

Kestävillä valmistusteknologioilla ja vaihtoehtoisilla proteiinituotteilla merkittävä rooli kestävän ruokajärjestelmän implementoinnissa

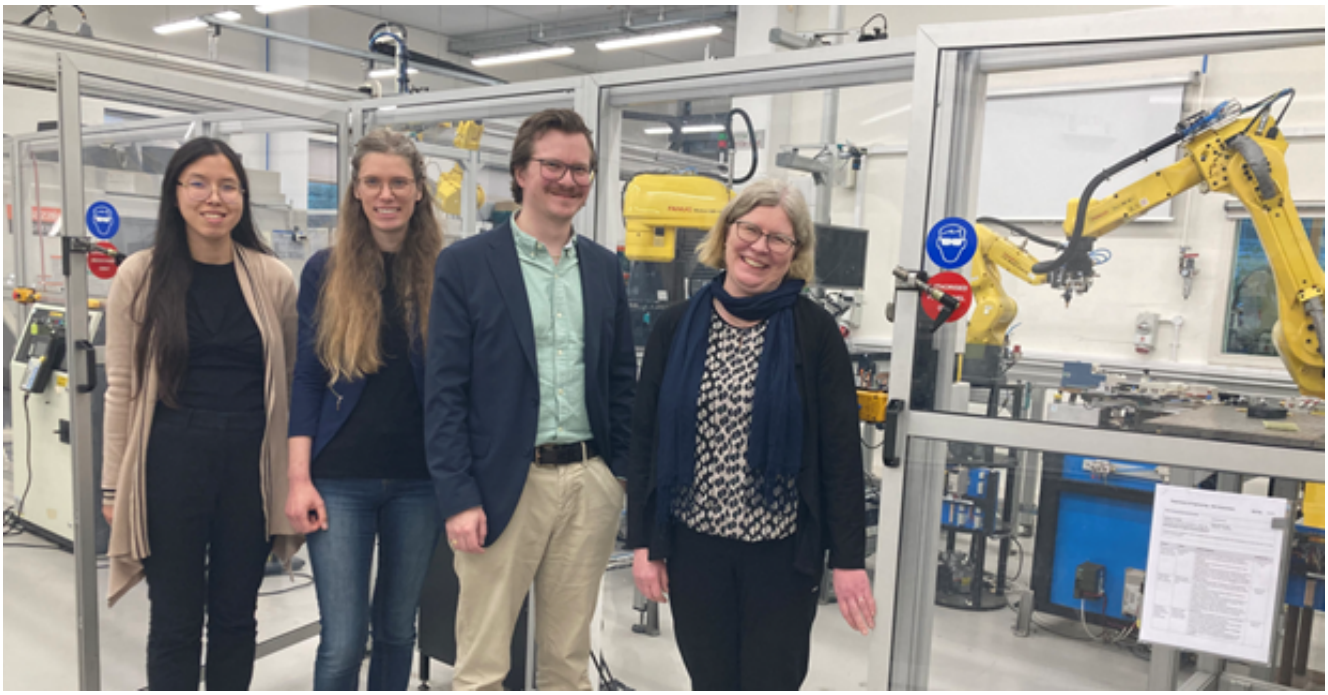
9.2.2024

SeAMKin Bio- ja elintarviketekniikan henkilökunta sai harvinaisen tilaisuuden syventää osaamistaan lokakuussa 2023 vieraillessaan Cambridgen yliopistossa. Matkan päätarkoitus oli perehtyä yliopiston asiantuntemukseen vaihtoehtoisten proteiinituotteiden kehittämisessä. Cambridgen yliopisto ei ole tunnettu pelkästään akateemista osaamisestaan, vaan myös innovatiivisten teknologiayritysten merkittävänä keskuksena, jota edustaa mm. Institute for Manufacturing (IfM, https://www.ifm.eng.cam.ac.uk/). IfM:n toiminnan ytimessä on pitkäaikainen teollisuus- ja teknologiayritysyhteistyö, jonka pyrkimyksenä on kehittää innovatiivisia ratkaisuja kestävyyttä tukeviin valmistusteknologioihin, kuten vaihtoehtoisten proteiinituotteiden valmistusteknologioihin. IfM:n pitkäjänteinen teollisuus- ja teknologiayritysyhteistyöhön onkin johtanut merkittäviin saavutuksiin kestävien valmistusteknologioiden saralla.

