

Kuluttajatestien avulla kohti optimaalista hamppuproteiinivalmistetta

15.12.2025

Kiinnostus kasviproteiinipohjaisiin tuotteisiin kasvaa jatkuvasti, ja osana tätä kehitystä kotimainen hamppuproteiini nousee esiin yhtenä lupaavana raaka-ainevaihtoehtona (Sitra, 2024). SEAMKin Future Frami Food Lab -hankkeessa toteutettu kuluttajatestaus tarjoaa arvokasta tietoa uuden hamppuproteiinivalmisteen kehittämiseen (Leppälehto & Junkkari, 2025). Arviointitilaisuus oli valmisteen ensimmäinen kuluttajille suunnattu esitestaus, jonka tavoitteena oli saada suoraa palautetta prototyypin toimivuudesta, tunnistaa keskeiset jatkokehitystä vaativat ominaisuudet sekä muodostaa alustava käsitys tuotteen markkinapotentiaalista. Tuote sai osallistujilta myönteisen vastaanoton, ja sitä pidettiin lupaavana, innovatiivisena ja kotimaisena vaihtoehtona kasviproteiinituotemarkkinoille.

Kuluttajatestaukseen osallistui kahdessa testausryhmässä yhteensä 13 henkilöä, heistä naisia oli 62 %. Osallistujien ikä vaihteli 32–60 vuoden välillä (keskiarvo 46 vuotta). Valtaosa testiryhmäläisistä oli sekasyöjiä (85 %), mutta mukana oli myös joustavaa kasvissyöntiä harjoittavia fleksaajia. Kokemusta kasviproteiinivalmisteiden käytöstä oli lähes kaikilla, joten testaajat pystyivät vertaamaan testituotetta jo markkinoilla oleviin vaihtoehtoihin.

Arviointi koostui sekä numeerisesta tuotearvioinnista ja avoimesta palautteesta että ryhmäkeskusteluista. Osana maistelua testaajat arvioivat kasviproteiinivalmisteen samankaltaisuutta perinteiseen lihaan (vertailutuotteena broilerisuikale). Samankaltaisuus arvioitiin kohtalaiseksi (asteikolla 1–7: 3), mutta moni huomautti, ettei kasviproteiinivalmisteen tarvitsekaan jäljitellä lihaa täydellisesti. Kun tuotetta käytetään osana ruokalajia, kokonaisuus ratkaisee enemmän kuin yksittäisen komponentin lihankaltaisuus. Testaajien mukaan

ruokalajivalinta, kypsennystapa ja maustaminen tasoittavat eroja ja tekevät lopputuloksesta todennäköisesti maukkaan kokonaisuuden.

Ulkonäkö ja rakenne vahvuutena – maku ja tuoksu kehitystyön ytimessä

Testituotteen rakennetta (4,1/7) ja ulkonäköä (4,4/7) pidettiin sen vahvuuksina. Osallistujat kuvasivat rakennetta “kiinteäksi” ja “purutuntumaltaan lihankaltaiseksi”, mikä tukee monipuolista käyttöä erilaisissa ruokalajeissa. Myös ulkonäkö koettiin onnistuneeksi ja houkuttelevaksi.

Maku jakoi mielipiteitä; maun keskiarvoksi muodostui 4,2/7. Moni yllättyi mausta positiivisesti, mutta osa koki maun makeahkoksi tai jälkimaun liian voimakkaaksi. Tuoksuarvioissa (3,5/7) havaittiin myös vaihtelua; se koettiin joko neutraaliksi tai pistäväksi. Näiden palautteiden perusteella maku- ja tuoksuprofiilien hienosäätö muodostui keskeiseksi kehityskohteeksi.

