

Ruokatorven käsittely

Ruokatorvi voidaan irrottaa eläimen riippuessa tai sen ollessa jo nylkypukilla. Ruokatorven huolellinen irrotus ja solmiminen ovat edellytyksiä ruhon säilymiseen puhtaana suoliston ja elinten poiston aikana. Sulkematon ruokatorvi voi mahdollistaa pötsin sisällön pääsyn ruhoon.

Kaula aukaistaan viillolla rintalastan päästä alkaen aina leukaluitten väliin asti. Henkitorvi ja sen takana oleva ruokatorvi vedetään kädellä irti poron kaulasta. Ruokatorvi on kiinnittyneenä henkitorven taakse, eikä sitä pidä sekoittaa henkitorvea ympäröiviin lihaskerroksiin. Ruokatorvi muodostuu limakalvosta ja lihaskerroksista ja se on noin sentin paksuinen.



Ruokatorvi paljastetaan henkitorven takaa ja irrotetaan työntämällä irrotusrauta poron pääpuolelta saparoa kohti. Rauta työnnetään rintapäästä poron sisälle, irrottaen ruoka- ja henkitorvi toisistaan siltä osalta mikä ei ole näkyvässä. Ruokatorven irrotusrauta pestään ja steriloidaan jokaisen poron välillä. Irrotusrautaa säilytetään sterilaattorissa.



Ruokatorvi voidaan irrottaa henkitorvesta myös käsin nykäisemällä. Toimenpide tehdään teurastamon käytännöistä riippuen joko ruhon roikkuessa tai nylkypukilla.

Ruokatorven irrotuksen jälkeen se suljetaan sitomalla solmulla tai se voidaan niitata kiinni. Solmu pysyy paremmin, kun sen alta hierretään irti ruokatorvea peittävä lihaskerros. Niittejä käytettäessä on huolehdittava nitojan puhtaudesta.



Ruokatorven lihaspinnan poistaminen paljastaa ruokatorven vaalean pinnan ja antaa pitoa solmulle.

Henki- ja ruokatorven päät lyhennetään likaamasta ruhoa nyllyn aikana. Pitkänä roikkuvat torven päät likaavat herkästi ruhoa.

Lähteet: Hyvät käytännöt poroteurastuksessa – laitosteurastus 2019

Henttunen, Kari. Poron laitosteurastus. PORONET-hanke.

Karvonen, Seppo & Pieski, Kaarina. 2007. Porotietokansio/Teurastus.

Linkki oppaaseen: [Hyvät käytännöt poroteurastuksessa - laitosteurastus by Paliskuntain yhdistys - lssuu](#)

Kuvat: Karoliina Majuri ja Kirsi Muuttoranta