

*Juustoseura ry:n tiedotuslehti – Joulukuu 2024*

## **Juustoseura toivottaa maistuvaa joulua!**



### **Sisältö**

	Sivu
Juustoseura juhlii	2
Juustoseuran stipendit	3
Juustokipailu ja -näyttely 2024	3
Juustoseuran matka Ahvenanmaalle 29.11.-1.12.2024	4
Laiva on lastattu juustoilla	6
Moniaistinen matka maun maailmaan	6
Tarinaa juustojen pakkaamisesta	6
Porlamin Meijeri: 110 Vuoden Perinteet ja Uudistuminen	10
Kuopion Ykkösherku	12
Juustoseuran makumatka Portugaliin 15.-19.5.2024	12
Juustoseuran vuosikokous 12.3.2025	12
Juustoviiniboksi	13
Juustoseura suosittelee – kilvenhaltijat	14
Myytävät tuotteet	15
Yhteistyökumppanit	16

## Juustoseura juhlii

Vuodesta 1961 alkaen Juustoseura ry on koonnut juustonystäviä yhteen sekä tehnyt työtä juustotietouden lisäämiseksi ja suomalaisen juustokulttuurin edistämiseksi.

Tänä vuonna 60 vuotta ovat täyttäneet Juustoseuran alueseudat Joensuussa, Turussa, Tampereella ja Keski-Suomen alueeseura Jyväskylässä sekä 20 vuotta Lapin Juustoseura Rovaniemellä.

### Joensuun Juustoseura 60 v 17.5.2024



Entisiä ja nykyisiä puheenjohtajia: Juha Kling Lauri Malinen, Kyösti Lehtonen, Tauno Miettinen ja Ahti Lautala

Lisää juhlista : <https://www.juustoseura.fi/joensuu/uutiset/>

### Tampereen juustoseura 60 v 10.10.2024



Seuran juhlia vietettiin maukkaan illallisen äärellä Ravintola Astorissa. Ravintola Astorissa on juustoseuran kilpi.

Lisää juhlista: <https://www.juustoseura.fi/tampere/uutiset/>

### Keski-Suomen alueeseura 60 v. 7.11.2024



Baijerilaissyntyinen mestarikokki ja Priimuksen lehtori Helmut Rauniahho loihitii oppilaittensa avustamana kotiseutunsa maineikkaimpia makujuonteita juustoväritteiseksi kokonaisuudeksi.

### Turun Juustoseura 60 v.



Sihteeri Eeva-Liisa Yli-Piipari esitteli jäsenkunnan nuorimmat jäsenet Anne Toikan ja Susanna Meron

Lisää juhlista: <https://www.juustoseura.fi/turku/uutiset/>

## Lapin Alueseura 20 v 11.12.2024



Lapin juustoseura juhli seuran 20 vuotista toimintaa Lapin koulutuskeskus Redun tiloissa Rovaniemellä.

Lisää juhlista: <https://www.juustoseura.fi/lappi/uutiset/>

## Juustoseuran stipendit

Juustoseura on myöntänyt stipendit Hämeen ammatti-instituutin opiskelijoille Helmiina Lukkari ja Anne Valta

### Helmiina Lukkari

*Helmiina Lukkari on suorittanut juuston valmistukseen liittyvät alan opinnot kiitettävien arvosanoin. Hän on opintojen aikana osoittanut vahvaa osaamista sekä teoreettisessa tiedossa että käytännön työssä juustojen valmistuksessa.*

*Lisäksi Lukkari on opintojen aikana työllistynyt juustolaan Äänekoskelle, mikä kertoo hänen innostuksestaan ja kiinnostuksestaan alaa ja juustojen valmistusta kohtaan*

### Anne Valta

*Anne Valta on suorittanut juuston valmistukseen liittyvät alan opinnot kiitettävien arvosanoin. Hän on opintojen aikana osoittanut vahvaa osaamista niin teoreettisessa tiedossa, että käytännön työssä juustojen valmistuksessa.*

*Anne työskenteli opintojen aikana juustolassa ja antoi näytön juuston valmistukseen liittyvistä prosesseista kiitettävän arvion. Opintojen aikana Anne osoitti vahvan kiinnostuksen juuston valmistukseen keräämällä laajan portfolion ja suorittamalla käytännön työt koulussa kiitettävällä aktiivisuudella.*

**Juustoseura onnittelee stipendien saajia!**

## Juustokilpailu ja -näyttely 2024

Suomen Juuston Valmistajain Yhdistys r.y. järjesti Juustonäyttelyn 23.-24.11.2024 Jyväskylän Paviljongissa Kirja, Ruoka ja Viini – tapahtuman yhteydessä.

Näytteillä oli lähes 100 suomalaista juustoa, jotka olivat osallistuneet edellisellä viikolla juuston laatukilpailuun. Tämän valtakunnallisen laatuarvioinnin järjestivät Suomen Juustonvalmistajain Yhdistys, Suomen Pienjuustolayhdistys ja Juustonvalmistajain säätiö.

Kilpailussa raati arvioi juuston aistinvaraista laatua juuston spesifikaatiota vasten Elintarviketurvallisuusviraston (Evira) laadunarviointiohjeen mukaan. Arvioitsijoina olivat juuston valmistuksesta ja tuotekehityksestä vastaavia henkilöitä, kaupan, lehdistön ja viranomaisen edustajia sekä juustojen harrastajia. Juustotyypin mukaan jaettuja kilpailusarjoja oli yhteensä 15.

Suomen parhaaksi kypsytetyksi juustoksi 2024 valittiin Jukolan Juuston Aito Cheddar Vintage ja parhaaksi tuorejuustoksi Valio Viola® maustamaton tuorejuusto laktoositon.



Messuyleisöstä valitun yleisöraadin suosikiksi nousi Valio Keisarinna®.

