

Tinkimaitoa on turha haikailla takaisin

(Helsingin Sanomat 17.3.2011)

”Raakamaito sisältää aina mikrobeja, joista osa voi olla ihmisille tautia aiheuttavia.”

Meneillään olevan elintarvikelainsäädännön muutoksen takia tinkimaito eli suoraan tilalta myytävä raakamaito on noussut keskusteluun. Keskustelussa toistuu väite käsittelemättömän maidon terveyttä edistävästä vaikutuksesta. Ihmisten henkilökohtaiset kokemukset ja uskomukset ovat tunnetusti vankkoja.

Kaupan maito on kuitenkin samaa lehmänmaitoa, jossa vain rasvan määrä on vakioitu. Maitoa ei laimenneta meijerissä. Pastörinti ei juuri vaikuta maidon makuun, mutta säilyvyyteen se vaikuttaa ratkaisevasti.

Tinkimaidon myyttistä mainetta edustaa pääkaupunkiseudulla myytävä kyytönmaito. Suuret ikäluokat kasvatettiin juuri kyytönmaidolla, joka ei aikanaan ollut erityinen terveystuote. Vaihtoehtoja ei ollut, eikä mahdollisista sairastumisista pidetty kirjaa. Maitoa ei säilytetty pitkään.

Heikki Aho pelkäsi (HS MieliPide 12.3.) meidän vieraantuneen perustuotannosta, koska maidosta käytetään nimitystä ”raakamaito”. Se on vain tekninen termi, vieraantuminen sen sijaan todennäköistä.

Lypsystä ja maidon käsittelystä on hyvä tietää, että lehmän utareen ja vetimien pinnalla on aina lannasta ja navettaympäristöstä peräisin olevaa kontaminaatiota, jota voidaan hyvällä lypsyhygienialla vähentää mutta ei kokonaan poistaa. Perinteisessä lypsyssä lypsäjä puhdistaa utareen ja tarkastaa alkusuihkeet. Automaattilypsyssä tämä tapahtuu kokonaan koneellisesti, joten lehmien tulee olla erityisen puhtaita.

Raakamaito sisältää aina mikrobeja, joista osa voi olla ihmiselle tautia aiheuttavia. Raakamaidon aiheuttamia sairastumisia ja jopa sairausepidemioita raportoidaan maailmalla vuosittain. Mikään näytteenotto ei takaa maidon ehdotonta turvallisuutta, koska maidon mikrobipitoisuus ja lajien kirjo navetoissa vaihtelevat päivästä toiseen.

Riskit ovat suurempi uhka tietyille väestöryhmille, kuten raskaana oleville naisille, lapsille tai vanhuksille.

Ihmiset ovat nykyisin tottuneet käsittelemään pastöroitua maitoa eivätkä välttämättä tiedosta pastöroimattoman maidon riskejä. Maito pilaantuu herkästi. Pastörointi tuhoaa bakteereista yli 99 prosenttia, joten pastöroitu maito on turvallista. Kaikki kansainväliset asiantuntijajärjestöt, joukossa WHO, suosittelevat edelleen, että maito olisi pastöroitava riskien minimoimiseksi.

Uudessa elintarvikevalvonta-asetuksessa tinkimaitoa saisi edelleen luovuttaa suoraan kuluttajalle. Myytävän maidon määrää esitetään hieman lisättäväksi. On epärealistista uskoa, että tinkimaidon myynti lähiruokana vahvistaisi merkittävästi maa-seutuamme, kuten MTK:n maitoasiamies uskoi (HS Mielipide 12.3.)

Maidontuotantomme tulevaisuus pohjautuu karjatalouteen, joka tuottaa laatumaitoa, käyttää ajanmukaisia menetelmiä ja myy maidon meijeriin.

Kehityksen pyörää ei ole syytä kääntää taaksepäin tässä niin kuin ei muissakaan ruokaturvallisuuskysymyksissä.

Satu Pyörälä

maitohygienian professori

Helsingin yliopisto