


# Elintarvike- ja prosessointiteknologioiden uudet kehitysmahdollisuudet kiinnostavat yrityksiä

2.4.2024

Helsingin Messukeskuksessa 13. – 14.3.2024 järjestetty PacTec, FoodTec & PlastExpo Nordic sekä päivän pidempään kestänyt Gastro Helsinki keräsivät jälleen yhteen yli 4000 ruoka-alan toimijaa ympäri Suomea. Mukana oli myös ulkomaalaisia yrityksiä, joista suuri joukko oli etelänaapuristamme Virosta. Tapahtumassa oli esillä näytteilleasettajien ja esitysten muodossa uusimpia pakkausteknologioita, elintarviketeollisuuden palveluita ja innovaatioita sekä muoviteollisuutta koko arvoketjun matkalta. Tapahtuma on yksi suurimmista Suomessa järjestettävistä ruokateknologian tapahtumista yli sadalla näytteilleasettajallaan. Messuille lähdettiin kehittämään yhteistyöverkostoja sekä keräämään ajankohtaista tietoa Future Frami Food Lab -pilotointialustan kehittämiseksi.




Messualuetta, jonka taustalla näkyy myös FoodTec-stage elintarviketeknologiaan liittyvien esitysten järjestämiseen (kuva: Joni Viitala).

Messujen osana järjestettiin Kestävät innovaatiot -kilpailu elintarvike- ja muovialojen konsepteista. Kilpailun voittajaksi valittiin Lenkki Oy:n kehittämä ELT+ (End of Life Tyre) by Solepex™ -jalkinepohja. Jalkinepohjasta 30 % on valmistettu käytetyistä autonrenkaista saadusta uusiomateriaalista. Samaa raaka-ainetta on mahdollista käyttää myös muiden tuotteiden valmistuksessa. Muut finalistit olivat Cajo Technologies Oy:n Cajo MakeBright™, joka on ympäristöystävällinen ja lisäaineeton menetelmä pahvisten pakkausten lasermerkintäteknologioihin ilman tarrojen käyttöä sekä UPM Specialty Papersin, Lantmännen Unibake Finlandin ja Adara Pakkauksen yhteistyössä kehittämä elintarvikekäyttöön soveltuva pahvipakkaus pakkauspaperisella sisäpinnalla korvaamaan pakastuksessa käytettäviä muovipusseja.

FoodTec-lavalla Helsingin Yliopiston ja Metropolia Ammattikorkeakoulun edustajat pitivät esityksensä omasta toiminnastaan ruoka-alan kehitystyössä. Yliopistolehtori Hanna Koivula Helsingin Yliopistosta (13.3.2024) esitteli heidän tutkimusinfransa hyödyntämismahdollisuuksia yrityksille sekä tutkimus-, kehittämis- ja innovaatiotoiminnalle. Yritysyhteistyöyksikköön yhteyttä ottamalla ohjataan oikeisiin kontakteihin, kuten esimerkiksi elintarviketutkimusinfrastruktuuri FOODNUTRI:iin, ruokainnovaatioiden kehittämiseen Viikki Food Design Factorylle tai tutkimustyötä tekevään opiskelijaan. TKI-Tiimipäällikkö Timo Nykopp Metropolia Ammattikorkeakoulusta (13.3.2024) kertoi heidän Puhtaat ja kestävät ratkaisut innovaatiokeskittymästään ruoka-alan toimijoille. Heille on parhaillaan rakentumassa Urbanfarmlab, joka mahdollistaa sisäviljelyyn perustuvat kehityshankkeet. Samassa kehitysympäristössä on mahdollista hyödyntää myös robotiikka sekä tekoälyä. Seinäjoen ammattikorkeakoululta projektipäällikkö Markus Ojala esitteli HIGHFIVE-hanketta sekä esityksessään että hankkeen omalla esittelypisteellä. Hankkeen myötä rahoitetaan Euroopassa toimivien elintarvikealan pk-yritysten innovaatioiden käyttöönottoa ja tähän tarkoitukseen jaettiin nytkin tietoutta käynnissä olevasta rahoitushausta digitaalisten ratkaisujen ja prosessiteknologioiden implementoinnista.

Uusien teknologioiden osuus FoodTecin messuosastoilla jäi harmillisen vähäiseksi, vaikka uusia yhteistyökontakteja päästiinkin luomaan. Gastro Helsinki -messuilla näytteilleasettajien tarjonta koostui

pääosin erilaisista uutuustuotteista ja niiden maistattamisista, mutta uusia elintarvikeinnovaatioitakin päästiin näkemään esimerkiksi Foodfarmin erilaisissa öljyhamppupohjaisissa tuotteissa ja ingredienteissä. Benchmarking muiden korkeakoulujen elintarvikealan tutkimusinfrasta antaa myös hyvää pohjaa Frami Food Lab -pilotointiympäristön jatkokehittämiseksi palvelemaan entistä paremmin Etelä-Pohjanmaan alueen pk-yrityksiä. Elintarvikealan kehittäminen on jakautunut Suomessa alueellisesti melko tasaisesti, mutta oli hienoa huomata, että Seinäjoen ammattikorkeakoulun teknologiaosaamisesta oli kiinnostuttu myös kauempana Etelä-Pohjanmaan alueen ulkopuolella.

**Joni Viitala**
Projektipäällikkö
SeAMK

Kirjoittaja toimii asiantuntijana elintarvikesektorin aluekehityksessä Etelä-Pohjanmaalla.

Future Frami Food Lab on Euroopan unionin osarahoittama hanke.  Hankkeen päätavoitteena on lisätä Etelä-Pohjanmaan roolia ruokamaakuntana sekä johtavana elintarviketeknologian ja prosessien osaajana Suomessa ja kansainvälisesti merkittävänä toimijana sekä vahvistaa Frami Food Labin roolia elintarviketeknologioiden ja -prosessien testausalustana ja alan tunnistettuna osaamiskeskittymänä.

Lue lisää hankkeen verkkosivuilta: Future Frami Food Lab -hanke

# Lähteet

Koivula, H. (13.3.2024.) Elintarvike- ja pakkaustutkimusinfran hyödyntäminen akateemisessa yritysyhteistyössä. [Power-Point-esitys]. Helsingin Yliopisto.

Nykopp, T. (13.3.2024.) Kehittyvä Elintarvike Innovaatiot. [Power-Point-esitys]. Metropolia AMK.