Ruokahävikin vähentäminen – opintomatka Puolaan

20.12.2017

Arvioiden mukaan ruokaketjun eri vaiheista hävikiksi päätyy jopa kolmannes maapallolla tuotetusta ruoasta. Ruokaketjun eri vaiheet voivat vähentää syntyvän hävikin määrää useilla eri tavoilla. ECOWASTE 4 FOOD -hankkeen tarkoituksena on löytää hyviä käytänteitä ruokahävikin vähentämiseen Euroopan eri alueilta. Tässä Interreg Europe-rahoitusohjelmasta rahoitetussa hankkeessa suomalaisena partnerina toimii Etelä-Pohjanmaan liitto. Hankkeessa järjestettiin opintokäynti joulukuun alussa Puolan Wielkopolskaan. Opintokäynnille osallistui hankkeessa toimivien henkilöiden lisäksi sidosryhmien edustajia, kuten me SeAMKin opettajat. Puolan tutustumiskäynnin teemaksi oli valittu ruokahävikin vähentäminen teollisuudessa ja innovatiivisten teknologioiden hyödyntäminen. Kävimme tutustumassa yliopistoon, ruokapankkiin, elintarviketeollisuusyrityksiin sekä kone-ja laitevalmistajaan.

Puolassa ruokapankkitoiminta oli organisoitu siten, että ruokapankki itsessään ei jakanut ruokaa apua tarvitseville, vaan se toimi ikään kuin tukkuna eri avustusjärjestöille, jotka sitten saivat -jos saivat- ruokapankilta elintarvikkeita jaettavaksi. Ruokapankki keräsi elintarvikkeita eri kauppaketjuilta, tukkureilta ja elintarvikevalmistajilta. Elintarvikkeet olivat pääosin joko lähestymässä myyntiajan päättymistä tai pakkauksissa saattoi olla jokin valmistusvirhe, kuten väärä erätunnus. Osa tuote-eristä oli myös sellaisia, että ne oli valmistettu ruokapankkia varten. Keskusteluissa kävi ilmi, että osa lahjoittajista oli myös valmis maksamaan ruoan kuljetuksen ruokapankille.

Innovatiivisena ratkaisuna esiteltiin alueella kehitettyä elintarvikkeiden kuivausmenetelmää, jossa alipainetta ja mikroaaltoja hyödyntämällä saadaan tuotteet kuivattua alhaisessa lämpötilassa. Tämän patentoidun menetelmän avulla ruokatuotteiden, kuten hedelmien, säilyvyyttä pystytään parantamaan huomattavasti ilman lisäaineita. Lisäksi teknologiaa hyödyntävän Paula-nimisen yrityksen mukaan tuotteissa on enemmän ravinteita jäljellä kuin muilla kuivausmenetelmillä ja ne ovat rakenteeltaan ja maultaan parempia kuin esimerkiksi pakkaskuivauksella saadut tuotteet.

Kuva: Poznan University of Life Sciences laboratorio.

Opintomatkalla tutustuimme myös Poznan University of Life Sciences laboratoriotiloihin ja kuulimme heidän ruokahävikkiin liittyvistä tutkimushankkeista. Opintomatkan aikana saimme uusia ideoita tutkimus- ja kehittämishankkeisiin sekä tutustuimme mahdollisiin yhteistyökumppaneihin.

Kirjoittajat: **Ilkka Latomäki** ja **Margit Närvä**.
Molemmat kirjoittajat työskentelevät SeAMK Ruoka -yksikössä