

Tutkimustiedon välittäminen ja tuotekehityspalvelut luonnontuoteyrittäjyyden kehittämisessä



Janne Lehtinen

Kehityspäällikkö, Foodwest Oy

- Foodwest Oy on vakaa, riippumaton ja luotettava asiantuntijayritys
- Perustettu 1995
- Valtioneuvoston nimeämä kansallinen Elintarvikekehityksen osaamiskeskus (1999)
- Henkilöstönä on 24 elintarvikealan asiantuntijaa. Lisä-resursseina ovat yritykseen sijoittuneet Epanet-tutkimusprofessorit
- Toimipaikat Seinäjoki ja Tampere



Foodwest Oy

- Koulutettu ja ammattitaitoinen henkilöstömme auttaa yrityksiä menestymään tarjoamallaan tuotekehitys-, laadunhallinta-, markkinatutkimus- ja teknisillä palveluilla
- Omaa osaamistamme tukee laaja, toimiva kotimainen ja kansainvälinen yhteistyöverkosto. Se on apuna asian-tuntijuudessa, raaka- ja apuaineiden hankinnassa sekä koeajojen tila- ja laitejärjestelyissä
- Toimintatapamme on käytännönläheinen, tavoitteellinen, joustava ja luottamuksellinen





OSKE - Elintarvikekehityksen klusteriohjelma



Visio:

Elintarvikekehityksen
osaamis-klusterin visio
vuodelle 2013:



Suomi on Euroopan johtava
terveellisen, terveyttä
edistävän ja turvallisen
ruoan tuottaja

OSKE - Elintarvikekehityksen klusteriohjelma



Oske auttaa monin tavoin

- Projektin suunnittelussa
- Rahoitusmahdollisuuksien haussa
- Kumppanien haussa kotimaasta ja ulkomailta
- Tekemällä kirjallisuusselvityksiä taustaksi suunnitelmille
- Toimimalla projektien koordinaattorina tai asiantuntijana
- Toteuttamalla seminaareja, työpajoja ja kehittämistapahtumia
- Antamalla vaatimatonta siemenrahoitusta
- Tarjoamalla verkostonsa mukaan kehittämiseen



OSKE - Elintarvikekehityksen klusteriohjelma



Oske luonnontuotealalla

- Puolukka Superfruit – Kv-strategialla uutta liiketoimintaa marja-alalle
- Pakurikäävän mahdollisuudet elintarvikkeiden raaka-aineena (esiselvityshanke)



OSKE - Elintarvikekehityksen klusteriohjelma



Yhteistyömahdollisuuksia



1. Terveyttä edistävä / terveellinen ruoka
2. Erityisruokavaliot
3. Lasten ja ikääntyvien ravitsemus
4. Uusia tuotteita metsän antimista
5. Ruokaturvallisuus
6. Kuluttajakäyttäytyminen ja makumieltymykset
7. Elintarvikkeiden testausmenetelmät

Tutkimustiedon välittäminen ja tuotekehityspalvelut luonnontuoteyrittäjyyden kehittämisessä

- Foodwest Oy:n oma tuotekehitystiimi
- Elintarvikekehityksen klusterin muut osaamiskeskukset
- Epanet-professorit
(elintarvikekehitys / kuluttajakäyttäytyminen)
- Yliopistot ja ammattikorkeakoulut
- MTT
- VTT



Tutkimustiedon välittäminen ja tuotekehityspalvelut luonnontuoteyrittäjyyden kehittämiseksi

Tuotekehitys



Vahva tuotekehitysoaamisemme auttaa kehittämään menestyviä tuotteita



- Uudistat ideavarastoasi ja löydät uusia kiinnostavia tuoteideoita
- Kehität valikoimaasi uusilla ja toimivilla tuotteilla
- Varmistat tuotteesi aistinvaraisen ja mikrobiologisen säilyvyyden
- Helpotat tuotetietojen tallentamista ja hallintaa tuotetietopankissa
- Vahvistat henkilöstösi tuotekehitysoaamista
- Suunnittelet ja resursoit yrityksesi tuotekehitysoaamista