Laatukilpailun sarjojen voittajat olivat:

- Emmental - Bomarsund, Ålandsmejeriet ÅCA
- Edam/Gouda - Gouda 45, Ålandsmejeriet ÅCA
- Murukolojuustot - Oltermanni Monterey Jack, Valio Oy Haapaveden tehdas
- Kittijuustot - Alppila, Helsingin Meijeriliike
- Erikoisjuustot - Valio Keisarinna®, Valio Oy Lapinlahden tehdas
- Homejuustot - Valio Aura®, Valio Oy Äänekosken tehdas
- Kevytjuustot - Valio Salaneuvos® 17 % gouda juusto, Valio Oy, Joensuun tehdas
- Cheddarjuustot - Aito Cheddar Vintage, Jukolan Juusto Oy
- Maustetut, kypsytetyt juustot - Juustoportti Viinitarhurin juusto, Juustoportti Food Oy
- Tuorejuusto maustamaton - Valio Viola® maustamaton tuorejuusto laktoositon, Valio Oy, Joensuun tehdas

- Tuorejuusto maustettu - Valio Viola® Meksiko tuorejuusto laktoositon, Valio Oy Joensuun tehdas
- Tuorejuusto Leipäjuusto - Jukkolan leipäjuusto, Jukkola Food
- Tuoreet Erikoisjuustot - Porlammin Ruska Munajuusto, Porlammin Meijeri
- Salaattijuustot - Valio salaattijuusto kuutioina 180g, Valio Oy Äänekosken tehdas
- Sulatejuustot - Valio Koskenlaskija kylmäsavuporo e250g laktoositon, Valio Oy Vantaan tehdas

<http://www.juustonvalmistajat.fi/juustojen-laatukilpailu/>



*Juustomaistiaisia tarjosivat Perhon Juustola, Herkkujuustola, Jukolan Juusto, Porlammin Juustola, Ålandsmejeriet ja Valio*

Juustonäyttelyn yhteydessä Juustoseura ry:llä oli oma esittelypiste, jossa kerroimme seuramme toiminnasta kaikille asiasta kiinnostuneille. Keski-Suomen seuran

### **Juustoseuran matka Ahvenanmaalle 29.11.-1.12.2024**

Lähes neljäkymmentä juustonystävää starttasi Turusta perjantaiamuna 29.11. laivalla kohti Maarianhaminaan. Tarkoituksena tutustua viikonlopun aikana paikallisiin juustoihin, joulumarkkinoihin ja maistella samppanjaa ennen perinteisen ahvenanmaalaisen joulupöydän herkkuja.

Matkanjärjestäjänä toimi meille jo aiemmilta vuosilta tuttu Henna-Mari Koski/Ålandexpeditions Ab

Ensimmäinen tutustumiskohtemme laivamatkan jälkeen oli ÅCA:n tehdas Jomalassa Maarianhaminan vieressä. Ålands Centralandelslag, ÅCA, on perustettu vuonna 1921, jolloin silloiset osuuskunnat perustivat tämän edistämään jäsentensä tuotteiden myyntiä.

sihteeri Jyrki Kotonen sai vastata monenlaisiin juustoihin ja Juustoseuraan liittyviin kysymyksiin. Juusto kiinnostaa! Todennäköistä on, että joidenkin kiinnostus seurastamme konkretisoituu myös tulevaisuudessa jäsenyyteen.



*Esittelypisteellä jaossa oli Juustoseura ry:n esitteitä ja tutustumista varten Caseus-jäsenlehtiä sekä Viinilehtiä. Näyttillä oli myös Suosituskilpi. Keski-Suomen aluseuran sihteerin Jyrki Kotosen vieressä keittiömestari ja Gradian lehtori Laura Veijonen*



*Marjut Holm-Wirtanen esitteli ryhmällemme ÅCA:n toimintaa ja tuotteita.*



*Perjantaina nautimme illallisen Maarianhaminan keskustassa sijaitsevassa vanhassa, aiemmin varastona toimineessa tiilirakennuksessa, jossa vuodesta 2004 lähtien on toiminut tunnelmallinen ravintola Indigo.*

Lauantaina suuntasimme aamupalan jälkeen Jan Karlsgårdenin perinteisille pikkujoulumarkkinoille Kastelholmaan. Markkinat ovat Ahvenanmaan joulumarkkinoista ensimmäiset ja myös suurimmat. Paikalle saapuu myyjiä ja vieraita koko Ahvenanmaalta.



Sitten siirymme veneellä Silverskäriin nauttimaan shampanjatastingistä ja ahvenanmaalaisesta joulupöydästä.



*Shampanjatastingin vetäjänä toimi Christian Ekström. Christian on sukeltaja, jonka sukellusryhmä kesällä 2010 löysi Ahvenanmaan Flöglön eteläpuolelta myöhemmin shampanjakuunarin nimellä tunnetuksi tulleen hyllyn.*



*Ahvenanmaalainen joulupöytä on yhdistelmä suomalaisista ja ruotsalaisista jouluruoista sekä saaristolaisten lukemattomista kalaherkuista.*

Kuvat: Osmo Kurola, Reijo Akiola, Anne Bask-Kling, Yrjö Tolvanen, Janne Ollikainen, Juha Kling, T

Lisää matkasta (koko matkakertomus kuvineen):  
<https://urly.fi/3x48>

## Laiva on lastattu juustoilla 19.8.2024

Uudenmaan seuran jäsenet ja heidän ystävänsä risteilivät 19.8. hienossa elokuun illassa Helsingin saaristossa. Matkaa tehtiin Royal Linen King-aluksella, joka oli 70 juuston ystävän iloksi lastattu juustoilla.

Ilta aloitettiin nauttimalla maukkaan ja runsaan tapas-pöydän antimista. Ruokaa sulateltiin leikkimielisen pöytäseurueittain järjestetyn juustoaiheisen tietokilpailun muodossa.



Juustopöydässä olevat juustot ovat Vilho, WilliWili, Heidi ja PunaHeidi Herkkujuustolasta sekä hollantilainen Chévrano xo, Occelli al Barolo Italiasta ja Bleu de Laquille Ranskasta.

