



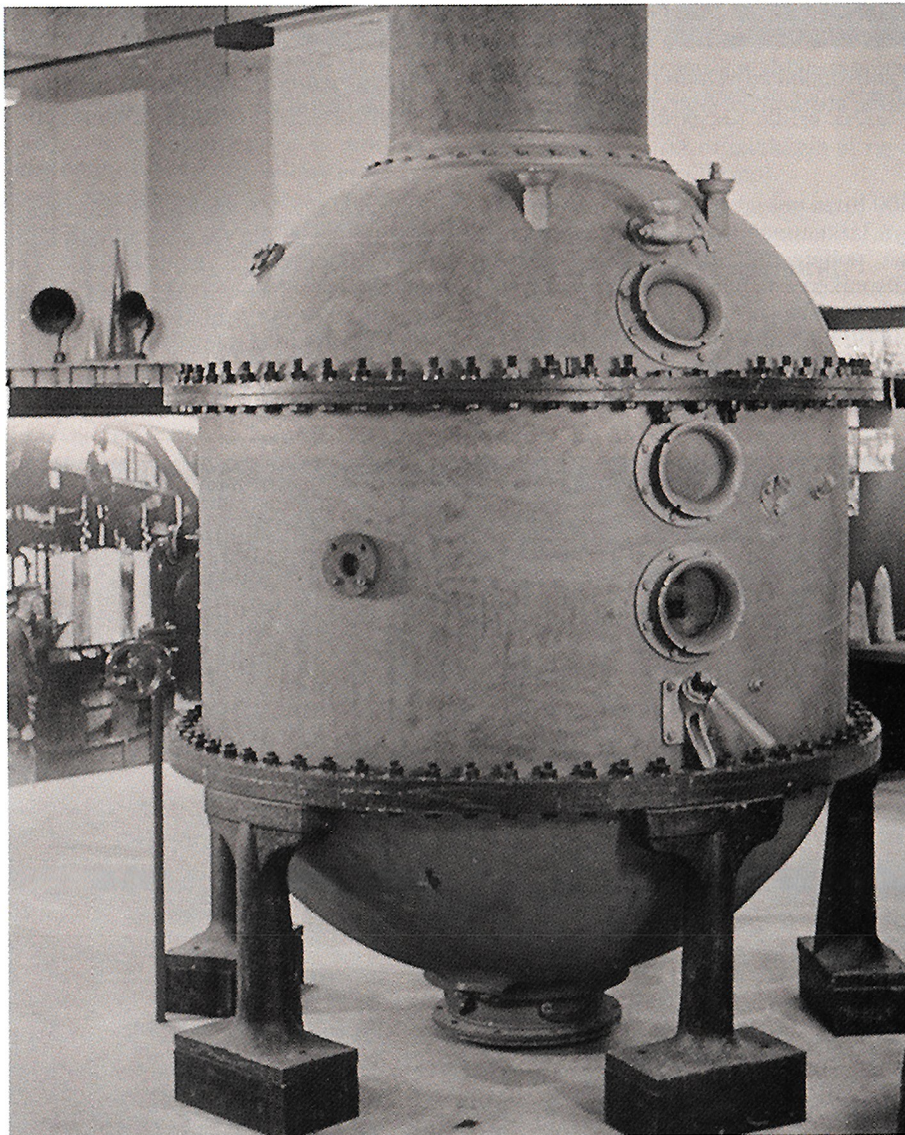
TEKNIKAN MUSEON SÄÄTIÖ

Viikintie 1
00560 Helsinki 56
☎ 90 - 797 066

Tekniikan museon sokeriteollisuuden osasto

Yksi Tekniikan museon ensimmäisistä näyttelyosastoista 1970-luvun alussa oli sokeriteollisuuden osasto, jonka aikaansaamisen Suomen Sokeri Oy tuolloin kustansi. Kun museon B-halli, jossa tämäkin osasto oli, päätettiin 80-luvun puolivälissä täysin uusiksi, tulivat myös sokeriteollisuuden osaston uudelleen suunnittelu ja uudelleen sijoitus ajankohtaisiksi. Työryhmä, johon museo-

arkkitehdin lisäksi kuuluivat museonjohtaja Lea Väkeväinen, DI Heikki Hongisto sekä työnjohtaja Pekka Vehanen piti lähtökohtanaan kuvan antamista raakasokerin valmistuksesta — joko ruo'osta tai juurikkaasta — sekä sen jalostamisesta kysytyksi kulutustavaraksi. Valitettavasti sokeriteollisuuden koneet, putkistot ja muut laitteet ovat kooltaan yleensä niin suuria, että museolla on