Koulutus avainasemassa vaihtoehtoisten proteiinituotteiden kehittämisessä

Yksi IfM:n kiinnostavista hankkeista on osallistuminen The Good Food Instituten perustamaan Alt Protein -projektiin (https://gfi.org/the-alt-protein-project/). Alt Protein -projektin fokus on kasvipohjaisten

proteiinituotteiden tutkimuksessa ja uusien vaihtoehtoisten proteiinivalmisteiden kehittämisessä. Projekti tarjoaa motivoituneille opiskelijoille mahdollisuuden oppia uutta ruokajärjestelmän muutoksesta kohti kestävää, turvallista ja oikeudenmukaista tulevaisuutta. IfM:n vahva sitoutuminen kestävän kehityksen tavoitteisiin heijastuu myös Alt Protein -projektissa, joka toimii väylänä yhdistää eri alojen asiantuntijat, kuten insinöörit ja liiketalouden ammattilaiset. Tämä monitieteellinen lähestymistapa luo verkoston, joka edistää avoimen tiedon jakamista ja yhteistyötä, vahvistaen projektikonsortion asemaa edelläkävijänä sellaisten käytännön innovaatioiden luomisessa, jotka mahdollistavat ruokajärjestelmäämme muuttumisen kestävämmäksi.



Kuva 1. SeAMKin henkilökuntaa pääsi tutustumaan Cambridgen yliopiston IfM:n tutkimuslaboratorioon vaihtoehtoisten proteiinituotteiden tutkimusyhteistyöhön liittyvän vierailunsa aikana (kuva: Mukesh Kumar, IfM).

Vaihtoehtoisten proteiinituotteiden rooli kestävässä ruokajärjestelmässä

Vaihtoehtoiset proteiinituotteet ovat nousemassa keskeiseen asemaan kestävän ruokajärjestelmän implementoinnissa. Ilmastonmuutoksen, väestönkasvun ja resurssien niukkuuden haasteisiin vastaaminen edellyttää innovatiivisia ratkaisuja. Kuluttajien kasvava kiinnostus ravitsevia, terveellisiä ja ympäristöystävällisiä vaihtoehtoja kohtaan luo paineita ruoka-alalle vastata tähän kysyntään. Erityisesti uusia tuotteita odotetaan kasvipohjaiseille proteiinituotteille, kuten herne- ja soijaproteiinituotteille. Kasvavaa tarjontaa odotetaan myös mikrobiologisesti tuotetuilta proteiinituotteilta, kuten sieni- ja leväpohjaisilta elintarvikeilta.

Vaihtoehtoisten proteiinituotteiden integroiminen osaksi ruokajärjestelmää edellyttää laajaa yhteistyötä ruokasektorin eri toimijoiden, kuten tuottajien, tutkijoiden, yritysten ja kuluttajien välillä. Tämä on välttämätöntä

käytännön ratkaisujen löytämiseksi ympäristöystävällisen ja eettisesti kestävän ruoantuotannon edistämisessä. Rohkeus ja innovatiivisuus ovat avainasemassa, kun pyrimme luomaan tulevaisuuden kestävämpää ja monimuotoisempaa ruokajärjestelmää. Vaihtoehtoiset proteiinituotteet eivät ainoastaan vastaa nykyisiin haasteisiin, vaan ne myös luovat uusia mahdollisuuksia kestävän ruokajärjestelmän kehittämiselle.

Terhi Junkkari
yliopettaja, erityisasiantuntija, Future Frami Food Lab -hanke
SeAMK

Future Frami Food Lab -hanke on Euroopan unionin osarahoittama.

Kirjoittaja on SeAMKin Elintarviketeknologian ja ruokaturvallisuuden tutkimusryhmän vetäjä ja työskentelee yliopettajana bio- ja elintarviketekniikan sekä restonomitutkinto-ohjelmissa.