Lisää risteilystä: <https://urly.fi/3Hmi>

## Moniaistinen matka maun maailmaan

FT Sari Puputti Valion vastaava tutkija aistinvaraisen arvioinnin ja tutkimuksen tiimistä luennoi 7.11.2024 Uudenmaan seuralle tekijöistä, jotka vaikuttavat ruoan maun kokemiseen.



Osallistujilla oli mahdollisuus testata omaa makuaiistiin suorittamalla perusmakutesti.

Lisää tilaisuudesta <https://urly.fi/3Hmn>

## Tarinaa juustojen pakkaamisesta

Jokainen meistä on kuluttaja, joka tavalla tai toisella joutuu tekemisiin pakkausten kanssa, eli me kaikki olemme mitä suurimmassa määrin pakkausalan kokemusasiantuntijoita.



Keräämme kaupassa arkitarpeet, milloin alahyllyltä, laarista, ylähyllyltä tai jopa palvelutiskiltä kulloisenkin tarpeemme mukaan aamupalaksi, päivälliseksi tai vain välipalaksi, - useimmiten aina jo valmiiksi pakatut ja jopa annostellut tuotteet ovat ne, jotka käteen käyvät.

Kauppias ja teollisuus ovat valinneet meille tuotteet, joista paikallisesti muodostuu kulutuksemme päävalikoima, oli sitten kyse tuoreista tai säilyvistä elintarvikkeista. Kaupassa useimmiten tuotteen valinnan koreografiaamme kuuluu pari, kolme harkittua kädenliikettä, joilla tarkastamme tuotteen, yleisimmin siis pakkauksen ulkonäön, sen hinnan ja lopuksi vielä se ”parasta ennen”-päivä.

Ennen kuin tämä vaikkapa kaupasta ostamamme juusto on kädessämme, se on kulkenut pitkän polun.

Kun olemme teollisuusjuustolassa, jossa näemme, kun juusto on puristettu harkoksi ja eri välivaiheiden jälkeen pakataan laatikkoon kypsytään... Kypsytyään harkko siirretään pakkaamoon, jossa se paloitellaan ja sen jälkeen siirretään kohti kaupaa, josta se aikanaan kulkeutuu kuluttajalle ja käyttöön.

Oheinen ketju juustolasta on yllättävän pitkä; keitto juustoksi ja siitä puristus harkoksi kestää vain tunteja, mutta sen jälkeen tahti rauhoittuu, kypsyminen paloiteltavaksi vie vähintään viikkoja, ellei kuukausia, jonka jälkeen pakatulle juustolle pakkauksessaan taataan tyypillisesti vaikkapa kolmen – kuuden kuukauden tai pidempikin säilyvyys. – Eli tie maidosta leivälle on helposti yli vuodenkin mittainen.



Juustomassasta on puristettaessa vähennetty vettä kulloisenkin tavoiteltavan reseptin mukaisesti ja kääreellä huolehditaan oikean ja riittävän kosteuden säilymisestä kypsymisen ajan. Tunnetusti polyeteenimuovi on hyvä kosteussuoja, joka estää juuston kuivumisen. Toisaalta erilaisten kaasujen kuten hapen tai hiilidioksidin suhteon polyeteenillä ei ole merkittäviä suojaominaisuuksia.

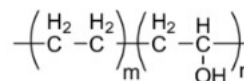
Tuntemiemme kovien juustojen kypsyssä juustosta propionihappokäymisessä vapautuu merkittäviä määriä hiilidioksidia, jonka tulee sopivasti poistua juustosta. Eri bakteerikulttuurilla on erilainen kyky tuottaa hiilidioksidia, samoin kuin juustoja kypsyttäessä lämpötiloilla on merkittävä rooli vapautumisen nopeudesta.

Kääreistä, tänään paremminkin pusseissa tai syvävetopakkauksissa käytetään monikerroksisia laminaatteja, joilla tasapainotetaan pakkauksen eri tiiveysominaisuuksia.

Suomessa on oltu juustokypsytyksessä monin tavoin kehityksen kärjessä, kun on siirrytty tahkoista harkkoihin ja harkkojuustojen massamaista kypsytystä on kehitetty. Vuosien mittaan on kokeiltu erilaisia laminaattiratkaisuja ja erilaisia muovin raaka-ainekombinaatioita ja jopa kypsytyskontteja ja välilevyjä harkkojen välissä.

Tyypillisiä happitiiveyttä tuovia kerroksia muovissa tuovat polyamidi (= PA = nailon) tai eteenivinyylialkoholikopolymeeri (=EVOH), joita kumpaakin käytetään laminaatissa joitakin mikrometrejä ( PA 20 – 50 um, EVOH 2 -6 um), kun koko kalvon

paksuus olkoon vaikka sata mikrometriä, eli 0,1 millimetriä. Kumpikin muovi ovat hydrofiilisiä (=kosteuteen reagoivia), joten niidenkin suojaominaisuudet heikkenevät kostuessaan.



EVOH

*Alalla kerrotaan myös tarinaa aikojen alusta muuan juuston vientikontista, joka määränpäässä oli pullistunut kaasusta ”jalkapalloksi” liian tiiviin kalvon vuoksi.*

Kaasujen ja vesihöyryn läpäisevyydellä on myös yhteisiä rooleja kypsytyksessä ja juuston laadun muodostuksessa.

Juustopakkauksen sulkemisen yhteydessä se tyypillisesti vakumoidaan ja suljetaan tiiviillä saumalla. Tällöin juustoon ja sen ympärille muodostuu vakuumi ja kalvo on kiinni juuston pinnassa. Kypsymisen yhteydessä muodostuvat kaasut täyttävät vakuumin tyypillisesti hiilidioksidilla. Juuston kypsymisen ja mahdollisen kolonmuodostuksen kannalta raaka-aineen lisäksi ympäröivän pakkauksen tiiveyden merkitys korostuu, - yksinkertaistettuna, heikko tiiveys estää tai ainakin vähentää kolonmuodostusta ja liian tiivis kalvo rikkoo juuston sisäosan aivan liian suuriksi koloiksi, kun kaasut jäävät juustoon. Päivittäiskäytössä tunnetuimmista reikäjuustoista Valion Polar ja Emmental poikkeavat toisistaan käyttäytymisestään kypsymisen aikana, - Polarin prosessi saattaa olla rajumpi.

