s. 198–241

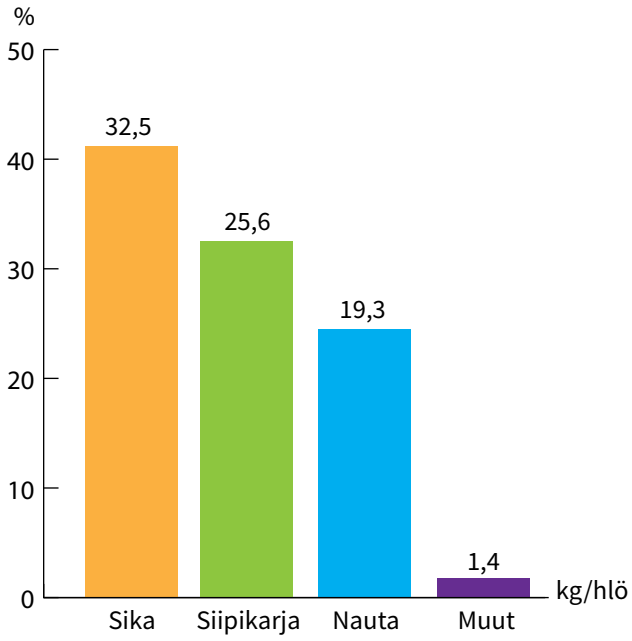
Lihan ja lihatuotteiden tuotanto ja lihatase

Lihatiedotus julkaisee lihabarometria, jossa esitellään lihan tuotantoa ja kulutusta vuositasolla ja kerrotaan tuonnin ja viennin osuudet. Tilastot kertovat myös lihantuotannon omavaraisuuden Suomessa. Tässä verkkomateriaalissa esitellään vuoden 2018 lihabarometrin tietoja.

Lihan kulutusta tilastoitaessa tarkoitetaan yleensä luullisen lihan kulutusta. Suomessa kulutetaan vuositasolla hieman vähemmän lihaa kuin EU-maissa keskimäärin. Kulutus on noin 80 kiloa henkilöä kohden vuodessa, ja kulutuksen kasvu on tasaantunut 2010-luvun aikana.

Suomessa tärkeimmät lihantuotantoeläimet ovat sika, broileri ja kalkkuna sekä nauta. Sikoja kasvatetaan vuositasolla noin 2 miljoonaa kappaletta, ja sianlihantuotanto vuonna 2018 oli noin 169 miljoonaa kiloa. Nautoja kasvatetaan vuositasolla noin 274 tuhatta, ja naudanlihantuotanto vuonna 2018 oli noin 87 miljoonaa kiloa. Siipikarjaa, eli lähinnä broilereita ja kalkkunoita, kasvatetaan vuodessa noin 72 miljoonaa, ja siipikarjalihantuotanto vuonna 2018 oli noin 135 miljoonaa kiloa. Kalkkunanlihan osuus siitä oli noin 8 miljoonaa kiloa. Lampaanlihaa tuotettiin vuonna 2018 noin 1,5 miljoonaa kiloa. Luomulihan tuotanto vuonna 2018 oli hieman vajaa 4 miljoonaa kiloa eli noin prosentti kokonaislihantuotannosta.

Taulukko 1 Lihan kulutusmäärät vuonna 2018.



Kuvat: Getty Images

©OPETUSHALLITUS

Sianlihan tilanne on viime vuosina ollut muuttumassa siihen suuntaan, ettei kotimainen tuotanto riitä kaikilta osin kattamaan kotimaista kulutusta. Myös siipikarjan kulutus on kääntynyt Suomessa suuremmaksi kuin kotimainen tuotanto. Tuotanto ei ole pysynyt kulutuksen kasvuvauhdissa, vaikka teurastamokapasiteettia ja kasvatusmääriä on lisätty. Myös naudanlihan kulutus on selkeästi suurempaa kuin tuotanto Suomessa on. Naudanlihaa ja etenkin arvopaloja, kuten fileitä, tuodaankin täydentämään kotimaista kulutusta. Tuonnin osuus on noin viidennes naudanlihan kokonaiskulutuksesta.

Kulutetusta lihasta noin kolmannes on lihavalmisteita. Perinteisten lihavalmisteiden, kuten ruokamakkaroiden, leikkelemakkaroiden, kestomakkaroiden, täyslihaleikkeleiden ja erikoisleikkeleiden, kulutus on vuositasolla hieman vajaat 20 kiloa henkilöä kohden. Kulutusmäärä näissä tuoteryhmissä on vähentynyt viimeisen vuosikymmenen aikana, mutta toisaalta lihaa sisältävien tuotteiden kulutus on muuttunut esimerkiksi lihaa sisältävien puolivalmisteiden ja valmisruokien kulutukseksi. Niiden kulutuksessa on ollut selkeää kasvua viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana.

