

Ruoka-alan tutkimusryhmät verkostoituivat Satakunnassa

3.9.2026

SEAMKin ruoka-alan tutkimusryhmät Elintarviketeknologia ja ruokaturvallisuus sekä Muutoskykyiset maatalous- ja energiaratkaisut suuntasivat yhteiselle verkostoitumismatkalle Euraan, Satakuntaan. Matkan tavoitteena oli tutustua alueella tehtävään ruoka-alan tutkimus- ja kehittämistyöhön, vaihtaa ajatuksia alan toimijoiden kanssa sekä löytää uusia yhteistyömahdollisuuksia. Päivän aikana ryhmä vieraili Pyhäjärvi-instituutissa ja Biolanilla.

Pyhäjärvi-instituutti tutkii ja kehittää

Pyhäjärvi-instituutilta löytyy osaamista pellolta pöytään, mikä on myös SEAMKin vahvuus. Instituutin oma ydinsanoma “Puhdas vesi, paremmat eväät” kuvaa toiminnan kokonaisuutta (Pyhäjärvi-instituutti, i.a.). Pyhäjärvi-instituutin toiminta on kasvanut viime vuosina, mihin osaltaan on vaikuttanut se, että vuonna 2023 osa Brahea-keskuksen elintarvikealan kehittämistoiminnoista siirtyi Pyhäjärvi-instituutin vastuulle. Pyhäjärvi-instituutin toiminta vahvistui edelleen vuonna 2025, kun Perunantutkimuslaitos PETLA sulautui osaksi instituuttia. Vierailulla kuultiin, miten instituutin työssä korostuu vahva yhteys alkutuotannon, elintarviketeollisuuden, vesienhoidon ja kiertotalouden välillä. Alueellinen elintarviketuotanto ja jalostus ovat kytkeytyneet Satakunnan ja Lounais-Suomen erityispiirteisiin. Esityksissä nousivat esiin muun muassa vihannes-, peruna-, öljykasvi- ja erikoiskasvituotanto sekä niiden yhteys paikallisiin yrityksiin ja jalostukseen.

Pyhäjärvi-instituutin toiminnassa pitkäjänteisyyttä tuo ohjelmatyö. Esityksissä näkyivät muun muassa Alkutuotannon kasvu- ja vastuullisuusohjelma, RypsiRapsi-foorumi, PETLA-ohjelma, Pyhäjärven suojeluohjelma ja JOKIohjelma. RypsiRapsi-foorumi oli hyvä esimerkki siitä, miten tutkimus, yritykset, viljelijät

ja muut toimijat voidaan koota yhteisen kehittämisteeman ympärille. Instituutti tekee tiivistä yhteistyötä kymmenen hehtaarin laajuisen Apetitin Räpin koetilan kanssa, jossa he voivat tehdä monipuolisesti mm. erilaisia viljely- ja lannoitekokeita tutkimus- ja kehittämishankkeisiin.

Esittelijät nostivat esille, että SAMKissa aloitettu elintarvikeinsinöörikoulutus yhteistyössä SEAMKin kanssa vastasi alueen tarpeisiin. Pyhäjärvi-instituutti ja SEAMK tekevät yhteistyötä mm. kasvinviljelykenttäkokeissa.



SEAMKin ruoka-alan tutkimusryhmät Biolanin pääkonttorin edessä. Ylhäältä katsottuna pääkonttori näyttää hautovalta kanalta (kuva: kirjoittajien arkisto).

Kiertotaloutta ja yhteistyötä Biolanilla

Vierailu Biolanille tarjosi mielenkiintoisen katsauksen perheomisteisen yrityksen toimintaan, historiaan ja monipuoliseen tuotevalikoimaan. Biolan tunnetaan erityisesti puutarhamullista ja muista kasvualustoista, kompostoreista sekä kuivakäymäläratkaisuista (Biolan, i.a.-a). Tämän kesän kuluttajahittituotteeksi meille kerrottiin nousseen Maanparannushiilen, joka sisältää biohiiltä ja kompostoitua lantaa ja jonka tavoitteena on parantaa muun muassa maan rakennetta, multavuutta ja vedenpidätyskykyä (Biolan, i.a.-b). Tuotannon mittakaava konkretisoitui vierailulla myös hauskalla tavalla: erilaisista raaka-aineseoksista ja ”resepteistä” puhuttaessa yksi osa saattoi tarkoittaa traktorikauhallista.