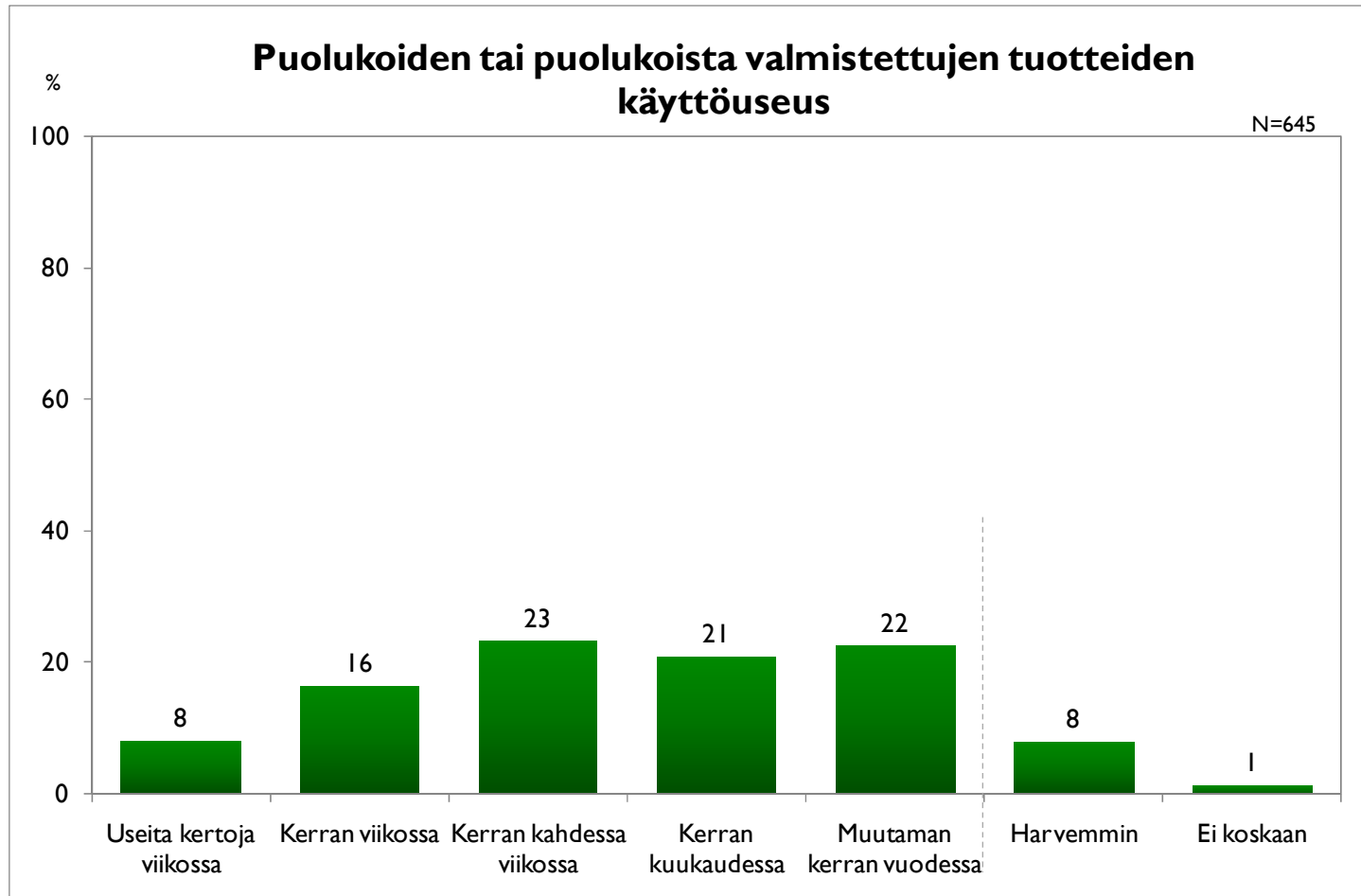
Elintarvikekehityksen klusteriohjelman marjasivusto



