

Vihreää maitoa?

(Lähetetty Helsingin Sanomiin 20.3.2011)

Eeropekka Rislakki haluaa juottaa ihmisille "elävää" lehmän maitoa, koska siinä on "entsyymiä ja bakteereita" (HS 20.3.).

Maidoissa on maitosokeria (laktoosia), jonka vauvaikäiset pystyvät hajottamaan ravinnokseen. Aikuisille eläimille maitosokeri aiheuttaa vatsavaivoja, sillä niiden ruoansulatuksessa ei enää synny sen hajottamiseen tarvittavaa laktaasientsyymiä.

Tähän on ekologinen syy: näin estetään aikuisia eläimiä varastamasta vauvojen ravintoa. Siksi maidossa ei ole merkittäviä määriä laktaasientsyymiä, eikä se pilkkoudu itsestään vatsassamme.

Maitosokeria sietävät ihmiset ovat myöhäissyntyisiä, viime vuosituhansien mutantteja: heillä laktaasientsyymiä syntyy vielä aikuisiälläkin. Mutaatio on tapahtunut geenin säätelyalueella, kuten suomalaiset geenitutkijat osoittivat.

Entä ne bakteerit?

Vielä 1900-luvulle tultaessa maito oli monien tappavien tautien tärkein tartuntareitti. Sen kautta voivat levitä muun muassa tuberkuloosi, salmonella, listeria ja EHEC-koli. Tilanne korjaantui merkittävästi vasta puoli vuosisataa sitten, kun maidon pastörointi otettiin käyttöön useimmissa maissa.

Luomusetusta säädettäessä 1990-luvulla vaati "oikeaoppinen" EU:n luomuväki jo ankarasti, että luomumaidon on oltava "elävää", pastöroimatonta. Ainoastaan lääkäreiden sitkeä vastarinta pelasti EU-maiden kansalaiset tältä vaaralta – silloin. Luomumaidon hygieniariskit ovat silti tavallista suurempia, kun "kemian pelossa" esimerkiksi puhdistusaineiden tehosta tingittiin.

Bakteereista sai luonnosta innostunut biologikin oppia "[kantapään kautta](#)":

"Salmonellasta riutuneita juniorijousia saapui Saksasta. Lähes 30 nuorta joutui tiputukseen nestehukan takia. Infernaalista, kuvaili lahtelainen kirurgi Ilkka Toivio perjantaina Helsinki-Vantaan lentoasemalla. Koskaan en 31-vuotisen urani aikana ole nähnyt moista. Osa jäi vielä tiputukseen saksalaiseen sairaalaan" (HS 27.10.1990).

Keskellä "vihreintä" Saksaa tarjoihtiin minunkin lapselleni hotellissa pastöroimattomasta maidosta valmistettua vanukasta. Lupaa kysymättä ja varoittamatta.

Viikkojen karanteeni odotti nuoria kotimaassa – tuolloin. Sellaista ei tarvinne enää pelätä, kun "vihreän maidon" epidemioista saadaan meilläkin arkipäivää.

Pastörointivaatimus tulisi vihdoin kirjoittaa Suomen maitosäädäntöön. Ennen kuin vuosisatoja sitten kuollut ja kuopattu vitalismi tekee inkarnaation lautasillemme.

Jussi Tammissola, biologi, Helsinki