



KUVA: FINEOOD LIHATIETOUS / HEIKKITALON BIISONITILA

BIISONI

Bison bison

Biisoninliha muistuttaa tuoksultaan ja maultaan aika lailla naudanlihaa. Jotkut luonnehtivat sitä myös makeahkoksi.

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

Biisoninliha on kevyttä ja yhtä vähärasvaista kuin naudanpaisti. Rasvasta lähes 2/3 on pehmeää.

Tyydyttyneitä rasvahappoja on reilut 35 %, josta vajaa puolet on steariinihappoa.

Monitydyttymättömien rasvahappojen suhde tyydyttyneisiin (P/S-luku) oli 0,4, mikä on hieman korkeampi kuin sian- ja naudanlihassa keskimäärin.

Omega-3 –rasvahappojen yhteisosuudeksi saatiin 3,6 %, mikä on lähellä nahattoman broilerinfileen vastaavaa.

Raudan lähteenä biisoninliha on muun riistan tavoin hyvä sisältäen rautaa hiukan enemmän kuin naudanliha keskimäärin.

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

- pH yleensä normaali eli 5,5 ja hieman yli
- arvo-osat ovat mureita, muut sitkeämpiä
- hyvä vedensidontakyky
- hyvä raaka-aine monenlaisiin lihavalmistuksiin: suolaliha, lämmin- ja kylmäsavupaisti, keittomakkara, meetvursti
- makkaroista saadaan mehukkaita tähtämällä noin 15 prosentin rasvapitoisuuden silavan avulla. Myös biisoninrasvaa voidaan makkaramassassa hyödyntää tietyin reunaehdoin.
- korvaamalla osan punaisen lihan määrästä sianlihalla voidaan makuprofiilia haluttaessa muokata vähemmän riistanomaiseksi.

K Ä Y T T Ö V I N K K I !

Biisonin lihaa voidaan laittaa ruuaksi naudanlihan tavoin. Se kypsyy kuitenkin nopeammin kuin naudanliha.