Juustopakkauksen sisäpinnan kosteudella on merkitystä, kun mietitään hiilidioksidin ja veden/vesihöyryn reaktiota ja siitä seuraavaa juuston pinnan happamuutta, jolla taas on oma suojavaikutuksensa mikrobiologisesti, vaikka pinnan kosteus toisaalta saattaa olla epätoivottu ominaisuus.

Mikäli harkkopakkauksemme syystä tai toisesta vuotaa, siitä karkaa mm. vettä ja hiilidioksidia, vastaavasti sinne kuivuvan juuston pintaan kalvon väliin pääsee happea ja mikrobeja, pahimmillaan jopa likaa.

Kuivuessaan elintarvikkeen pinta altistuu veden aktiivisuuden (=a<sub>w</sub>) ”lakien” mukaisesti homeiden ja hiivojen kasvulle, sekä erilaisille kemiallisille reaktioille, tyypillisesti monimuotoiselle hapettumiselle.

Kun kypsyttämämme harkko jalostetaan tehtaalla kuluttajille sopiviksi kappaleiksi pakkaamisen näkökulmat muuttuvat. Sen lisäksi, että edelleen on ajateltava juuston parasta myös käyttäjän tarpeet ja odotukset on huomioitava. Viime aikoina vahvoiksi vaikuttajiksi ovat nousseet sekä itse tuotteen että pakkausten tuomat ympäristöpaineeet.

Kun tuote paloitellaan, niin sen pinta-alan suhteellinen määrä kasvaa, jolloin vastaavasti pakkauksen on oltava monin tavoin tiiviimpi, jotta riittävä suoja saavutetaan.



Lisäksi useimpien kauppojen hyllyt ovat nykyisin läpi vuorokauden valaistut, joka rasittaa tuotteen pintaa aktivoimalla sitä erilaisiin reaktioihin, joista huomattavimmat ovat värinmuutokset ja hapettumisen aktivoituminen.

Lisäksi on hyvä muistaa, että jotkin näistä reaktioista ovat erityisen aktiivisia/nopeita määrättyillä tunnetuilla aallonpituuksilla ja valon voimakkuudella.

Pakkauksen tiiveyttä voidaan taas lisätä etsimällä sopivat pakkausmateriaalit. Pysyäksemme vielä siinä kovassa perusjuustossamme ja sen kuluttajapalassa, niin eräs perinteinen rakenne on ollut 50 – 100 mikrometrin paksuinen PA/PE-laminaatti (polyamidi-polyeteeni-laminaatti), johon on sitten painettu lainsäädännön, markkinoinnin ja brändin vaatimat merkinnät. Tällaisella kalvolla tai pussilla voi huoletta pakata ja vakumoida kovaa juustoa.

Muovisiin pakkauksien painatus tyypillisesti tehdään siten että se jää muovikerrosten väliin. Tällöin se ei ole kulu, eikä tahriudu matkansa aikana. Värit eivät myöskään tartu /migraudu pakattuun juustoomme. Toki erilaisia ratkaisuja toteutetaan lakkaamalla muovien pintaa, esimerkiksi jäljittelemään paperia tai pergamiinia.

Kun loppukäyttäjää hemmotellaan, - luonnollisestikin, - niin pakkauksesta tehdään piilaava, toisin sanoen,

pakkauskoneellamme valmistettu sauma voidaan kalvoa särkemättä nostaa/vetää auki. Tällainen rakenne saadaan lisäämällä toisiaan vasten saumattaviin puoliin muovia ohut, mikrometrien paksuinen peel-kerros, muovien seos, joissa sopivasti erityyppisiä muoveja, jotka eivät täydellisesti tartu toisiinsa. Pakkauskoneella pakkausten suljenta vaatii tällöin jo erityistä tarkkuutta saumauksen ajan ja lämpötilan hallintaan. Teollinen pakkauskoneella pakataan helpostikin 100 pakkausta minuutissa, mikä vastaa useamman kilon tai useamman tuhannen viipaleen määrää minuutissa.

Vaatus pakkausten uudelleensuljettavuudesta lisää muovintekijän ja pakkaajan vaatimuksia merkittävästi lisää, sillä nyt saumautuvan kerroksen tulee tyypillisesti toimia kuin hyvä teippi, jonka on irrottava ehjänä ja sulkeuduttava avaamisen jälkeen useamman kerran siististi paikalleen.

Toinen yleinen tapa toteuttaa uudelleensuljenta on muovata ”kovaan”/jäykkään polyesteri-pakkaukseen koiras ja naaras liitokset, joilla pakkaukset suljetaan mekaanisesti niitä uudelleen suljettaessa.

Kun juusto pakataan vakuumiin pakkauksen sisältä, poistetaan normaali sitä ympäröivä ilma ja kun riittävä määrä ilmaa on poistettu, pakkaus saumataan. Koko tämä prosessi tapahtuu sitä varten rakennetuissa pakkauskoneissa ja vakuumikammiossa.

Vastaavasti suojakaasupakkaus valmistetaan kuten vakuumpakkauskin, ensin vakumoidaan tuotteen ympäristö ja sitten vakumoituu tilaan päästetään kaasuseos, suojakaasu, joka tyypillisimmillään sisältää tyypeä ja hiilidioksidia määrättyissä suhteissa eikä seos sisällä happea. Tyypeä, joka on hyvin inertti, reagoimaton kaasu on yleensä näissä seoksissa eniten (70–80 %), hiilidioksidia seoksessa on 20–30 %, (hengittämässämme ilmassa hiilidioksidia on 0,04 %). Joissakin erityistapauksissa kaasu voi myös olla pelkkää hiilidioksidia.

Pakkausta vakumoidessa pyritään siihen, että jäljellä olevaan ilmamäärään vakumoinnin jälkeen jää alle 0,5 % happea, (hengitysilmassa happea on 21 %).

