



SAVONIA

Mallasruis

Mallasruista viljellään sopimustuotantona elintarvikkeeksi. Suomessa ruista käytetään vuosittain noin 100 000 tonnia ja viljellään noin 15 000 - 35 000 hehtaarin alalla. Suomessa syödään ruista eniten maailmassa.

Viljely

Suomessa ruista viljellään on pääosin myllytavaraksi, mutta pienissä määrin myös rehuksi ja sopimustuotantona maltaaksi. Mallasrukiin tuotantoon sopii mikä tahansa ruislajike, mutta sadon tulee täyttää maltaan laatuvaatimukset.

Viljelyssä tulee panostaa maan kasvukuntoon, sekä vesitalouteen. Rukiin juuristo auttaa sitä talvehtimaan, sillä sen juuret voivat ulottua jopa 2 metrin syvyyteen.

Mallasrukiin laatuvaatimukset: valkuaispitoisuus 9-14 %, itävyys 85 %, lajikepuhtaus 95 %, lajipuhtaus 99 %, roskia ja rikkoja max. 5 %.

Jatkojalostus

Mallasruista jalostetaan esimerkiksi mämmiksi, kaljamaltaiksi ja siitä edelleen alkoholijuomiksi.

Tärkein rukiin laatuvaatimuksista on sen itävyys, jonka on oltava vähintään 85%. Mallastuksessa on neljä vaihetta: liotus, idätys, kuivatus ja itujen poisto.

Sakoluku ei vaikuta myyntihintaan, joten rukiin voi antaa kuivua pellolla, jos sää sen sallii. Kuivatuksessa on huomioitava, että lämpötila ei nouse liian korkeaksi ja vaurioita jyvien itävyyttä.

Tulevaisuuden näkymät

Mallasrukiin käyttöä elintarvikkeissa pyritään lisäämään tulevaisuudessa, sillä kotimaisuus ja esimerkiksi pienpanimoiden oluet ovat nousussa ruokatreendeissä.

Ilmastonmuutos voi vaikuttaa rukiin viljelyyn kasvinsuojelun merkitystä kasvikaudella, esimerkiksi uusien tuholaisten tai kasvitautien vuoksi. Myös lisääntyvät sateet haastavat rukiin viljelyä, sillä pellon vesitalouden on oltava kunnossa. Ruis ei kestä pellolla seisovaa vettä.

Lähteet

- <https://www.yara.fi/lannoitus/ruis/rukiin-viljely/>
- <https://www.lantmannenagro.fi/asiakasohjelmat/viljelyohjelma/viljan-viljely/syysruis/>
- <https://www.vyr.fi/rukiin-viljelyopas/rukiin-viljelyopas/>