Kuva: Pertti Leino

OTA SELVÄÄ

Lihantuotannosta Suomessa löytyy tarkempaa tilastotietoa Luken sivuilta: https:/stat.luke.fi/. Luke julkaisee vuotuista Ravintotase-tietokantaa, jossa on tietoa muun muassa lihan kulutuksesta. Tarkempaa tilastotietoa lihankulutuksesta Suomessa löytyy Lihatiedotuksen sivuilta: www.lihatiedotus.fi/tilastotietoa/lihankulutus-suomessa.html. Lihatiedotuksen sivuilla on tietoa myös lihankulutuksesta Euroopassa ja muualla maailmassa.

©OPETUSHALLITUS

Lihalajitelmat, arvopalat ja sivutuotteet

Teurastamon, samoin kuin lihavalmistetehtaan, on suunniteltava tuotanto siltä pohjalta, kuinka tulevalle liha- ja sivutuotemäärälle on asiakkaita tai jatkokäyttöä. Tästä käytetään joskus nimitystä **lihatase**. Lihataseessa on kyse liha-alan yrityksen raaka-ainevirrasta: teurastuksen, hankinnan ja varastoinnin lihamääristä sekä niiden suhteuttamisesta tuotantoon. Tavoite on saada kaikelle raaka-ainevirralle paras mahdollinen käyttökohde ja sitä kautta kannattava hinta.

Teurastamotoiminnassa lihatasetta ja sen optimaalista tasapainoa on suunniteltava jopa vuosia etukäteen, sillä vie aikansa, että emolehmiä on riittävästi poikimaan tai emakoita porsimaan. Vastaavasti siipikarjassakin on saatava sekä isovanhempais- että vanhempaispolvi eli emolinnut munimaan riittävästi, jotta broilerikasvattamoihin saadaan tavoiteltu määrä lihantuotantosukupolven broilereita. Siipikarjan tuotantomäärien muutokset ovat nopeammin toteutettavissa kuin naudanlihan tai sianlihan tuotantomuutokset.

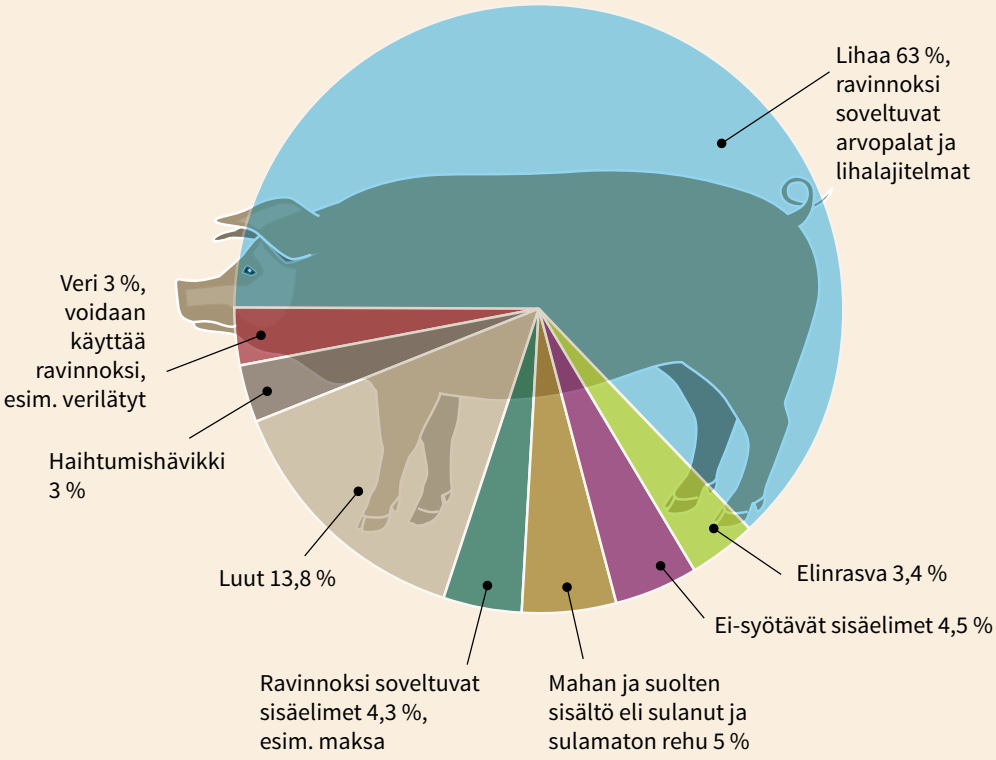
Teurastuksessa muodostuu syötäviä ja syötäväksi kelpaamattomia raaka-aineita, ja kaikelle on löydettävä talouden ja ympäristön näkökulmasta mielekäs jatkokäyttö. Liha on normaalisti melko helposti markkinoitava raaka-aine, mutta joskus saattaa olla vaikeaa löytää markkinoita esimerkiksi rasvaisille ruhonosille. Tuotteen hintaa voidaan alentaa, mutta jossain vaiheessa toiminta muuttuu kannattamattomaksi. Toisinaan ylijäämästä voidaan valmistaa eläintenruokaa tai eläinrehua. Viimeinen keino voi olla se, että rasvaisesta sivutuotteeksi muuttuneesta liharaaka-aineesta erotetaan rasva ja sitä käytetään biopolttoaineena. Tavoiteltavaa on tietenkin käyttää kaikki syötäväksi kelpaava ravinnoksi.