Mikäli pakkauksen vakumointi epäonnistuu tai pakkaus syystä tai toisesta vuotaa se näkyy yleensä juustossa pinnan homehtumisena ja toiseksi pinnan kuivumisena.

Entä, jos juustoamme ei pakattaisikaan?

Tyypillisimpiä keinoja pinnan suojaamiseen ovat kypsyttämöissä työlääät harjaamiset ja juuston erilaiset pesut, jopa vahaus, joilla pinnan rakennetta muokataan kovemmaksi ja ”vastustuskykyisemmäksi”. Sopivalla pakkaamisella voidaan näin välttää monet mekaaniset käsityötä vaativat pinnan käsittelyt.



*1940-luvun Helsingissä, ollessaan nuori kuorma-auton apumies, enoni kertoi kerran pyörittäneensä painavaa juustotahkoa Esplanadia pitkin sitä autosta sisään kauppaan toimittaessaan. – Tiedä sitten oliko totta!*

Nykykaupassa löytyy ainakin kolme tapaa tarjoilla juustot; - valmiit tehtaalla pakatut kuluttajapalat, sitten erikoishyllyjen kaupassa pakatut ja lisäksi juustotiskiltä ojennetut myyjän leikkaamat palat.

Pakkausmateriaalina tällöin on joko muovi- tai paperikääre. Kääreen rooli pakkauksena on suojata tuote kotiin kuljettaessa, siellä juusto yleisimmin käytetään tulevina lähipäivinä, eli kääreet useimmiten ovat vain lyhytaikaista säilytystä varten.

Entä jos meillä onkin juustolassa tai kaupassa pakattavana hieno, silkinpehmeä homejuusto juhkakäyttöön?



Hieno homenukka ei juurikaan kestä kovaa mekaanista käsittelyä, eikä se pidä erityisesti liiasta kosteudestaan, ja sen pehmeä rakenne tarvitsee suojan kolhuja vastaan. Samoin homeen kasvulle tarvitaan oikea ja riittävä määrä hapetta, jotta home pysyy hengissä, mutta ei kuitenkaan kasva hallitsemattomasti, koska parasta ennen päiväys tulisi kuitenkin saada sellaiseksi, että kaupan jakeluketju kokisi sen mielekkääksi.

*Vanhaan hyvään aikaan kauppias kääräisi makkarat, lihat, leikkeleet ja juustot näppärästi ensin voipaperiin, punnitsi tuotteen ja sitten sulki vielä nykyin makulatuuripaperiin. Nyytistä tuli sopusuhtainen ja kireä, kun vielä kääreen reunat pujotettiin paperikerrosten väliin, niin pakkauksesta tuli kotimatkan ajaksi jo nesteekin pitävä.*

Tämän päivän juustokaupassa voitaisiin toimia aivan samoin kuin vuosikymmeniä sitten, mutta kehitystä tässäkin on tapahtunut. Paperilaatujen kehittyminen on mahdollistanut erillisestä voipaperista luopumisen ja käärepaperiakin päällystetään erilaisilla luonnonpolymeereillä ja muovilla, joskus jopa metallilla.

Suomestakin viedään ulkomaille melkomoisia määriä voikäärettä, (alumiinifolio / paperi) muun muassa Englantiin, taidetaanpa vastaavaa käyttää myös joidenkin juustojen pakkaamiseen, mutta tällä hetkellä etsitään kuumeisesti kuituratkaisuja, joilla alumiinin voi korvata. Korvaaminen vaan ei ole helppoa, koska alumiini tuo erinomaista valosuojaa ja tiukasti käärittynä saumauserroksella päällystetty folio on myös erityisen tiivis.

Useimmilla suurilla juuston maailmanmerkeillä on omat erikoispaperinsa, jotka on hiottu sopimaan juuri heidän käyttöönsä. Tällöin on mahdollista jo räätälöidä paperit ja päällysteet painatuksineen juuri siihen käyttöön sopivaksi. Meillä on periaatteessa kokemusta vastaavasta, olemmehan Suomessa tunnettuja paperikääreiden valmistajia. Tunneimme varmaan kaikki toimistopaperin riisikääreen. A4-paperia kulutetaan kuitenkin nykyään paljon aiempaa vähemmän..., teollisuutemme tulee tarvitsemaan uusia valloituskierruksia maailmalle...



Erilaiset kierrätykseen ja ympäristöön liittyvät määräykset ovat tuoneet kaikkialle paperi/kuitupakkauksille uuden renessanssin. Muoviin suhtaudutaan varauksin, koska sen ympäristövaikutuksia pidetään uhkana luonnolle. Siinä ei ole auttanut polyeteenimuovien valmistus sokeriruo'osta tai edes etanolistakaan.

Vaatumukset pakkausten kierrätettävyydestä ja tuottajavastuusta (PPWR, <https://verkkolehti.rinkiin.fi> (täältä-näyttää-valmis-pakk...) tulevat ohjaamaan lähitulevaisuudessa voimakkaasti pakkauskehitystä. Tässä kehityksessä kuitupakkauksilla tulee arvattavasti olemaan iso rooli.

Tällä hetkellä kuitupakkausten käyttöä rajoittaa jo aiemmin mainittujen tiiveysominaisuuksien rajoitteet. Paperia ei pidetä kosteudenkestävänä, vaikka tiedetäänkin, että pergamiinipaperilla on hyvä märkälujuus ja rasvankesto. (Pergamiinipaperi = voipaperi, on erittäin hienoksi jauhettua selluloosaa) Paperin ominaisuuksia voidaan muokata hyvin monipuolisesti eri raaka-aineita käyttämällä sekä sen

lisäaineistusta räätälöimällä. Lisäksi paperia voidaan päällystää moninlaisilla tavoin merkittävästi sen kierrätettävyyttä huonontamatta. Toisin on muovin laita, joissa monikerroksiset värjätyt, laminoidut tai koekstrudoidut rakenteet heikentävät siitä saatavan kierrätysmuovin laatua.