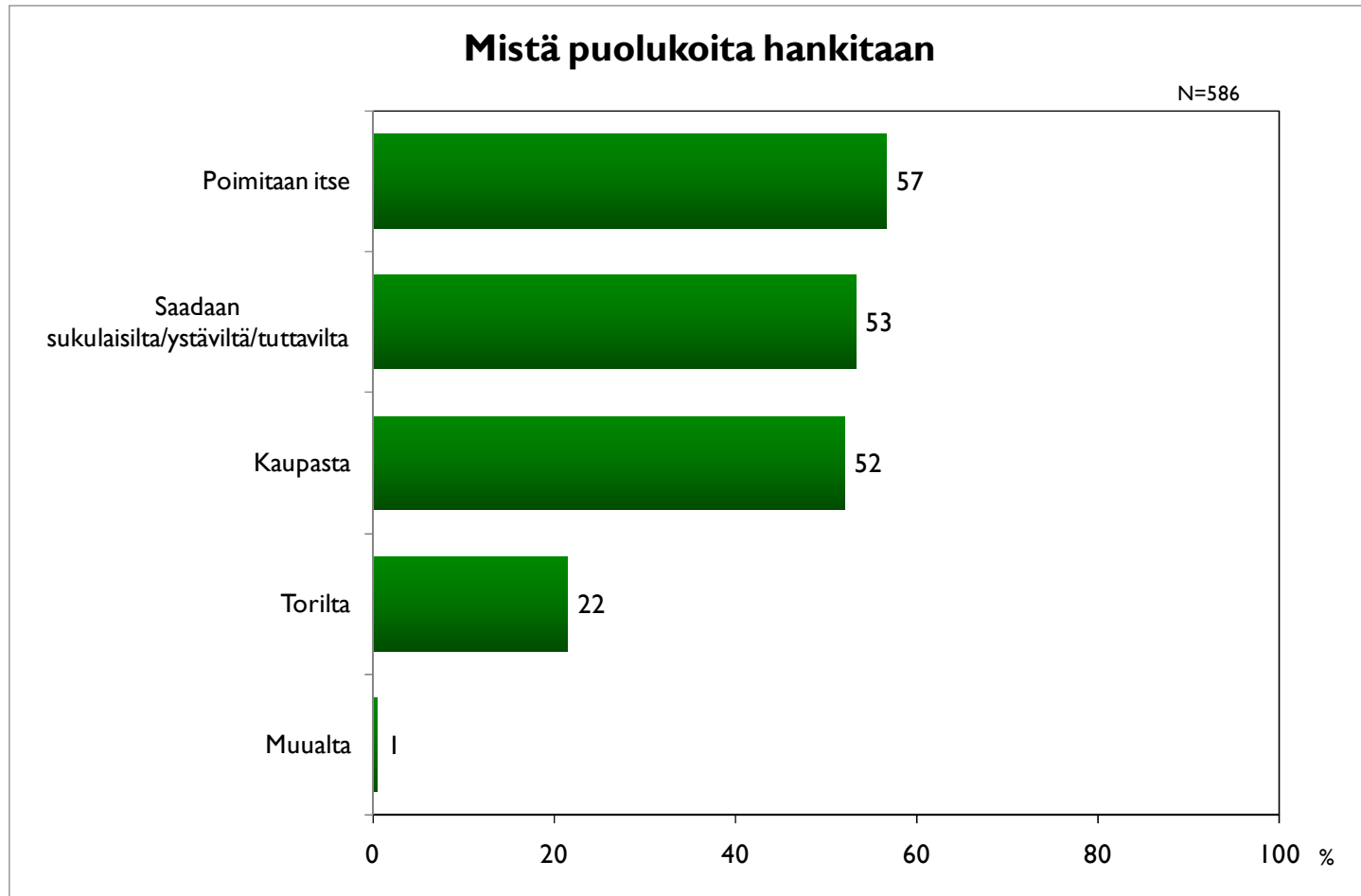
www.elintarvikekehitys.fi/marjat

”Case puolukka”

