

Luomua vai laatua?

(*Yliopisto* 11/2006)

Toimittaja ja valokuvaaja lensivät kauas keräämään kahvinkasvattajien kansanperinnettä – päätoimittajakin noukki myyntipuheista mehukkaimmat (*Yliopisto* 10/06). Hra **Nazarion** kahvin maku on peräisin appelsiinipuista, joista "aromit välittyvät pölytyksen mukana kahvipensaisiin", kertoo "lehti tieteestä kiinnostuneille".

"Bio"biologiaa! – innostun kasvitutkijana. Olin luullut, että kahvin marja syntyy, kun siitepölyhiukkasen toinen tuma hedelmöittää emissä niin sanotun keskustuman (josta sitten syntyy siemenen ravintosolukko) ja toinen tumista hedelmöittää munasolun (josta kehittyy siemenen alkio). Appelsiinipuun siitepölyllä ei ole tässä mitään saumaa. Kahvi kuuluu näet matarakasveihin, appelsiinipuu taas ruutakasveihin, eivätkä ne voi toisiaan hedelmöittää.

Sympaattinen pienviljelijä **Nestori Pietiläinen** Laukaalta kertoi 1950-luvulla, että särjet ovat tyttökaloja ja ahvenet poikakaloja. Myyvä mielikuva kotimaisen kalan kampanjoihin tiedevälineissä?

Haastatellut olivat myös "oivaltaneet luomuviljelyn ja kahvin laadun merkityksen". Tutkimusten mukaan luomu ei tosin juuri tuo tuotteisiin objektiivista laatua, pikemminkin päinvastoin. Kansa puhuu "luomulaadusta", joka on tuttu ongelma esimerkiksi lastenruokien valmistajille (enin osa luomuraaka-aineista on usein hylättävä).

Mistä tuntee luomuomenan, kasku kysyy. No, siinä asuu terveitä matoja... Kotipuutarhuri sai tänä vuonna ystäväystyä etenkin omenakääriäisen toukkiin.

Kärsinyt kasvi vain ei ole täyttä ravintoa. Toukan tarviöön kotiutuu homeita, jotka myrkyttävät Lumikin syöpätoksiineilla. Teollisuus on jo luopunut vauvojen omenasoseista, sillä niistä löytyi aina patuliinia. Ruttoperunat ovat median kesto-esimerkki luomuvaivoista (tosin kesää 2006 ei ruttosienikään kestänyt).

Luomun mikrobiologiset ja kemialliset riskit ovat osin tuttuja käytännön toimijoille (vielä ei hyökääviä maaperäbakteereita tuoda hunajaan, *Yliopisto* 10/06 s.9).

Huonosti suojellut kasvit tuottavat enemmän haitta-aineita. Heikko eläinlääkintä, jätekierrätys ja villikontaktit lisäävät zoonosiriskejä.

Kaikista luomubroileriparvista Tanskassa löytyi kampylobakteeria, joka on yleisin ruokamyrkytysten aiheuttaja. Muissa broileriparvissa bakteeria oli kolme kertaa harvemmin.

Syyskuussa yksi on kuollut ja 175 sairastunut saatuaan EHEC-kolin USA:n isoimman luomufirman myymästä pinaatista.

Ulkotarhan sioilla trikiinien esiintyvyys oli 4500–28500-kertainen (rottien määrästä riippuen) tavallisiin verrattuna Suomessa.

Uudessa Seelannissa luomukesäkurpitsa tuotti liikaa puolustusainettaan, myrkyllistä cucurbitasiinia, ja 16 ihmistä joutui teholle.

Englannissa oli vedettävä kaupasta kaksi erää luomumaissijauhoja, kun niissä oli satoja kertoja enemmän homemyrkkyä kuin tavallisissa.

Kun luonnontieteitä torjutaan (mm. synteettinen kemia ja uusi genetiikka) ja luulot ovat lakisääteisiä (esimerkiksi eläimet on ensisijaisesti "hoidettava" homeopatialla), kärsii siitä väistämättä sekä tuotteiden turvallisuus ja laatu että tuotantoeliöiden hyvinvointi.

Lisätietoja: <http://geenit.fi>

JUSSI TAMMISOLA

