

Eurooppalaista tutkimusyhteistyötä rakentamassa

26.4.2023

SeAMKin saksalaisen kumppanikorkeakoulun, Technische Hochschule Nürnbergin (THN) kansainvälisten projektien tutkimusryhmä järjesti huhtikuun lopussa tapaamisen, jossa keskityttiin uusien proteiinipohjaisten tuotteiden kuluttaja- ja markkinanäkemyksiin. SeAMKin lisäksi paikalla oli edustajia laajasti sekä Euroopasta että Aasiasta, sillä kestävän ruokaketjun markkinaymmärryksen, elintarviketeknologian ja ravitsemuksen asiantuntijoita oli edustettuna Cambridgen yliopistosta Englannista, Corkin yliopistosta Irlannista, Hellenicin yliopistosta Kreikasta ja Delhin yliopistosta Intiasta. Tapaamisen tarkoitus oli tiedonvaihdon lisäksi miettiä madollisia yhteisiä tutkimus- ja kehitysprojekteja kestävien, eläinperäisiä tuotteita korvaavien uusien, proteiinipitoisten tuotteiden tiimoilta. Aihe on yksi painopistealue Euroopan Unionin vihreään siirtymään ja kestäviin ruokajärjestelmiin liittyvissä tutkimus- ja kehityshankkeissa.

Perinteikkään korkeakoulun juuret ulottuvat 1800-luvun alkuun

Baijerin maakunnassa sijaitsevan monialaisen korkeakoulun historia ulottuu 200 vuoden päähän. Korkeakoulu perustettiin vuonna 1823, ja koulun ensimmäisenä rehtorina toimi professori, fyysikko Georg Simon Ohm, sähköfysiikkaan liittyvän Ohmin lain keksijä. Nykyisin THN:n tutkinto-ohjelmakorista löytyy monipuolista tarjontaa liiketaloudesta, tekniikasta sekä soveltava luonnontieteestä, joten korkeakoulu on oivallinen kumppani SeAMKille kansainvälisessä koulutus- ja tutkimusyhteistyössä.

Tapaamisen ohjelmaan kuului myös vierailu Adidaksen pääkonttorissa Herzogenaurachin kaupungissa, jonne globaalin yrityksen juuret sijoittuvat. Näyttävän Adidas-kampuskierroksen lisäksi pääsimme tutustumaan

yrityksen innovaatio-osastoon, jossa toimintaa esiteltiin laajasti materiaalitestauksesta tuotetestaukseen. Oli mielenkiintoista havaita, kuinka paljon erilaisia robotteja ja simulointitekniikoita hyödynnetään niin urheilu- kuin vapaa-aikatuotteiden tuotekehityksessä ja testauksissa. Mutta onneksi tekniikka ei ole täysin korvannut ihmistä, sillä viimeiset testaukset tehdään aina kuluttajilla!



Joukko iloisia kestävän ruokajärjestelmän tutkijoita keväisessä Nürnbergissä (Kuva: Terhi Junkkari).

Terhi Junkkari
yliopettaja, erityisasiantuntija Future Frami Food Lab (EAKR 401089) – hanke
SeAMK

Karri Kallio
TKI-asiantuntija, projektipäällikkö Future Frami Food Lab (EAKR 401089) – hanke
SeAMK