

Ruokaturvallisuus- ja elintarviketeknologia - tutkimusryhmän toiminnan esittely kiinnosti laajasti

13.4.2023

Maaliskuussa 2023 järjestetyn SeAMKin TKI-aamukahvien aiheena oli ”Ruokaturvallisuus ja elintarviketeknologia” -tutkimusryhmän toiminnan esittely. Tilaisuuden järjestäjinä toimivat Merja Kyntäjä ja tutkimusryhmän vetäjät, Gun Wirtanen ja Terhi Junkkari. Tilaisuus koostui kahdesta osuudesta; alkuun osallistujien joukossa kierrätettiin ”tavallisessa valossa näkymättömillä, mutta UV-valossa loistavilla ja terveydelle harmittomilla väriainehiutaleilla” käsiteltyjä hedelmiä ja kasviksia, jonka jälkeen osallistujille esiteltiin tutkimusryhmän toimintaa ja käynnissä olevia tutkimus- ja kehityshankkeita.

Hyvä käsihygienia on edellytys turvallisen tuotteen valmistukseen

Tavallisessa valossa näkymättömillä väriainehiutaleilla käsiteltyjen kasvisten kierrättäminen osallistujien keskuudessa toimi hyvänä esimerkkinä ja harjoituksena ruokaketjun jäljitettävyydestä ja turvallisuudesta, erityisesti käsihygienian merkityksestä sen ylläpidossa. Jo muutaman kierrätyskerran jälkeen oli hankalaa muistaa, kenen käsistä mikäkin kasvis tai vihannes alun perin lähtikään liikenteeseen! Kierrätysleikki osoitti, että värihiutaleet siirtyivät jokaisen kosketuksen myötä paikasta toiseen, sillä UV-lampun alla saattoi käsissään huomata eriväristen hiutaleiden väriloiston (Kuva 1). Väriaineiden avulla on siis mahdollista

tarkistaa käsien puhtaus ja käsihygienian taso esimerkiksi tuotantolaitoksissa. Harjoituksen jälkeen tilaisuudessa katsottiin Gunin ja Merjan vuonna 2020–2021 nauhoittamia ”Missä pöpö luuraa” -sarjan opetusvideoita, jotka liittyvät arkipäiväisiin ”pöpöherkkiin” ilmiöihin: tiskirätti-, jääkaappi-, käsi- ja pukeutumishygieniaan. Videot on julkaistu SeAMK tutkii ja kehittää – kanavalla.



Kuva 1. Ote ”Missä pöpö luuraa” -opetusvideosta, joka käsittelee käsihygienian merkitystä ruokaturvallisuudessa ja jäljitettävyydessä. Tilaisuuteen osallistujat pääsivät myös testaamaan, miten kasvisten ja vihannesten pinnalla oleva väriaine kulkeutui käsien välityksellä tuotteesta toiseen (Kuva: Terhi Junkkari, SeAMK).

Tilaisuuden lopuksi luotiin lyhyt katsaus tutkimusryhmän kokoonpanoon, tärkeimpiin tutkimusteemoihin sekä käynnissä oleviin hankkeisiin. Tutkimusryhmässä on noin 30 asiantuntijaa edustaen ruokasektoria laaja-alaisesti, pellolta pöytään teemojen mukaisesti. Tutkimusteemat keskittyvät ruokaturvallisuuden ja elintarviketeknologian ja -automaation lisäksi uutuustuotekonsepteihin, pakkausteknologiaan sekä hävikki- ja jätehallintaan. Tutkimusryhmässä oli maaliskuun 2023 alussa käynnissä lähes 20 kehityshanketta, joista neljässä oli mukana kansainvälisiä kumppaneita. Hankkeita tehdään tiiviissä yhteistyössä sidosryhmien, kuten alueen yritysten ja opetuksen kanssa. Hyvänä esimerkkinä opetuksen kanssa tehtävästä hankeyhteistyöstä mainittakoon Erasmus+ Sector Skills Alliancen rahoittama EQVegan-hanke, jossa suunnitellaan ja toteutetaan koulutussisältöjä ja -ohjelmia kasvisruokatuotannosta eritasoisiin oppilaitoksiin. EQVegan- hankkeessa tehdään yhteistyötä 14 eurooppalaisen partnerin kanssa.



Kuva 2. Ryhmäkuva iloisista aamukahviosallistujista. Oikealla Karri Kallio esittelee käsihygieniaharjoituksessa käytettyjä hedelmiä ja vihanneksia (Kuva: Terhi Junkkari, SeAMK).

Terhi Junkkari
yliopettaja, bio- ja elintarviketekniikka sekä restonomitutkinto-ohjelmat
SeAMK

Gun Wirtanen,
erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
SeAMK