Frami Food Lab vihitään käyttöön

3.4.2019

SeAMK Ruoka -yksikön laboratorio valmistuu

Huhtikuun 5. päivänä vihitään käyttöön Seinäjoen ammattikorkeakoulun Framin uusi elintarvikelaitos, Frami Food Lab (FFL). FFL sijaitsee Frami A-talon ensimmäisessä kerroksessa ja sinne keskitetään Ruoka-yksikön elintarviketeknologioiden ja -prosessien sekä kemian ja mikrobiologian opetusta. Lisäksi laboratoriossa on erilliset tilat elintarvikkeiden aistinvaraiseen tutkimukseen. Opetus tiloissa käynnistyy syksyllä 2019, joten kuluvan kevään opetus hoidetaan nykyisessä laboratoriossa Itikanmäellä.

Ruoantuotantoon liittyvää opetusta on täällä Etelä-Pohjanmaalla tehty kauan, lähes 150 vuotta. Agrologiopetuksen juuret ulottuvat 1800-luvun lopun Ilmajoelle, restonomiopetuksen puolestaan 1900-luvun alun Kauhajoelle. Tekniikan opetustakin Seinäjoella on ollut 1960-luvulta lähtien. Noin viisi vuotta sitten ammattikorkeakoulussamme tehtiin päätös yksikkömme perustamisesta – halusimme tuoda ruokaketjua koskevan opetuksen tänne Framille, jotta pystyisimme parhaiten vastaamaan nykypäivän opetustarpeisiin ruoka-alalla.

Ruokaketjun koulutus keskitetty samalle kampukselle

Uuden laboratorion valmistuminen on viimeinen vaihe Ruoka-yksikön Framille muuttoa. Vihdoin kaikki ruokaketjuun liittyvä opetus on keskitetty samalle kampukselle. Restonomit muuttivat Kauhajoelta kampuksellemme vuonna 2013. Bio- ja elintarviketekniikan opetus liitettiin osaksi Ruoka-yksikköä vuonna 2014. Agrologit muuttivat Ilmajoelta Framille kuluvan vuoden alussa; käytännön harjoitteluja tehdään vielä myös Ilmajoen tutuissa tiloissa.

Tieteellistä tutkimusta ja luonnontieteiden opetusta on mahdotonta kuvitella ilman laboratoriota. Vielä 1700-luvulla laboratoriot olivat pikemminkin alkemistien työpajoja. Nykyisten luonnontieteellisten laboratorioiden esikuvat ulottuvat 1800-luvulle – tuolloin nimenomaan kemian, fysiikan ja biologian laboratorioista tuli yliopistojen yhteydessä todellisia tutkimuskeskuksia. Nyt, laboratorion valmistumisen myötä voimme laajasti soveltaa kokonaisvaltaista ”pellolta pöytään” ruokaketjuajattelua opetuksessamme. Yhteistyötä voidaan tehdä laajalla rintamalla eri oppiaineiden ja TKI-toiminnan kanssa. Lisäksi voimme monipuolisemmin hyödyntää muita oppimisympäristöjämme, kuten opetuskeittiö Prikkaa ja tekniikan yksikön digitaalilaboratoriota, Digital Factory’a. FFL mahdollistaa myös uudenlaisia yhteistyökuvioita paikallisten yritysten kanssa.

Terhi Junkkari
yksikön johtaja,
SeAMK Ruoka