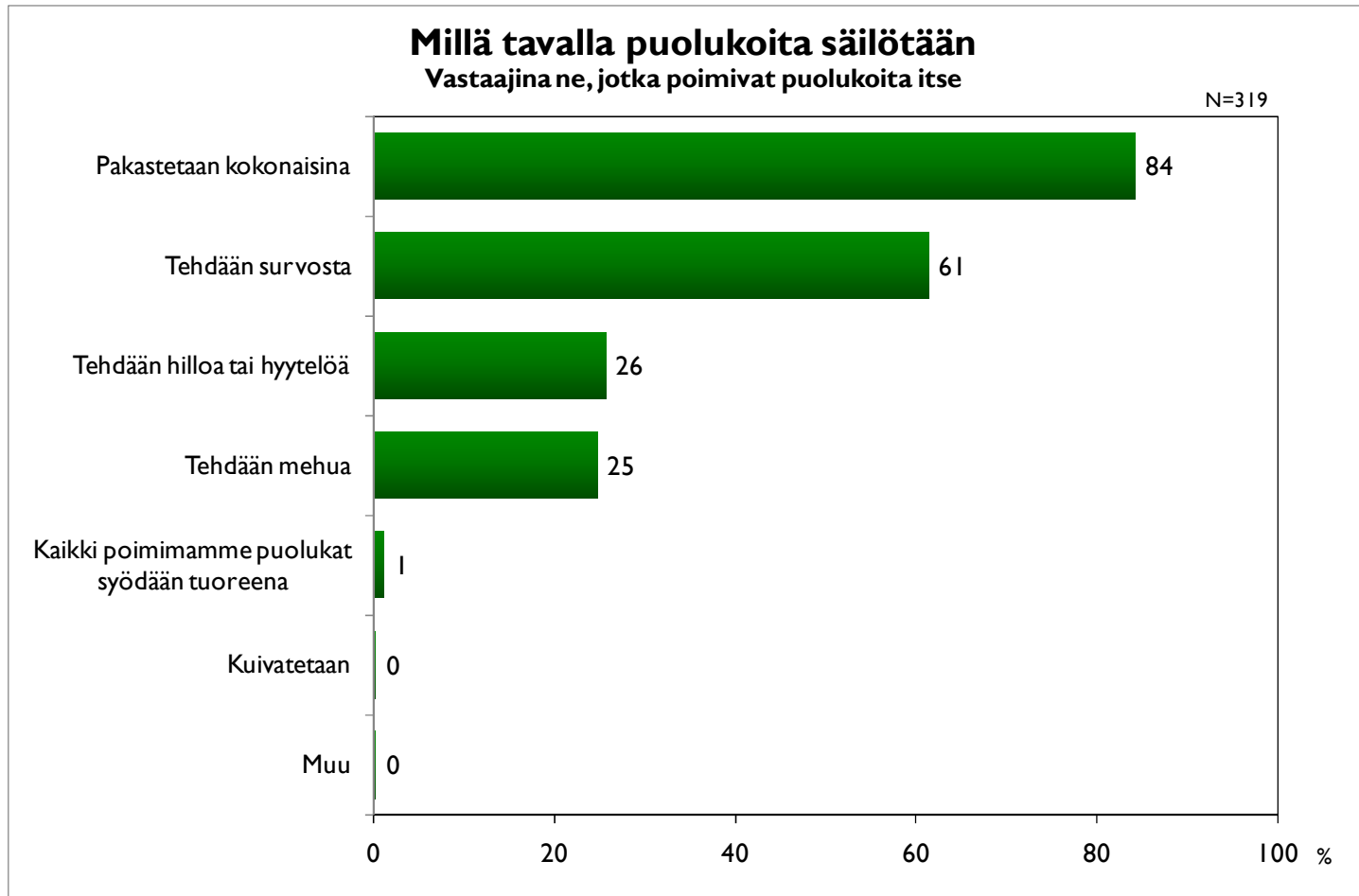




Kuva 1. Kuinka usein vastaajat syövät puolukoita tai puolukoista valmistettuja tuotteita