Paperia koskevat myös vastaavat laatua ohjaavat määräykset kuin mitä muovillakin on.

Uusimpina: Raaka-ainelähteet edellytetään tunnettavan, jopa metsänkasvatusmenetelmät ovat nykyään luopin alla. Näitä varten on kehitetty erilaisia vastuullisuussertifikaatteja, joilla ulkopuolinen valvoja voi todeta toimintojen eettisyyden, (FSC ja PEFC). Suomen talousmetsistä 90 % on PEFC sertifioituja, vastaavasti vaatimamman FSC sertifikaatin on hankkinut 20 % metsistä. FSC:llä voidaan seurata koko puun matkaa teollisuuden raaka-aineeksi, kuin myös valvoa metsien monimuotoista ekosysteemiä. (Suomen FSC Standardi 12 05 2011) <https://fi.fsc.org> Suomen pakkauspaperiteollisuudelle nousee tästä valtti, jota tulee vahvasti käyttää teollisuudessa ja samalla etsiä erilaisia markkinarakoja.

Pienuutekällä suomalaisella erikoisjuustolalla tai juustokaupalla ei vielä juuri pienuutensa takia monia kuitupakkausten erikoisvaihtoehtoja löydy, ellei sitten tyydy tuontimateriaaliin, - siitä vaan tulee liian kallis, lähes mahdoton.

Paikalliset paperitehtaat ovat valtavia ja niiden tuotantomäärät sen mukaisia, samoin paperien jatkojalostajat joutuvat suosimaan vähintäänkin kohtuullisen kokoisia asiakkaita, jotta niiden tuotannolla olisi edes jonkinlaiset mahdollisuudet olla tehokkaita. (Sadalla kilolla käärettä saattaa pakata jopa 30.000 kappaletta juustoja)

Nyt tarvitaan erikoistumista ja kumppanuutta: Tampereen talousalueella on vahva kulttuuri paperinjalostuksesta, sieltä löytyy maailmanluokan yrityksiä ja pienempää ja ehkä notkeampaakin avarakatseista yrittäjyyttä, joka toistaiseksi sopii paremmin pienjuustoloille. Juustolayrittäjien ja yhden paikallisen materiaalitoimittajan yhteistyö pääosin tuottaa kotimaisten pienjuustoloiden nykyiset paperipakkaukset.

Kun pieni erikoisjuustola saa kehitettyä tuotteensa ja tuotantonsa riittävälle tasolle, se vähitellen koneellistuu. Juuston pakkaaminen muoviin onnistuu jo melko pienin rahallisin panoksin, mutta toistaiseksi hyvän kauppakelpoisen paperipakkauksen tuottaminen on merkittävästi kalliimpaa. – Näppärä ja motivoitunut pakkaaja käärii kuitenkin toistaiseksi satoja kauniita pakkauksia päivässä.



Teksti: Tom Tanninen

Kuvat: Tom Tanninen ja Jarmo Immonen

## Porlamin Meijeri: 110 Vuoden Perinteet ja Uudistuminen

Porlamin Meijeri vietti 110-vuotisjuhlaansa 5.12.2024. Paikalla olivat työntekijät, omistajat ja tärkeimpänä osana kyläläisiä, joille järjestettiin yhteinen tilaisuus. Juhla sisälsi puheita ja muistoja meijerin pitkältä taipaleelta.

Yksi illan kohokohdista oli puhe vastikään eläköityneeltä toimitusjohtaja Kari Ollikaiselta, joka on omalla panoksellaan ollut mukana ohjaamassa meijerin kehitystä neljällä vuosikymmenellä. Kari tiivistä oman aikansa 1990-luvun markkinoiden etsimiseen USA:sta, 2000-luvun kasvuun ja markkinoiden löytymiseen Suomesta, 2010-luvun investointeihin pakkaustekniikkaan ja lopulta tähän 2020-luvun kasvun etsimiseen erityisesti Euroopan kasvupohjaisilta markkinoilta.



Kari palkittiin Kauppakamarin 30-vuotiskunniamerkillä, jonka luovutti osuuskunnan hallituksen puheenjohtaja Pertti Tuuli.

Juhlatilaisuus oli samalla kunnianosoitus niin perinteille kuin uudistumiskyvylle, jotka ovat mahdollistaneet meijerin matkan tähän päivään. Vieraat saivat nauttia sekä meijerin perinteisistä tuotteista että uusista kasvispohjaisista vaihtoehdoista, jotka kuvaavat hyvin yrityksen kehitystä ja katsetta tulevaan. Kuulemamme musiikki ei ollut uutta, vaan sekoitus 1950 lukua ja siitä kohti osaksi ihan tuoretta musiikkia, samanlailla sekoitus perinteitä ja nykyaikaa kuin yrityksen elämä on.

Porlammin Meijeri, joka on toiminut samalla tontilla itäisen Uudenmaan sydämessä yli sadan vuoden ajan, on yhä vahvasti läsnä. Vuonna 1914 perustettu meijeri on kokenut monia muutoksia, mutta sen ydin on pysynyt samana: tuottaa laadukkaita maitotuotteita ja innovoida kuluttajien tarpeisiin. Tänä vuonna 110 vuotta täyttävä yritys on kulkenut pitkän matkan pienestä paikallisesta meijeristä moderniksi, kestäväää kehitystä ja erilaisia vaihtoehtoja tarjoavaksi toimijaksi.

Juustola tunnetaan erityisesti korkealaatuisista maitotuotteistaan, kuten juustoista, jogurteista ja voista. Mustaleima emmentaljuusto on yksi meijerin tunnetuimmista tuotteista, ja sen laadukas maku on kerännyt arvostusta niin Suomessa kuin kansainvälisesti. Marraskuussa 2024 yksi meijerin tuorejuustoista saavutti Suomenmestaruuden, mikä kertoo, että Porlammin Meijerin laatuun ja innovaatioihin panostaminen kantaa

hedelmää. Tämä tunnustus antaa meijerille vahvistusta siitä, että suunta on oikea ja kannustaa jatkamaan samalla linjalla. Juustola on näiden perinteisten maitotuotteiden lisäksi kehittänyt itselleen hyvän valikoiman kasvispohjaisia tuotteita, joilla vastataan markkinoiden kasvavaan kysyntään vaihtoehtoisista tuotteista sekä kotimaassa että kansainvälisesti.



