyysien mukaan erä on todettu puhtaaksi.

Hankkijan omissa näytteenotoissa on tänä syksynä havaittu, että laatuhaasteita on ollut erittäin monella globaalilla rouheen toimittajalla. "Tästä syystä kysyntä kustannustehokkaalle, mutta turvalliselle valkuaislisälle on noussut räjähdysmäisesti", kertoo komponenteista Hankkijalla vastaava tuoteryhmäpäällikkö **Marko Dahl**. Vaihtoehtoja tällaiseen tarpeeseen ovat tähän asti olleet vain pitkälle prosessoidut rakeistetut ja mureistetut rypsihiivisteet.

Hankkija tuo markkinoille uuden lämpökäsitellyn rouheisen rypsiuutteen, *Farmarin Rypsirouhe LK:n*. "LK-lyhenne tuotteen nimessä helpottaa tunnistamaan lämpökäsitellyn rypsin", Dahl huomauttaa. Lämpökäsittely tehdään rehutehtailla varmennetun lämpökäsittelyprosessin mukaisesti. Erän lämpökäsittely rehutehtaalla varmistaa sen, että pienetkin pistemäiset esiintymät saadaan varmuudella poistettua heikentämättä tuotteen ruokinnallista arvoa. Farmarin Rypsirouhe LK toimii erittäin kustannustehokkaana valkuaislisänä seosruokinnassa rouheisen olomuotonsa ansiosta. Sitä toimitetaan tarvittaessa myös muiden irtorehujen tilauksen yhteydessä.

Lisätietoja:

Marko Dahl, tuoteryhmä- ja myyntipäällikkö, Hankkija Oy, p. 010 402 7620, marko.dahl@hankkija.fi