Kuva 3. Mistä puolukoita hankitaan



Kuva 5. Millä tavalla puolukoita säilötään



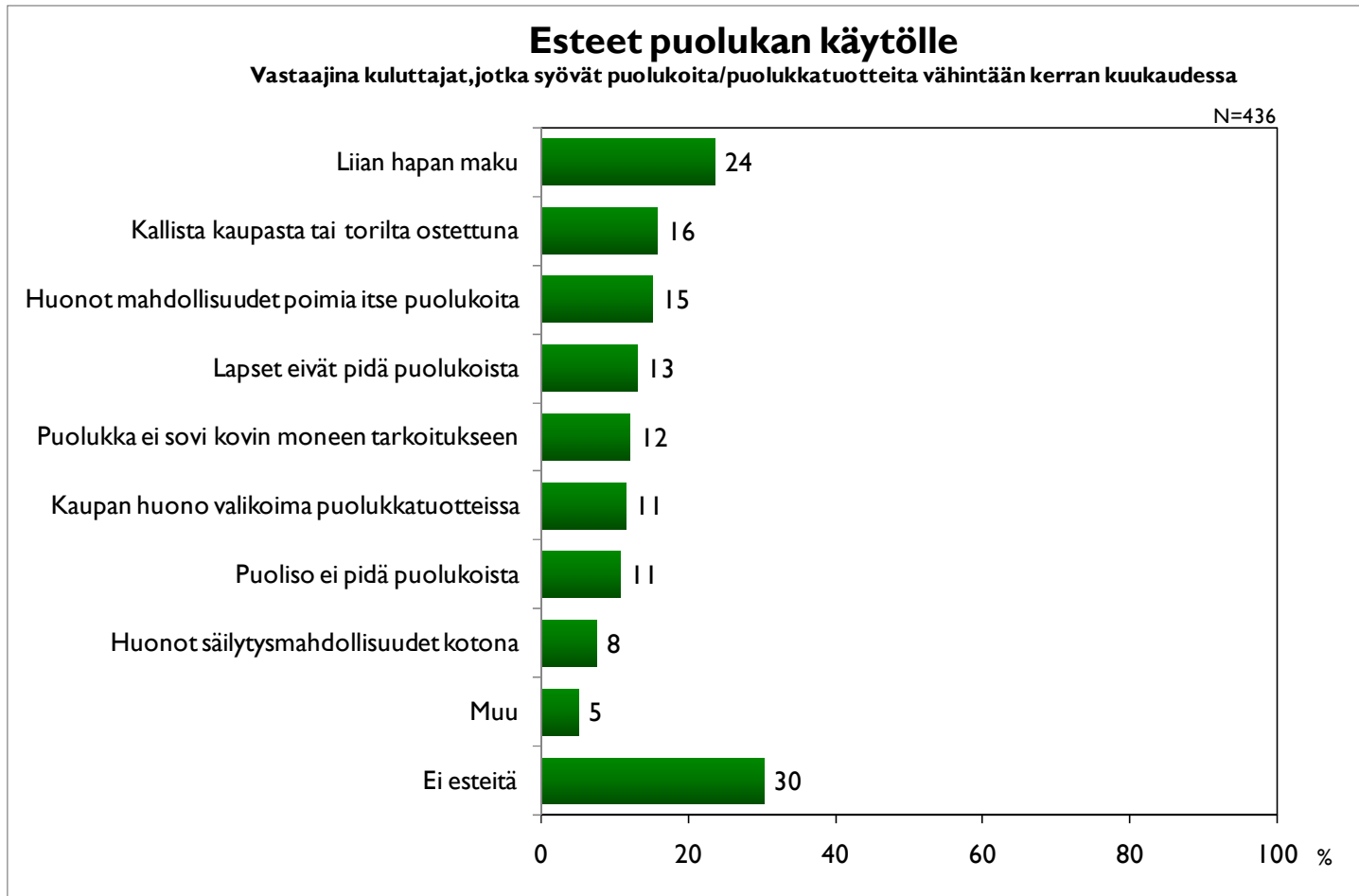
Kuva 8. Minkä pääruokien kanssa puolukoita syödään



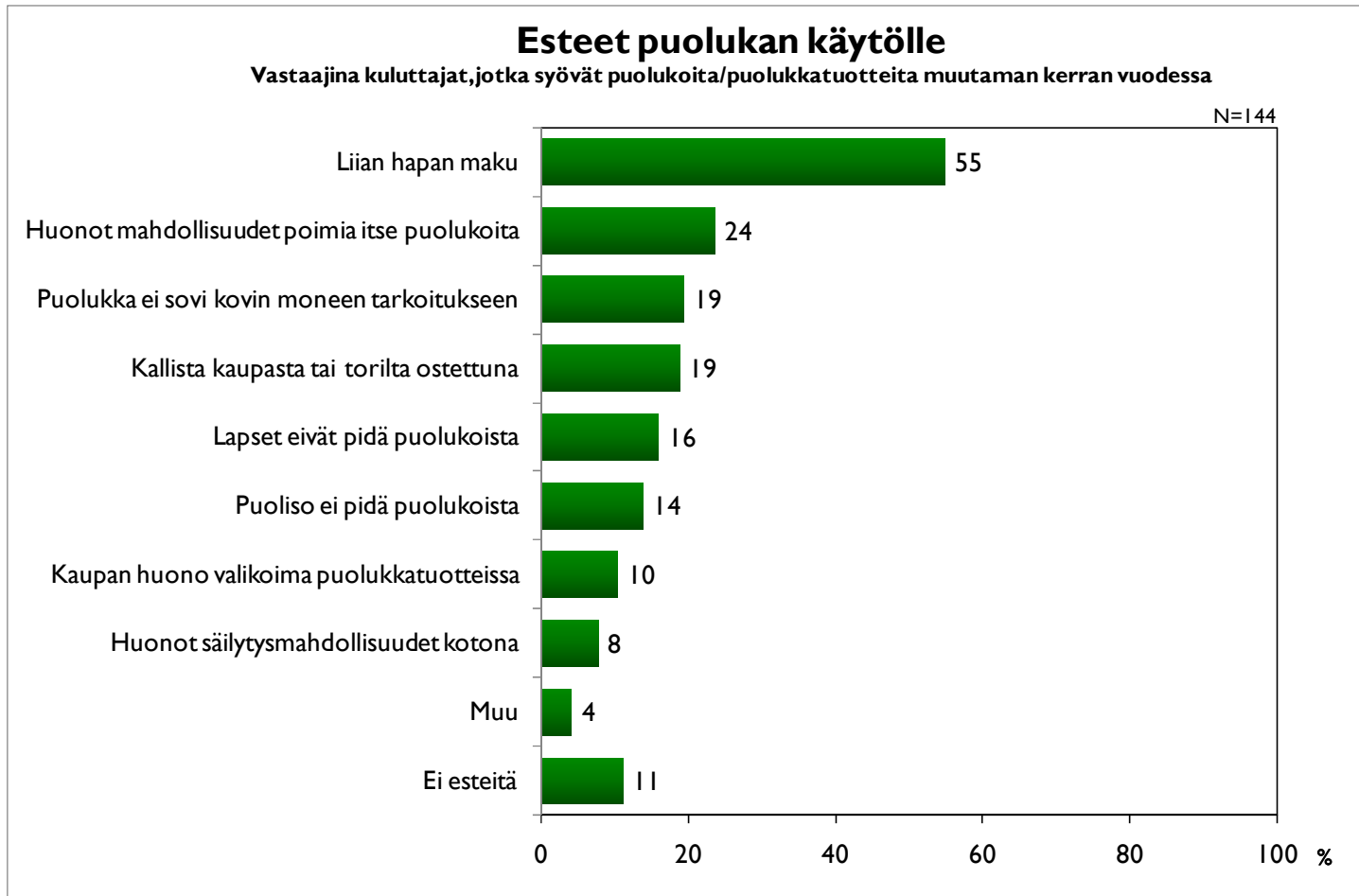
Kuva 9. Mihin jälkiruokiin tai leivonnaisiin puolukoita käytetään