Kotimaisuus ja hyvä ravintosisältöprofiili vetoavat kuluttajiin

Tuotteen ravitsemukselliset ominaisuudet herättivät osallistujissa paljon kiinnostusta. Korkea proteiini- (noin 32 g /100 g tuotetta) ja kuitupitoisuus (noin 4,5 g /100 g), vähärasvaisuus (noin 4 g /100 g) sekä alhainen hiilihydraattien (noin 1 g /100 g) ja suolan (noin 0,5 %) määrä koettiin selkeiksi vahvuuksiksi. Lisäksi kotimainen raaka-aine ja hamppuöljyn sivuvirtojen hyödyntäminen nähtiin markkinaetuna, joka erottaa tuotteen nykyisin markkinoilla olevista vaihtoehdoista. Aineosaluettelon lyhyyttä ja lisäaineettomuutta kiiteltiin myös.

Käyttökohteet arjessa kebablastuista wokkeihin ja salaatteihin

Testaajat pystyivät helposti nimeämään käyttökohteita, joihin tuote sopisi. Parhaiksi vaihtoehdoiksi mainittiin mm. kastike- ja pataruoat, wokit, pihvimäiset ja nugget-tyyppiset ratkaisut, kebab-tyyliset lastut sekä hybridituotteet, joissa yhdistyy kasvi- ja eläinproteiinilähtöinen raaka-aine. Selkeä käyttökonteksti ja käyttöä tukeva reseptiikka nousivatkin tärkeiksi tekijöiksi ostohalukkuutta tukemaan.

Kuluttajat arvioivat tuotteen myyntihinnaksi noin 4 euroa per 250 grammaa, mikä on samaa tasoa kuin monilla nykyisin markkinoilla olevilla kotimaisilla kasviproteiinivalmisteilla. Hinta koettiin erityisesti suurperheissä merkittäväksi ostokriteeriksi, kun taas pienemmille talouksille hinta ei olisi este tuotteen käytölle. Moni osallistuja olisi valmis testaamaan tuotetta kotona, erityisesti jos tarjolla olisi selkeitä reseptejä ja käyttövinkkejä, esimerkiksi QR-koodin kautta avautuvana reseptipankkina.



Kuva 1. Testaajat vertailivat broilerisuikaletta ja hampusta valmistettua kasviproteiinivalmistetta (vasemmalla, kuva: Salla Kettunen). Oikealla testaaja täyttää arviointilomaketta tuotteiden maistelun aikana (kuva: Terhi Junkkari, 2025).

Kuluttajatestauksen perusteella hamppuproteiinivalmiste on teknisesti onnistunut tuote, jolla on selkeä markkinapotentiaali. Sen vahvuuksia ovat rakenne, ravitsemukselliset ominaisuudet ja kotimainen alkuperä. Kehitystyön kannalta keskeisiä teemoja ovat maun tasapainottaminen, tuoksun pehmentäminen ja selkeiden käyttövinkkien jakaminen. Aikaisempien tutkimusten perusteella tuotemaistamiset voisivat myös edesauttaa tuotteen menestymistä markkinoilla (Junkkari, 2025).

Hamppu voi tulevaisuudessa tarjota suomalaisille kuluttajille uuden, ekologisen ja vatsaystävällisen proteiinivaihtoehdon etenkin niille, joille nykyiset papu- ja kauraproteiinivalmisteet eivät sovi.

Artikkeli on kirjoitettu osana Euroopan unionin osarahoittamaa ”Future Frami Food Lab” (EAKR 401089) -hanketta.

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

Matti Leppälehto
Insinööri (AMK), Bio- ja elintarviketekniikka
TKI-asiantuntija, Future Frami Food Lab -hanke
SEAMK

Lähteet

Junkkari, T. (4.11.2025). Miten saada suomalaiset syömään enemmän kasviproteiinituotteita? *SEAMK Verkkolehti.*https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe20251104105117

Leppälehto, M., & Junkkari, T. (11.12.2025). Ensiarvio kasviperäisestä lihankorvikeprototyypistä – rakenne ja makuprofiili testissä. *SEAMK Verkkolehti*. https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe20251211117876

Sitra. (5.9.2024). *Finland can significantly increase plant protein production by 2040 to secure security of supply and diversify nutrition*. Finnish Innovation Fund Sitra. https://www.sitra.fi/en/news/finland-can-significantly-increase-plant-protein-production-by-2040-to-secure-security-of-supply-and-diversify-nutrition/