OTA SELVÄÄ

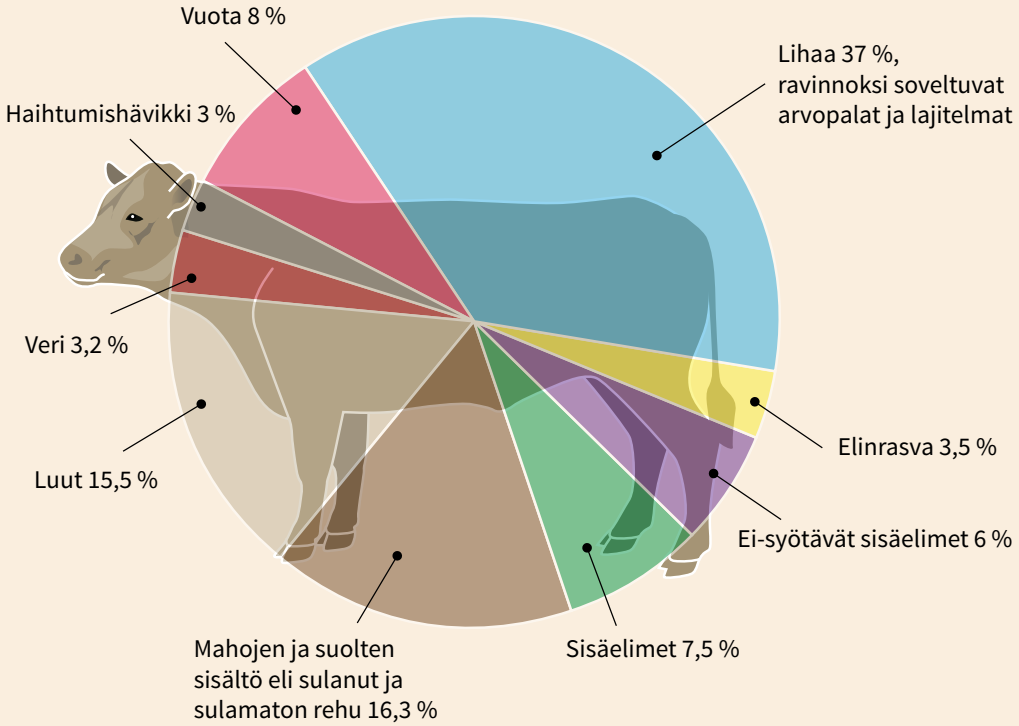
Tutki broilerintuotannon vaiheita Suomen siipikarjaliiton internet-sivuilta www.siipi.net/index.php/broileriyhdistys/tuotantorakenne.

©OPETUSHALLITUS

s. 198–241



Kuva 1 Sian syötävä liha. Luvut ovat eläimen elopainosta. On hyvä huomata, että ruhopaino eli luullisen lihan osuus on noin 70–75 prosenttia elopainosta.



Kuva 2 Naudan syötävä liha. Luvut ovat eläimen elopainosta. On hyvä huomata, että ruhopaino eli luullisen lihan osuus on noin 42–56 prosenttia elopainosta.

©OPETUSHALLITUS