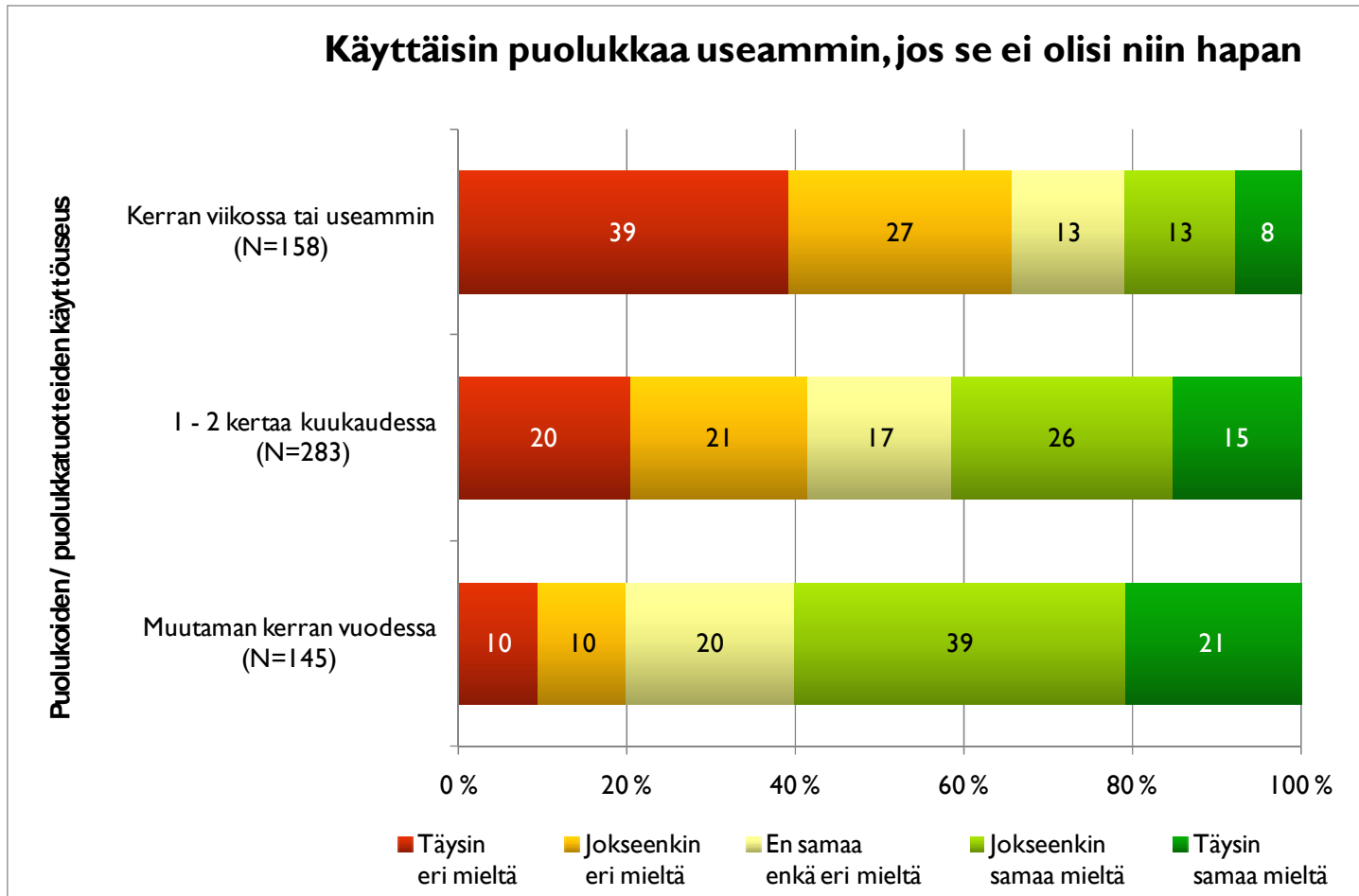
Kuva 10. Tärkeimmät syyt käyttää puolukoita / puolukkatuotteita



