

Raputietokeskus, Vääksy, 18.4.2007
LEHDISTÖTIEDOTE JA KUTSU TIEDOTUSTILAISUUTEEN

UUSI SÄILYTYSMENETELMÄ ELÄVILLE RAVUILLE

**TIEDOTUSTILAISUUS KESKIVIKKONA, 25.4.2007 KLO 1ip KOULUTUSKESKUS
SALPAUKSEN PÄIJÄNTEEN TOIMIPISTEEN TILOISSA**

Raputietokeskus on kehittänyt uuden menetelmän elävien rapujen säilyttämisen helpottamiseksi ja rapukaupan toimintaedellytysten parantamiseksi. Uusi menetelmä on Rapusuihku, jossa rapuja voidaan mainiosti säilyttää rapukaupan tarpeisiin pitkiäkin aikoja. Rapusuihkussa ravut ovat jatkuvassa sumusuihkussa eivätkä perinteisen tavan mukaan isoissa vesialtaissa. Rapusuihkussa ravut säilyvät hyvälaatuisina ja valmiina myyntiin. Verrattuna perinteisiin menetelmiin rapusuihku kuluttaa merkittävästi vähemmän sekä vettä että tilaa.

Raputietokeskus on yhdessä Koulutuskeskus Salpauksen kanssa kehittänyt talven aikana uuden, Euroopan mittakaavassa ainutlaatuisen rapujen säilytysmenetelmän.

Rapuja voidaan säilyttää viileässä tilassa sumusuihkussa useiden viikkojen, jopa kuukausien ajan. Rapujen kuntoa ja muita ominaisuuksia on tutkimuksen aikana seurattu erilaisin testein. Lisäksi suihkussa säilytettyjen rapujen makua on arvioitu makuryhmän toimesta. Rapusuihku on jo valmis otettavaksi käyttöön ja ensimmäisiä versioita Rapusuihkusta ollaan jo pystyttämässä rapukaupan tarpeisiin.

Hankkeessa mukana olleiden Koulutuskeskus Salpauksen oppilaiden, Ahto Iso-Ahon, Heikki Seppälän ja Kalle Maattolan, lopputyöt käsittelevät kehitettyä menetelmää ja sen toimintaa. Raputietokeskuksen tutkijoiden lisäksi nämä opiskelijat esittelevät töidensä tuloksia tiedotustilaisuudessa.

Rapusuihkua ja seurannan tuloksia esitellään tiedotustilaisuudessa keskiviikkona 25.4.2007 klo 1ip alkaen Päijänteiden rannalla, Koulutuskeskus Salpauksen tiloissa (osoite: Laurellintie 55, Asikkala; Vääksyn kanavalta tietä nro 314 noin 5 km Pulkkilanharjun ja Sysmän suuntaan, ison peltoaukean takana oikealla). Tilaisuudessa maistellaan rapusuihkussa säilytettyjä rapuja ja muita Koulutuskeskus Salpauksen kalakeittiön tuotteita. TERVETULOA.

Tiedustelut: Raputietokeskus (raputietokeskus@jippii.fi), Japo Jussila (040-5428982) tai Ari Mannonen (040-7082524).