Yksi merkittävä muutos tulevaisuudelle on se, kun maidontuottajat, Porlammin Osuusmeijerin ydin, siirtyivät joulukuun alusta omasta maidon keräilystä suuremman yhteisön jäseniksi. Arlan yhteistyö osuuskunnan kanssa tiivistyy ja tuottajat siirtyvät osaksi Arla Sipoon tuottajayhteisöä. Osuuskunta jatkaa kuitenkin toimintaansa Porlammin Meijeri Oy:n omistajana ja näin ollen Etelä-Suomen vanhin toiminnassa oleva juustola jatkaa toimintaansa kuten ennenkin.

Porlammin Meijeri katsoo tulevaisuuteen luottaen omaan osaamiseensa ja yhteistyöhön paikallisten kumppaneiden kanssa. Yhtiö aikoo jatkaa kasvuaan erityisesti vaihtoehtoisten tuotteiden saralla, samalla kun se vaalii perinteisiä maitotuotteita. Tulevaisuus rakentuu kestäväälle pohjalle, jossa yhdistyvät ympäristöystävällisyys, paikallisuus ja kuluttajien muuttuvat tarpeet.

## Kuopion Ykkösherku

Ykkösherku on laatujuustoihin ja -leikkeisiin erikoistunut myymälä, joka on toiminut Kuopion Kauppahallin Veljmiehen puoleisessa päädyssä vuodesta 2014 lähtien. Juustoseuran suosittelukilpi myönnettiin Ykkösherkulle kesällä 2023.



Myymälävalikoimaan kuuluvat juustot ja leikkeet tulevat eripuolilta Eurooppaa suoraan valmistajilta ja maahantuojilta, erityisesti Sveitsistä ja Italiasta, mutta toki sekaan mahtuu myös mitä maukkaimpia juustoja mm. Ranskasta, Hollannista ja Iso-Britanniasta. Ulkomaisten juustojen lisäksi myymälästä löytyy kattava valikoima kotimaisia juustoja Herkkujuustolalta, Jukolan juustolta sekä Peltolan tilalta.

Keväällä 2024 myymälään tehtiin laajennus, mikä edelleen mahdollisti uusien tuottajien etsimisen ja juustovalikoiman laajentamisen. Valikoiman uusimpina tulokkaina ovat Espanjan parhaaksi valitut Villarejon manchegot sekä saksalaisen Baldauf Käsen suussa sulavat vuoristajuustot. Näiden molempien tuottajien juustot ovat saaneet monia palkintoja niin [World Cheese Awards](#) kuin [Grate Taste Awards](#) -kilpailuissa.



Juustojen ohien Ykkösherkun myymälä tarjoaa kattavan valikoiman myös erikoisleikkeitä, oliiveja sekä hillokkeita, hyytelöitä ja siirappeja juustotarjontina täydentämään. Leikkelevalikoimaan kuuluvat erilaiset kinkut ja salamat Italiasta, Espanjasta, Saksasta sekä Ranskasta. Ulkomaisia valikoimaa täydentävät kotimaiset Makulihan perinteisemmät leikkeleet ja lihajalosteet. Samaten hillo- ja hyytelövalikoima sisältää sekä ulkomaisia että kotimaisia tuotteita.

Juustoseuran jäsenille 10 % alennus juustoista.

Saatavilla myös lahjakortteja

Lisätietoja ja verkkokauppa <https://ykkosherku.fi/>

## Juustoseuran makumatka Portugaliin 15.-19.5.2025



Juustoseura tekee opintomatkan Nazarén ja keski-Portugalin kauniiseenkeväeseen, tutustumaan yllättävän aitoina säilyneisiin paikkoihin, kiehtovaan historiaan ja perinteisiin sekä sydämellisiin ihmisiin, viihtymään ja virkistymään niin Atlantin Hopearannikon kuin sisämaankin luonnonkauniissa ympäristössä, maistamaan Portugalin herkullisten juustojen, viinien ja ruokien makuja ja vierailemaan paikallisissa juustoloissa 25 vuotta Keski-Portugalissa asuneen suomalaisen oppaan johdolla...

HUOM. vain jonotuspaikkoja enää saatavilla. lisätietoja <https://urly.fi/3HmK>

## Juustoseura ry:n vuosikokous 2025 / Ostsällskapet rf:s årsmöte 2025

Aika 12.3.2025 klo 17:30  
Paikka Helsinki Sofian nurkka sekä osallistuminen netin kautta

Kokouksessa käsitellään ja päätetään yhdistyksen sääntöjen 8 § mukaiset asiat. Kokoukselle aiottu esitykset on lähetettävä kirjallisesti hallitukselle viimeistään 12.02.2025 sähköpostina [juha.kling@juustoseura.fi](mailto:juha.kling@juustoseura.fi) Kokouksutsu ja ilmoittautumisohje kokoukseen lähetetään helmikuussa. Kokoukseen voi osallistua tulemalla paikalle, tai etäyhteyden kautta.

# viinikellari.com

Viininrakastajan verkkokauppa



## JUUSTOVIINI BOKSI

Juustoseuran kanssa yhteistyössä suunniteltu  
Juustoviiniboksi kaikille viinin ja juuston ystäville.