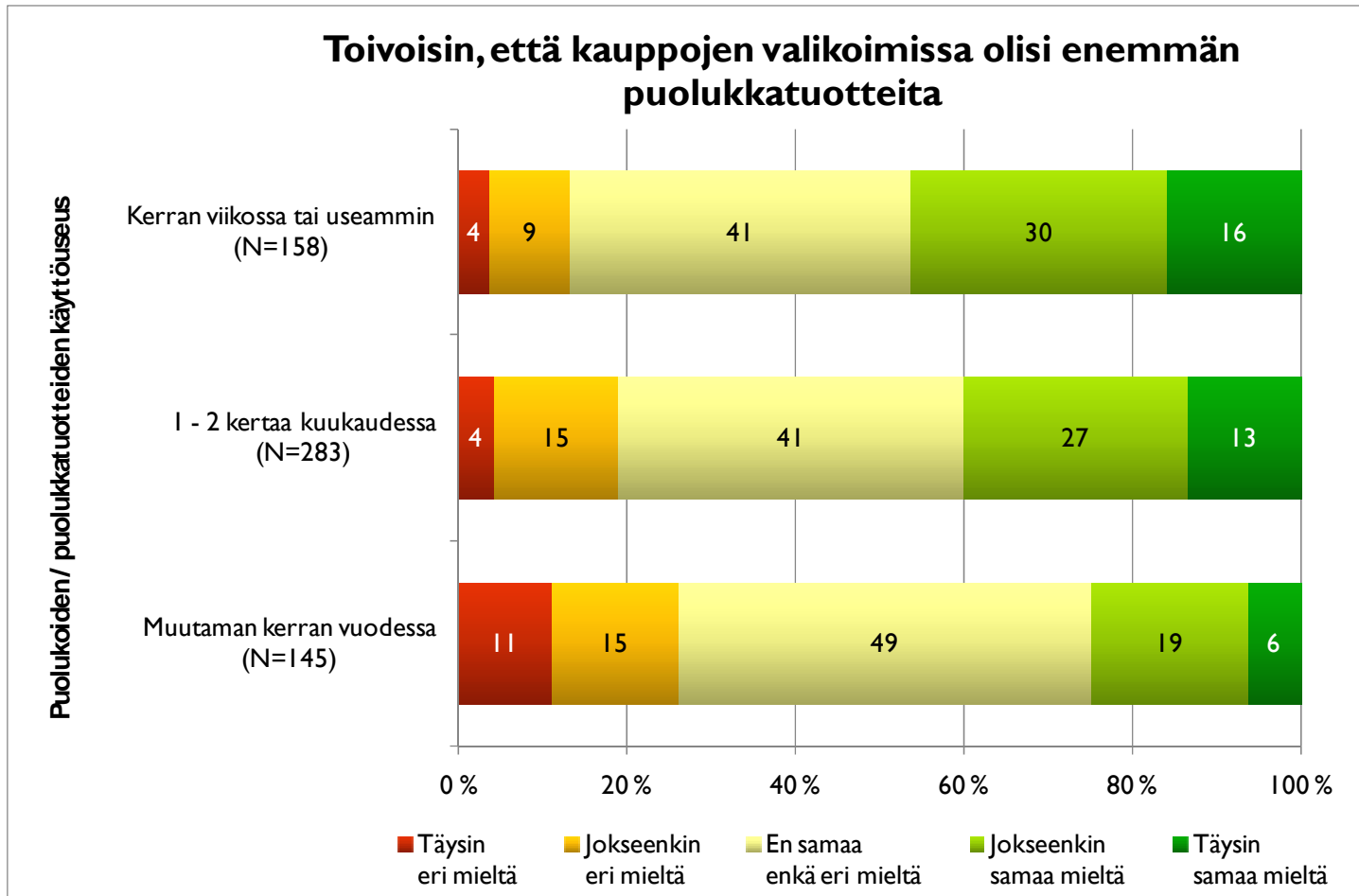
Kuva 11. Esteet puolukan käytölle – vastaajina kuluttajat, jotka syövät puolukoita / puolukkatuotteita vähintään kerran kuukaudessa



