


# SeAMK Food Labs - pilotointiympäristö tutuksi elintarvikealan toimijoille

30.12.2024

Future Frami Food Lab -hankkeen toimenpiteenä Seinäjoella 14.11.2024 järjestettyyn SeAMK Food Labs – palveluja ruoka-alan toimijoille -työpajaan osallistui hyvä joukko elintarvikealan toimijoita yrityksistä ja tutkimusorganisaatioista ennen kaikkea Etelä-Pohjanmaalta, mutta aina pääkaupunkiseudulta ja Lapista saakka. Ekstruusio ja sen mahdollisuudet siis herättävät laajalti kiinnostusta elintarviketeollisuudessa. Tilaisuus aloitettiin kahvien ja aamupalan merkeissä samalla kun Seinäjoen ammattikorkeakoulun Kestävät Ruokaratkaisut -tiimin tutkimus- ja kehityspäällikkö Karri Kallio kertoi SeAMKin tutkimus- ja kehittämistyöstä ruoka-alalla. Future Frami Food Lab -hankkeen projektipäällikkö Joni Viitala avasi osallistujille kehitys- ja investointihankkeen taustoja, tehtyjä toimenpiteitä sekä kertoi SeAMK Food Labs -yhteistyömallista ruoka-alan kehittämisessä.  Esitysten jälkeen siirryttiin ryhmissä kierroksille tutustumaan SeAMK Food Labs -laboratorioympäristön elintarvikelaboratorioihin: Food Labiin sekä uuteen hankkeen toimenpiteinä rakennettuun Food Tec -tilaan. Food Tec -tilassa hankkeen asiantuntijana toimiva Matti Leppälehto esitteli käytännössä uutta hankkeessa hankittua kaksiruuvista ekstruusiolaitetta ja sillä valmistettuja erilaisia märkä- ja kuivaekstrudoituja tuotteita. Esityksen aikana osallistujille valmistettiin märkäekstruusiolla myöhempää arviointia varten hamppukonsentraatista rakenteeltaan lihaa muistuttava tuote, eli niin kutsuttu liha-analogi.



Food Tec -tilassa esiteltiin ekstruusiolaitteen toimintaa käytännössä (kuva: Elina Huhta).

Kierrosten jälkeen Seinäjoen ammattikorkeakoulun bio- ja elintarviketekniikan opiskelija Joel Jokinen esitteli opinnäytetyötään, jonka aiheena oli snack-tuotteen kehittäminen ja valmistaminen kuivaekstruusion avulla. Opinnäytetyö toteutettiin osana hankkeen toimenpiteitä kuivaekstruusiotestauksissa.  Seuraavaksi FoodFarm Oy:n toimitusjohtaja Jyrki Leppälä kertoi hamppuproteiinin erilaisista hyödyntämismahdollisuuksista ekstruusiossa sekä kokemuksista ekstruusiokokeiluista SeAMK Food Labsissa. Yritys on ollut vahvasti mukaan hankkeen toimenpiteissä ja toimittanut raaka-ainetta laitteen käyttöönottovaiheissa. Tapahtuman viimeistä, varsinaista työpajaosuutta alusti hankkeen asiantuntijana toimiva Alisa Ala-Huikku edellisestä työpajasta saaduilla tiedoilla erilaisista proteiinipitoisista raaka-aineista ja tuotteista sekä tuotekonsepteista. Lisäksi kerrottiin erilaisista pilotointeihin liittyvistä kokemuksista ja koeajoissa vastaan tulleista haasteista. Pienryhmissä osallistujat pääsivät arvioimaan ja miettimään jatkokehityskohteita märkä- ja kuivaekstruusiolla valmistetuille koetuotteille. Tärkeää oli kuulla erityisesti tuotteiden ominaisuuksista, kuten ulkonäöstä ja rakenteesta sekä mitä muita raaka-aineita tuotteiden kehittämisessä voitaisiin hyödyntää. Lisäksi osallistujat pääsivät keskustelemaan ja antamaan kommentteja SeAMK Food Labsin yhteistyömallista vastaamaan yritysten tarpeisiin.



Työpajaosuudessa osallistujat pääsivät arvioimaan erilaisia ekstruuderilla valmistettuja koe-eriä sekä keskustelemaan SeAMK Food Labs -yhteistyömallista (kuva: Joni Viitala).

SeAMK Food Labs – palveluja ruoka-alan toimijoille -työpaja tarjosi elintarvikealan toimijoille kattavan katsauksen ekstruusion mahdollisuuksiin ja SeAMKin tarjoamiin palveluihin. Tilaisuus herätti laajaa kiinnostusta ja toi yhteen alan asiantuntijoita eri puolilta Suomea. Osallistujat pääsivät verkostoitumaan, saivat käytännön esittelyjä uusista laitteista ja tuotteista sekä mahdollisuuden keskustella ja arvioida kehityskohteita. Työpaja vahvisti SeAMK Food Labsin roolia innovatiivisena ja yhteistyöhön panostavana kehitysympäristönä elintarvikealalla. Työpajan aikana syntyneet keskustelut ja ideat luovat pohjan tuleville kehitysprojekteille ja Future Frami Food Lab -hanke jatkaa aktiivista yhteistyötä elintarvikealan toimijoiden kanssa, tarjoten ratkaisuja erilaisten raaka-aineiden pilotointeihin. Tapahtuman esitysmateriaali on saatavilla hankkeen verkkosivuilla: https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/f3l  Avainsanat: elintarviketeknologia, elintarvikeinnovaatio, tuotekehitys, SeAMK Food Labs  Joni ViitalaProjektipäällikköFuture Frami Food Lab -hankeSeAMK  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. Lisätietoa hankkeesta verkkosivuilta: https://projektit.app-staging.seamk.hion.dev/f3l Kirjoittaja toimii asiantuntijana elintarvikesektorin aluekehityksessä Etelä-Pohjanmaalla.