

Tiede ja teknologia avainasemassa tulevaisuuden ruokahaasteiden ratkaisemisessa

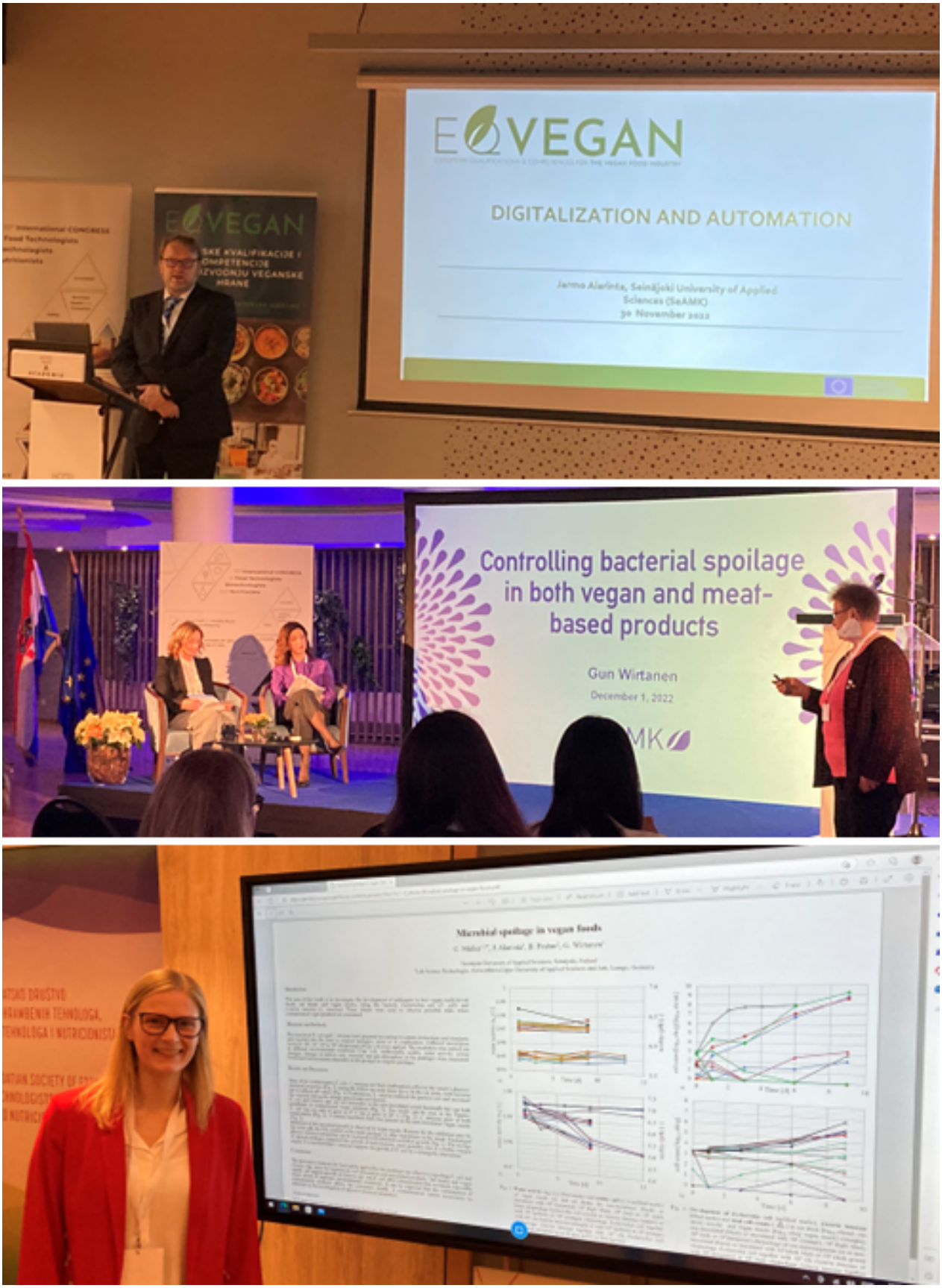
14.12.2022

Elintarvike- ja bioteknologit sekä ravitsemustieteilijät kokoontuivat joulukuussa 2022 kansainväliseen 10-vuotisjuhlakonferenssiinsa ”Smart Food for Healthy Planet and Human Prosperity” Zagrebiin lähes 300 osallistujan kera. Ennen konferenssia pidettiin myös EQVegan-projektikokous (European Qualifications & Competences for the Vegan Food Industry, https://eqvegan.eu/). SeAMKin edustajilla oli konferenssissa neljä suullista esitystä sekä yksi posteriesitys. Esitykset liittyivät ruokaturvallisuuteen ja elintarvikehygieniaan, teollisten prosessien automatisointiin ja digitalisointiin, sekä uusien kasvispohjaisten tuotteiden kehittämiseen. Monitieteellisen tapahtuman tärkein anti liittyi tieteen ja teknologian sekä yhteistyön merkityksen tunnistamiseen globaalien ruokahaasteiden ratkaisemisessa. Kehitettäviä asioita on lukuisia, mutta erityisesti ilmastonmuutoksen tuomat ongelmat sekä ruoan riittävyyden takaaminen ovat merkittävimpiä ratkaistavia haasteita lähitulevaisuudessa. Toisaalta ruoan riittävyyden lisäksi edelleen myös lihavuuden ehkäiseminen ja ruokahävikin minimoinen tulevat vaatimaan kehitystyötä.

Kuluttajien vaatimusten ja valintojen merkitys kasvaa tulevaisuudessa

Useissa konferenssipuheenvuoroissa tuli esille tulevaisuuden kuluttajien muuttuvat vaatimukset. Erityisesti tietoa raaka-aineiden alkuperästä ja takuita tuoteturvallisuudesta tullaan vaatimaan entistä enemmän. Lisäksi keskustelun keskiöön nousee moninaisten, koko ruokaketjua koskevien eettisten kysymysten huomioiminen.