Kuva 12. Esteet puolukan käytölle – vastaajina kuluttajat, jotka syövät puolukoita / puolukkatuotteita muutaman kerran vuodessa



Kuva 13 jatkuu



Kuva 13 jatkuu



Kuva 17. Lisääkö tieto puolukan terveyttä edistävästä ominaisuudesta kiinnostusta käyttää puolukkaa nykyistä enemmän

Yhteenveto kuluttajista, jotka eivät käytä puolukoita

- Puolukan happamuus on ylivoimaisesti tärkein syy miksi puolukkaa ei käytetä. Happaman maun vuoksi nämä kuluttajat eivät pidä puolukkaa monikäyttöisenä eivätkä lapsille sopivana marjana
- Kuluttajat pitävät puolukkaa erittäin terveellisenä marjana, joskin terveyttä edistävästä ominaisuudesta tunnetaan vain lähinnä vitamiinipitoisuus
- Tieto puolukan terveysvaikutuksista ei juuri lisää kiinnostusta käyttää marjaa enemmän
- Suurin osa olisi valmis käyttämään puolukkaa enemmän, jos happamuutta vähennettäisiin





Puolukkatuotteen maku

- SeAMK (Riikka Kaunisharju)
Päättötyö puolukkahillosta ja mahdollisuuksista muunnella puolukan makua
- Makua miedonnettiin erilaisilla muilla kasvipiperäisillä raaka-aineilla
- Makua muutettiin myös mausteilla



Tuloksia 1

- Maku muuttuu miedommaksi esim. omenalla, porkkanalla, kurpitsalla ja ananaksella
- Näitä kaikkia on ennenkin yhdistelty kotihillojen ja -pikkelssien valmistuksessa
- Ananaksella voi neutraloida happamuuden kokonaan jopa niin että puolukan makua ei enää tunnista



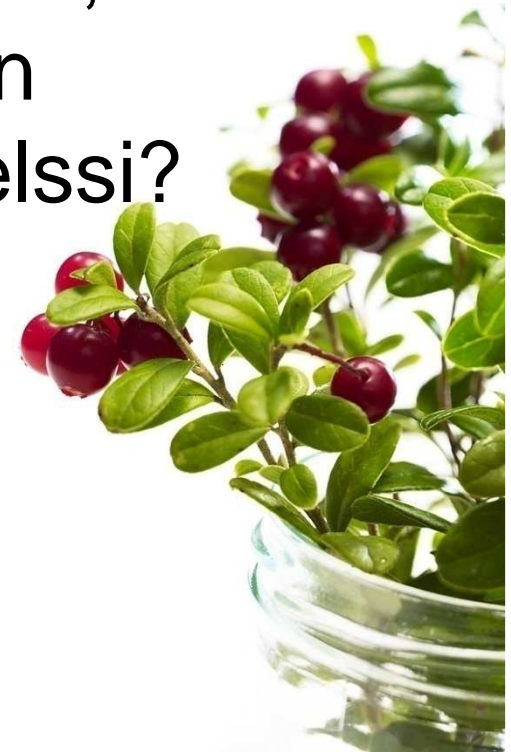
Tuloksia 2

- Erilaiset mausteet sopivat hyvin puolukkatuotteeseen: Kokeilussa olivat kaneli, vanilja, rosépippuri ja chili
- Chili yllätti, sopi erittäin hyvin eri seoksiin
- Maailmalla on maustettuja marjavalmisteita,
 - miksi ei Suomessa?



Johtopäätöksiä

- Puolukalla on paljon mahdollisuuksia kotimaassakin
- Puolukan ei aina tarvitse olla hilloa, olisiko tämän päivän sana ns. suolaisten annosten kanssa tarjottava pikkelssi?
- Onko jälkiruokapuolella mahdollisuuksia leipomoille ja valmisruokatehtaille?





Janne Lehtinen
Foodwest Oy
GSM 050 556 6474
janne.lehtinen@foodwest.fi
www.foodwest.fi
www.elintarvikekehitys.fi