

Jauheliha vai jauhis? Suomalaisten kuluttajien näkemyksiä lihasta ja kasvipohjaisista vaihtoehdoista

7.10.2025

Kuluttajien mielikuvat ruoan terveellisyydestä, hinnasta ja ympäristöystävällisyydestä kertovat paljon siitä, mihin suuntaan ruokakulttuuri on kehittymässä. SEAMKin huhtikuussa 2025 tekemässä kyselyssä (Junkkari & Laitila, 2025) selvitettiin, miten kuluttajat arvioivat jauhelihan ja sen kasvipohjaisten vaihtoehtojen, kuten Härkiksen®, Nyhtökauran®, MiFU jauhiksen® ja soijarouheen, ominaisuuksia.

Jauheliha luonnollisin vaihtoehto, soijarouhe houkuttelee hinnallaan

Vastaajista 82,6 prosenttia piti jauhelihaa miellyttävimpänä vaihtoehtona (taulukko 1). Samoin houkuttelevuuden osalta perinteinen lihatuote oli selkeä ykkönen (78,6 %). Jauheliha sai eniten mainintoja myös terveellisimpänä vaihtoehtona (30,9 %). Kasvipohjaisista tuotteista Härkis® (14,4 %) ja Nyhtökaura® (14,0 %) nousivat hieman esiin, mutta eivät ohittaneet lihaa. Luonnollisimmaksi koettiin ylivoimaisesti jauheliha (55,0 %), kun kasviproteiinituotteet jäivät selvästi alle 10 prosentin. Tämä vahvistaa aikaisempien tutkimusten havaintoja siitä, että lihatuotteet mielletään edelleen “aidommiksi” kuin kasviperäiset korvikkeet (Knaapila ym., 2022; Appiani ym., 2023).

Hintamielikuvissa asetelma muuttuu. Selvästi halvimmaksi arvioitiin soijarouhe (42,1 %), kun taas jauheliha sijoittui toiseksi (25,4 %). Muut kasvipohjaiset tuotteet jäivät marginaaliin. Huomionarvoista on, että noin

kolmannes vastaajista ei osannut arvioida hintaa lainkaan. Tämä viittaa siihen, että kasvipohjaiset tuotteet eivät ole vielä tarpeeksi tuttuja laajalle yleisölle.

Prosessointiasteen arvioinnissa MiFU jauhis® erottui selvästi, sillä kolmannes (33,9 %) vastaajista piti sitä prosessoiduimpana tuotteena.

Ympäristöystävällisyyden ja eettisyyden arvioinneissa epävarmuutta

Kyselyn ehkä kiinnostavin tulos liittyy ympäristöystävällisyyteen ja eettisyyteen. Yli kolmannes (38,6 %) vastaajista ei osannut sanoa, mikä tuotteista olisi ympäristöystävällisin, ja jopa 42,8 prosenttia epäröi eettisyysväittämien kohdalla. Jauheliha sai enemmän mainintoja ympäristöystävällisenä (22,6 %) kuin useat kasviproteiinituotteet. Nyhtökaura® kuitenkin erottui joukosta toiseksi vahvimpana (20,6 %). Myös eettisyyden arvioinneissa jauheliha (19,7 %) ja Nyhtökaura® (19,1 %) nousivat kärkeen, mutta epävarmojen vastaajien osuus oli suurin (42,8 %). Tämä vahvistaa havaintoja aiemmista tutkimuksista, joiden mukaan kasvipohjaiset tuotteet koetaan usein epäselviksi juuri kestävyyteen ja etiikkaan liittyvien viestien osalta (Nevalainen ym., 2023).

Taulukko 1. Suomalaisten kuluttajien suhtautuminen jauhelihan ja sille vaihtoehtoisten kasvipohjaisten tuotteiden käyttöön SEAMKin tekemän kyselytutkimuksen mukaan (n=598). Eniten mainintoja saanut vaihtoehto on merkitty vihreällä, vähiten punaisella värillä.

	Jauheliha	Härkis® (vegaaninen)	Nyhtökaura® (vegaaninen)	MiFU jauhis® (maitopohjainen)	Soijarouhe (vegaaninen)	En osaa sanoa
Miellyttävin	82,6 %	4,5 %	3,0 %	2,7 %	4,7 %	2,5 %
Halvin	25,4 %	0,3 %	0,8 %	1,2 %	42,1 %	30,1 %
Terveellisin	30,9 %	14,4 %	14,0 %	2,5 %	8,9 %	29,3 %
Luonnollisin	55,0 %	4,8 %	9,5 %	0,7 %	9,4 %	20,6 %
Houkuttelevin	78,6 %	5,7 %	4,8 %	3,7 %	3,5 %	3,7 %
Ympäristöystävällisin	22,6 %	10,4 %	20,6 %	2,2 %	5,7 %	38,6 %
Prosessoiduin	8,2 %	11,0 %	5,4 %	33,9 %	9,7 %	31,8 %
Eettisin	19,7 %	9,5 %	19,1 %	1,3 %	7,5 %	42,8 %

Tulokset osoittavat, että jauheliha on edelleen kuluttajien silmissä monessa suhteessa ylivertainen, sillä se mielletään miellyttäväksi, houkuttelevaksi, terveelliseksi ja luonnolliseksi. Kasvipohjaiset vaihtoehdot eivät ole vielä onnistuneet syrjäyttämään perinteistä lihaa mielikuvatasolla.

Merkittävä havainto on kuitenkin se, että suuri osa vastaajista ei osannut ottaa kantaa ympäristö- ja eettisyyskysymyksiin. Tämä viittaa siihen, että kasviproteiinien tarina ei ole vielä tarpeeksi selkeä. Jos

kasvipohjaiset tuotteet haluavat vahvistaa asemaansa, niiden on tehtävä viestinnässään näkyvämmäksi kestävyyteen ja eettisyyteen liittyvät hyödyt, ja samalla panostettava siihen, että tuotteet maistuvat ja tuntuvat yhtä houkuttelevilta kuin perinteinen jauheliha.

Artikkeli on kirjoitettu osana Töysän Säästöpankkisäätiön rahoittamaa ”Vaihtoehtoisten proteiinituotemarkkinoiden kehittyminen ja tulevaisuuden näkymät” sekä Euroopan Unionin osarahoittamaa ”Future Frami Food Lab” (EAKR 401089) hankkeita.

Terhi Junkkari
ETT, tutkijayliopettaja, erityisasiantuntija Future Frami Food Lab -hanke, ORCID 0000-0001-8816-7312
SEAMK

Jenna Laitila
Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka

Lähteet

Appiani, M., Cattaneo, C., & Laureati, M. (2023). Sensory properties and consumer acceptance of plant-based meat, dairy, fish and eggs analogs: A systematic review. *Frontiers in Sustainable Food Systems, 7,* 1268068. https://doi.org/10.3389/fsufs.2023.1268068

Junkkari, T., & Laitila, J. (2.9.2025). Millaisia proteiinilähteitä suomalaiset suosivat ruokavaliossaan? *SEAMK Verkkolehti.*https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2025090294094

Knaapila, A., Michel, F., Jouppila, K., Sontag-Strohm, T., & Piironen, V. (2022). Millennials’ consumption of and attitudes toward meat and plant-based meat alternatives by consumer segment in Finland. *Foods, 11*(3), 456. https://doi.org/10.3390/foods11030456

Nevalainen, E., Niva, M., & Vainio, A. (2023). A transition towards plant-based diets on its way? Consumers’ substitutions of meat in their diets in Finland. *Food Quality and Preference, 104*, 104754. https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2022.104754