Katso viinien juustoparitukset sekä  
tilaa suoraan kotiovelle Viinikellari.comista:  
[viinikellari.com/juustoviiniboksi](https://viinikellari.com/juustoviiniboksi)

**”JUUSTOSEURA SUOSITTELEE – REKOMMENDERAR”  
Kilven haltijat 01.12.2024**

**Juustomyymälät**

**Helsinki**

Juustoliike Lentävä Lehmä

**Jalasjärvi**

Juustoportti Jalasjärvi

**Kuopio**

Ykkösherkku Kuopion Kauppahalli

**Laitila**

Saloniemen Tila

**Lohja**

Deli Taste

**Loviisa**

Cheese Witches

**Parainen**

Jordkällaren

**Sastamala**

Juustotupa

**Tampere**

Juustosoppi Kauppahalli

**Ravintolat**

**Helsinki**

Ravintola Kuu

**Hämeenlinna**

Ravintola Vanajanlinna

Puisto Brgr

**Jyväskylä**

Ravintola Pöllöwaari

**Kittilä**

Ristorante Renna, Sirkka

**Oulu**

Ravintola Hugo

Ravintola Uleåborg 1881

**Pori**

Ravintola Raatihuoneen Kellari

**Porvoo**

Ravintola Salt

**Tampere**

Ravintola Astor

**Turku**

Laivaravintola Svarte Rudolf

**Vaasa**

Ravintola Strampen

**Vuokatti**

Ravintola Kippo

**Kaupat**

**Espoo**

K-Citymarket Sello

K-Supermarket Lippulaiva

K-Supermarket Mankkaa

K-Supermarket Tapiola

**Helsinki**

Aimo Pikatukku, Sörnäinen

Food Market Herkku, keskusta

K-Citymarket Columbus

K-Citymarket Ruoholahti

K-Supermarket Arabia

K-Supermarket Hertta

K-Supermarket Konala

K-Supermarket Munkki

K-Supermarket Mustapekka

K-Supermarket Saari

Prisma Kannelmäki

S-Market Vallila

**Huittinen**

K-Supermarket Lautturi

**Hämeenlinna**

K-Citymarket Hämeenlinna Tiiriö

K-Supermarket Hätilä

**Iisalmi**

K-Citymarket Iisalmi

**Imatra**

Prisma Imatra

**Joensuu**

K-Citymarket Joensuu Pilkko

**Jyväskylä**

K-Citymarket Seppälä

Sokos Mestarin Herkku

**Järvenpää**

K-Citymarket Järvenpää

**Kaarina**

K-Supermarket Katariina

**Kalajoki**

K-Supermarket Kalajoki

**Kotka**

Prisma Sutela

**Kuopio**

K-Citymarket Kolmisoppi

K-Citymarket Päiväranta

K-Supermarket Veljmies

**Kuusamo**

K-Citymarket Kuusamo

**Lahti**

K-Citymarket Karisma

K-Citymarket Laune

K-Supermarket Hyppyri

S-Market Sokos Lahti

**Lappeenranta**

K-Citymarket Lappeenranta

Prisma Lappeenranta

**Lieto**

K-Supermarket Lietori

**Loimaa**

K-Citymarket Loimaa

**Loviisa**

S-Market Loviisa

**Naantali**

K-Supermarket Ukko-Pekka

**Oulu**

K-Citymarket Kaakkuri  
 K-Citymarket Oulu Raksila  
 K-Citymarket Rusko  
 K-Supermarket Pekuri  
 K-Supermarket Toppila  
 Sokos Herkku Oulu

**Pori**

K-Citymarket Pori Mikkola  
 K-Citymarket Pori Puuvilla  
 K-Supermarket City  
 K-Supermarket Ruokapori  
 Prisma Länsi-Pori  
 Prisma Pori  
 S-Market Herkku  
 S-Market Tikkula

**Porvoo**

K-Citymarket Porvoo

**Raisio**

K-Supermarket Raisio Center  
 Myllyn Prisma

**Rovaniemi**

K-Supermarket Ounasvaara  
 K-Supermarket Rinteenkulma

**Salo**

S-Market Plaza

**Seinäjoki**

K-Citymarket Seinäjoki  
 Prisma Hyllykallio

**Sipoo**

S-Market Nikkilä  
 S-Market Söderkulla

**Tampere**

K-Citymarket Lielähti  
 K-Citymarket Linnainmaa  
 K-Citymarket Pirkkala  
 K-Citymarket Turtola  
 K-Supermarket Hämeenkatu  
 K-Supermarket Ratina  
 Prisma Hämeenkatu

**Turku**

K-Citymarket Kupittaa  
 K-Citymarket Länsikeskus  
 K-Citymarket Ravattula  
 K-Citymarket Skanssi  
 K-Supermarket Hirvensalo  
 Prisma Itäharju  
 Prisma Länsikeskus  
 S-Market Hansa Herkku  
 Wiklund Herkku

**Vaasa**

Vaasan Mini-Mani

**Vantaa**

Aimo Pikatukku Koivuhaka  
 K-Citymarket Jumbo  
 K-Citymarket Tammisto

**Ylivieska**

Prisma Ylivieska

**Äkäslompola**

K-Market Jounin Kauppa

## Juustoseura ry:n esiliina

Perinteinen suutarin esiliina.  
 Niskanauhan pituus säädettävissä  
 neppareilla. Pituus edestä 87 cm.  
 Materiaalin pesunkestävyys testattu  
 ISO 105 C06 E1S, jonka mukaan värin  
 ja materiaalin on testattu kestävän  
 95 C:n pesulämpötilan.

**Materiaalit**

- Polyesteri: 65.0%
- Puuvilla: 35.0%

**KÄYTTÖ JA HOITO-OHJEET**

- ◆ Pesuohjeet
- ☒ Enintään 60 astetta
- ☒ Valkopesu kielletty
- ☒ Varovainen rumpukuivatus
- ☒ Silitys 150
- ⓐ Kemiallinen pesu



Hinta 40,00 €/essu  
 + toimituskulut

Yli 10 kpl:en erissä  
 samaan osoitteeseen  
 toimitettuna 36,00 €/essu  
 + toimituskulut

Hinnat sis. alv

Näyttävä esiliina  
 juustotapahtumiin  
 tai kiitoksena tilaisuuden  
 järjestämisestä

Tilattavissa

<https://www.juustoseura.fi/jasensivut/myytavat-tuotteet/>

## Juustoseura ry yhteistyökumppanit

### Juustonvalmistajat ja -toimittajat