Erityisesti vierailulla nousivat esiin kiertotalous ja resurssien tehokas hyödyntäminen. Biolan hyödyntää

esimerkiksi metsäteollisuuden sivuvirroista valmistettua puukuitua kasvualustojen ja kuivikkeiden raaka-aineena omassa biokuitulaitoksessaan (Biolan, i.a.-c). Energiaratkaisuissa yritys on puolestaan siirtynyt käyttämään uusiutuvaa biokaasua muun muassa lannoitetuotannossa sekä kompostoreiden ja kuivakäymälöiden valmistuksessa (Biolan, i.a.-d). SEAMK on tehnyt yhteistyötä Biolanin kanssa viime vuosina useissa turpeeseen liittyvässä tutkimus- ja kehityshankkeessa. Biolanin edustajat antoivat vierailulla erityistä kiitosta Turvevapaa ruokaketju -hankkeelle. SEAMKin koordinoimassa hankkeessa etsitään kestäviä turvetta korvaavia materiaaleja muun muassa kasvualustoihin ja eläintuotannon kuivikkeisiin (Seinäjoen ammattikorkeakoulu, i.a.).

Vierailulla kuultiin lisäksi kiinnostava pala yrityshistoriaa. Biolanin juuret ovat Hannes Kariniemen perheen broilerintuotannossa, sillä kasvavat lantamäärät synnyttivät ajatuksen kananlannan hyödyntämisestä lannoitteena ja johtivat Biolanin perustamiseen vuonna 1974 (Biolan, i.a.-a). Myös nykyisen Kariniemen-tuotemerkin historia kytkeytyy samaan yrittäjäperheeseen. Kariniemi Oy:n siipikarjaliiketoiminta siirtyi LSO:lle vuonna 1993 ja on sittemmin tullut osaksi nykyistä HKFoodsia (HKFoods, i.a.).

Kokonaisuutena vierailu Satakuntaan vahvisti käsitystä siitä, että ruokaketjun kilpailukykyä ja kestävyyttä rakennetaan yhteistyöllä. Tarvitaan tutkimusta, käytännön osaamista, alueellista tuntemusta sekä kykyä yhdistää alkutuotanto, jalostus, ympäristönäkökulmat ja uudet teknologiat.

Terhi Junkkari
ETT, tutkijayliopettaja
ORCID 0000-0001-8816-7312
SEAMK

Taru Mäki
KTT, TKI-päällikkö, Muutoskykyiset maatalous- ja energiaratkaisut
SEAMK

Margit Närvä
TkT, YAMK-yliopettaja
ORCID 0000-0002-4937-3938
SEAMK

Lähteet

Biolan. (i.a.-a). *Biolanin tarina*. https://www.biolan.fi/biolan/biolanin-tarina.html

Biolan. (i.a.-b). *Uutuustiedote: Biolan Maanparannushiili tarjoaa helpon tavan lisätä maan elinvoimaa kotipuutarhassa*. https://www.biolan.fi/artikkelit/lehdistotiedotteet/uutuustiedote-biolan-maanparannushiili-tarjoaa-helpon-tavan-lisata-maan-elinvoimaa-kotipuutarhassa.html

Biolan. (i.a.-c). *Biokuitulaitos*. https://www.biolan.fi/biolan/biokuitulaitos.html

Biolan. (i.a.-d). *Biolan vähentää yli 70 prosenttia oman toimintansa kasvihuonekaasupäästöjä investoimalla biokaasuun*. https://www.biolan.fi/artikkelit/lehdistotiedotteet/biolan-vahentaa-yli-70-prosenttia-oman-toimintansa-kasvihuonekaasupaastoja-investoimalla-biokaasuun

HKFoods. (i.a.). *HKFoodsin historia*. https://www.hkfoods.com/fi/tietoa-meista/historia/

Pyhäjärvi-instituutti. (i.a). Puhdas vesi, paremmat eväät. Haettu 19.8.2026, https://pyhajarvi-instituutti.fi/