



# H I R V I

*Alces alces*

**Hirvenlihan maku on melko lähellä naudanlihaa ruokavaliosta ja eläimen iästä riippuen. Vanhojen eläinten lihassa maku on voimakkaampi kuin nuorten. Sekä lihan että rasvan tuoksu on hieman voimakkaampi kuin naudanlihassa.**

## R A V I N T O A R V O S T A

Hirvenliha on hyvin kevyttä ja äärimmäisen vähärasvaista. Ulkopaistinrasvahappokoostumus oli erinomainen sisältäen pehmeää rasvaa 66 %. Tyydyttyneiden rasvahappojen osuus oli kolmanneksen, josta yli puolet oli steariinihappoa. Monitydyttymättömien rasvahappojen suhde tyydyttyneisiin eli nk. P/S-luku oli 1,05, mikä on kolminkertainen sian- ja naudanlihaan verrattuna. Nahattomassa broilerinfileessä suhde on 1,5.

Omega-3 –rasvahappojen yhteisosuus osoittautui hirvenlihassa yllättävän korkeaksi ollen vähintään 7,3 % rasvahapoista. Vastaava osuus on sian- ja naudanlihassa 1–1,5 %, nahattomassa broilerinfileessä 3,8 %, ja kirjolohifileessä 18 %.

Raudan lähteenä hirvenliha on naudanlihan veroinen.

Yli vuoden ikäisen hirven maksaa ei tule syödä siihen kerääntyneen kadmiumin takia.

## T E K N O L O G I A N Ä K Ö K O H T I A

- pH normaalin ylärajoilla (> 5,8), joten tervalihaisuuden (pH>6) vaara on olemassa, etenkin jos eläin on juossut pitkään ja se on tullut ammutuksi väsyneenä. Tervalihan säilyvyys on oleellisesti normaalia heikompi.
- raakakypsytyt arvo-osat ovat mureita, muut sitkeämpiä
- vedensidontakyky on hyvä
- hyvä raaka-aine monenlaisiin lihavalmistuksiin: suolaliha, lämmin- ja kylmäsavupaisti, keittomakkara, meetvursti
- makkaroista saadaan mehukkaita tähtämällä noin 15 prosentin rasvapitoisuuden silavan avulla.
- myös osa punaisen lihan määrästä voidaan haluttaessa korvata sianlihalla.

## K Ä Y T T Ö V I N K K I !

**Hirvenlihaa voidaan valmistaa ruuaksi naudanlihan tavoin. Kuivumista voi ehkäistä lisärasvalla.**