

Piikkariin lehti
23.3.1996

LEHTI

N:o 59

Keliakia- mylly aloitti Virtasalmella

Maamme ainoa, pelkästään keliakiatuotteisiin erikoistunut mylly on aloittanut toimintansa Virtasalmella. Tuotteet jauhetaan erillisessä rakennuksessa, jossa ei käsitellä muuta viljaa.

Petri Karjalainen ja Pertti Häkkinen ovat aloittaneet keliakiatuotteiden jauhamisen Virtasalmella. Mylly on maassamme ainoa, joka on erikoistunut pelkästään tattarin, maissin ja riisin jauhukseen.

—Keliakiatuotteissa puhtaus on ehdotonta, kosketus muuhun viljaan on eliminoitava täysin, Karjalainen ja Häkkinen kertovat.

Keliakiatuotteet tutkitaan Ruotsissa, ja sieltä saadun tiedon mukaan yksi vehnänyvä kilossa saattaa aiheuttaa keliakikolle reaktion.

Karjalaisella ja Häkkisellä on takanaan pitkä yhteistyö. Heillä on muun muassa Suomen suurin tattariviljelmä. Myös koneysteistöä on tehty aikaisemmin.

Pertti Häkkisellä on jo neljännessä polvessa Virtasalmen Vehnämylly, jossa muuta tuotantoa jauhetaan.

Tattarin käyttö yleistyy

Myllyssä pystytään jauhamaan päivässä 1 500 kiloa tattaria tai riisiä, jota miehet tuovat ulkomailta raaka-aineeksi. Miesten mukaan myllyn suunnittelu on tapahtunut pitkälti kokeilemalla. Alkutaipaleella Karjalaisella ja Häkkisellä oli apunaan KTM:n konsultti. Myös Moilasen leipomo on hankkeessa mukana.

Myllyn investoinnit ilman rakennusta ovat olleet puolisen miljoonaa markkaa.

Tattari, maissi ja riisi ovat keliakiatuotteiden raaka-aineita, sillä keliakikko saa oireita viljasta. Suoliston värekarvat lamaantuvat, ja reaktio voi olla hyvinkin voimakas.

—Tattari on kaikin puolin suolistoystävällinen tuote, ja se on saanut paljon muitakin ystäviä. Tattarissa on vain kaksi prosenttia rasvaa, kun esimerkiksi kaurassa on kahdeksan. Valkuaista sen sijaan on runsaasti, Karjalainen kertoo.



Pertti Häkkinen, vasemmalla, ja Petri Karjalainen ovat maamme suurimmat tattarinkasvattajat.