Tekniikan museo, Helsinki, Sokeriteknillinen osasto.

voitu esittää vain joitakin pienehköjä, sinänsä mielenkiintoisia, historiallisia laitteita. Muilta osin on ollut pakko turvautua kaavioihin ja kuviin.

Sokeri on ollut haluttua kulutustavaraa jo vanhimmissa kulttuureissa. Sen saaminen luonnosta jossain muodossa ei ole koskaan tuottanut vaikeuksia, sillä sokeria esiintyy käytännöllisesti katsoen kaikkialla kasvukunnassa. Perustellusti tervehtiikin Tekniikan museon sokeriteollisuuden osastolla vierailijaa valotaulu, joka kuvaa miten sokeri auringon energian tuottamana syntyy fotosynteesiksi kutsutussa luonnon prosessissa.

Sokerin laatu ja määrä vaihtelevat kasvimaailmassa suuresti. Merkittävin sokerikasvi, sokeriruoko, on peräisin Uuden Guinean itäpuolella sijaitsevilta Tyynen meren saarilta. Satoja vuosia myöhemmin se ilmestyi Intiaan, josta sen leviäminen alkoi yli koko trooppisen ja subtrooppisen maailman. Sokerin jalostustekniikka kehittyi Egyptissä ja kulkeutui sieltä arabien mukana Välimeren maihin ja myöhemmin Kolumbuksen matkassa Länsi-Intian saarille. Trooppiin raakasokerimyllyt valmistivat ruokoraakasokeria, joka kuljetettiin Eurooppaan — vuodesta 1758 lähtien myös Suomeen — puhdistettavaksi ja valettavaksi kekomuotoon. Kaikki tämä on museossa pyritty kertomaan.

1700-luvun puolivälissä havaitsi eräs preussilainen kemisti, että valkojuurikas sisältää täysin samaa sokeria kuin sokeriruoko. Kesti kuitenkin kauan ennenkuin juurikkaasta muodostui ruo'olle todellinen kilpailija. Nykyään valmistetaan ruo'osta noin 60 % maailmalla tuotetusta sokerista. Tekniikan museossa esitetään kuvin ja piirroksin lyhyesti sokerin valmistus molemmista näistä sokerikasveista. Omassa sektorissaan on sitten kuvattu Suomen kekosokerituotantoa 1758—1957. Samanlainen erillinen sektori on omistettu ns. Adantpalasokerin valmistukselle. Siihen liittyy osaston keskellä oleva vanha sokerinkeitin sekä sokerin valamiseen käytetty täyttövaunu.

Kuvin ja kartoin on myös kerrottu Suomen sokeritehtaista; maassammehan on ollut useita sokerinpuhdistamoja ja vuodesta 1920 lähtien myös pysyvää juurikassokerituotantoa. Nykyään toimii Suomessa neljä juurikassokeritehdasta ja yksi puhdistamo. Museossa on asemapiirroksen pohjautuva pienoismalli Turengin juurikassokeritehtaasta, sekä Porkkalan sokerinpuhdistamon prosessia esittelevä laaja valokuvasarja. — Jo osaston »ovella» on em. fotosynteesitaulun vierellä Vaasan sokeritehtaalla vuosisadan vaihteessa käytössä ollut »sokerirenkien» ajantarkkailulaite.

Sokerin teollisesta tuotannosta on tullut nykyaikaista tieteellisesti kontrolloitua ja pitkälle automatisoitua suurteollisuutta. Tätä puolta kuvaavat Tekniikan museossa erilaiset laboratoriolaitteet sekä esimerkit vanhoista ja uusista sokeripakkauksista.

Heikki Hongisto