Terveellisen ruoan merkitys kansanterveyden ja ihmisten hyvinvoinnin kannalta on hyvin tunnistettu, mutta erilaisten eettisten aspektien ja ympäristöasioiden huomioimisen rooli tulee kasvamaan ostopäätöksiä tehdessä. Kumman sinä valitsisit, jos valittavanasi olisi a) terveellinen, mutta ympäristölle haitallinen/epäeettisesti valmistettu tuote, tai b) epäterveellinen, mutta ympäristöystävällisesti/eettisesti valmistettu tuote? Kestävien valintojen tueksi kuluttajat tulevat tarvitsemaan nykyistä enemmän tietoa ja läpinäkyvyyttä tuotteen valmistusprosesseista ja kokonaislaadusta, jotta he osaavat valita ympäristöystävällisesti valmistetun terveellisen ja turvallisen vaihtoehdon. Euroopassa tätä edistetään mm. lainsäädäntövalmisteluilla, jotka liittyvät pakkausten terveysmerkintöihin, sekä kestäviin ja turvallisiin valmistusprosesseihin. Näihin vaatimuksiin vastaaminen vaatii merkittäviä ponnistuksia, pitkäjänteisyyttä ja entistä monialaisempaa osaamista kaikilta työntekijöiltä koko tuotantoketjussa.



Kuvakooste. Jarmo Alarinta kertoi vegaanituotteiden teollisista valmistusprosesseista (ylhäällä), Gun Wirtanen vegaani- ja lihatuotteiden tuoteturvallisuudesta (keskellä), sekä Carolin Muller vegaanituotteiden pilaantumisherkkyydestä (alhaalla). Carolin oli SeAMKissa harjoittelemassa TH-OWL (Technische Hochschule Ostwestfalen-Lippe) ammattikorkeakoulusta kesällä 2021, ja hänen harjoittelunsa aikana tekemät projektiopinnot olivat esillä posterina konferenssissa. Lisäksi SeAMKin edustajat esittävät konferenssissa

kaurajuoman kehitys- ja valmistusprosessin sekä tapaustutkimuksen kasvistuotteen reformuloinnista (kuvat: Terhi Junkkari).

Terhi Junkkari
yliopettaja, Bio- ja elintarviketekniikka sekä restonomi
SeAMK

Jarmo Alarinta
koulutuspäällikkö, Bio- ja elintarviketekniikka sekä restonomi
SeAMK**Tiina Laitila**
TKI-asiantuntija, Bio- ja elintarviketekniikka
SeAMK**Gun Wirtanen**
erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
EQVegan-projektin projektipäällikkö
SeAMK