Food Ingredients Europe messujen antia teknologisesta näkökulmasta

30.12.2021

Food Ingredients Europe -messut Frankfurt Saksa, 30.11.-1.12.2021 olivat ensimmäiset suuret ruoka-alan messut Euroopassa korona-aikana. Näytteilleasettajina olivat maailman suurimmat ingredient-valmistajat sekä joukko elintarviketekniikan ja ruokainnovaatioiden parissa toimivia yrityksiä. Esillä olleet ratkaisut olivat ruoka- ja juomateollisuuden raaka- ja lisäaineet, prosessointiteknologian tarjoajat, free from -tuotteiden ratkaisut sekä kasvipohjaiset tuotteet ja luomuraaka-aineet.

Seinäjoen ammattikorkeakoulusta messuille osallistuivat Jarmo Alarinta EQVEGAN-projektista, Joni Viitala PIKI-projektista, Karri Kallio FLLCP-projektista ja Markus Ojala Wise Frami Food -hankkeesta. Messujen laajan annin ja hankkeiden synergian vuoksi yhteisreissu oli hyvä tapa saada tehoja irti käynnistä.

Wise Frami Food hankkeen näkökulmasta messujen mielenkiintoisinta antia oli erilaisten laitevalmistajien uudet ratkaisut ja erityisesti laitteiden automaatio- ja anturointiratkaisut. Esimerkiksi meitä kiinnostavassa laboratorio- ja pilottimittakaavan välissä olevia laitteita messuilla esitteli Armfield Engineering. Armfieldin laiteet ovat tehty TKI-käyttöön sekä yrityksille että oppi- ja tutkimuslaitoksille. Laitteiden mittakaava soveltuu erityisen hyvin Frami Foodlabissa tehtäviin töihin. Laitteiden toiminnasta kertyy verkkoon dataan ja tämä auttaa valmistusprosessien dokumentoinnissa ja optimoinnissa.

Messujen yleisannista voisi todeta, että härkapaputuotteet olivat kovasti framilla monien muiden kasviproteiinien mukana, esimerkiksi kauran kanssa joko erillään tai yhdessä. Huomionarvoista oli, että monet maito- ja lihatuotteita tarjoavat olivat tuotteistaneet raaka-aineesta funktionaalisempia. Esimerkiksi rasvattoman maitojauheen sijaan tarjottiin proteiinilisänä tai rakenteen säätäjänä. Esimerkkinä lihapuolelta oli Vepro, joka oli tuotteistanut eläinperäiset ingredientit funktionaalisiksi, emulgointiaineina tai kollageenilisänä.

Messujen runsaudenpulasta kiinnostava esittelijä oli Foodtech Brainport Hollannin Helmondista, joka toimii ruokasektorin yritysten verkostona ja kokeilualustana. Ehkä tulevaisuudessa voimme itsekin olla esittelemässä yhteistyötämme ruokasektorilla messuosastolla. Osastolla yksi esimerkki teknologisesti kiinnostavasta ratkaisusta oli radiomagneettinen pakastus, jolla pystytään pienemmällä energiankulutuksella saamaan laadukkaampia pakasteita, esimerkiksi marjoista. RMF-tekniikalla vesi pysyy solujen sisällä ja näin marjat säilyttävät ravinteensa, rakenteen ja värin paremmin.

Tämä artikkeli on osa Wise Frami Food -hanketta A77622.

Markus Ojala
projektipäällikkö
Seinäjoen ammattikorkeakoulu