

Tuotekehityksellä kestävämpään tuotteeseen

21.10.2024

Hunaja Hetki Oy hyödynsi kehittämishankkeen tukea kehittääkseen tuotteestaan entistä vastuullisemman. SeAMK Food Labsissa toteutettu tuotekehitysprojekti tarjosi yritykselle asiantuntija-apua. Tuotekehityksen myötä yritys saavutti kestävämpiä ratkaisuja ja erottuu kilpailijoistaan.

SeAMK tähtää maakunnan yritysten kehittymiseen ja kilpailukyvyn kasvuun. Tätä työtä voidaan tehdä monin eri tavoin. Tällä kertaa kasvua tuettiin SeAMKin koordinoiman VHH –Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet –hankkeen avulla, jonka tavoitteena on auttaa Etelä-Pohjanmaan alueella toimivia mikro- ja pk-elintarvikeyrityksiä kehittämään tuotteistaan entistä vastuullisempia ja vähähiilisempiä kuluttajan tarpeet huomioiden.

Yksi hankkeen toimenpiteiden toteuttamiseen osallistuneista yrityksistä on Kurikan Jalasjärvellä sijaitseva Hunaja Hetki Oy, joka päätti käyttää avukseen asiantuntijapalveluita Seinäjoen ammattikorkeakoulun SeAMK Food Labs -pilotointiympäristöstä. Toimenpide toteutettiin VHH-hankkeen myöntämän de minimis -tuen avulla, joka oli suunnattu Hunaja Hetkelle sen elintarviketuotteen vastuullisuuden ja vähähiilisyyden kehittämiseen.

Hunaja Hetki on itsenäisesti kehittänyt Hunajainen siitepölysuklaa -tuotteen, mutta halusi tehdä siitä entistä vastuullisemman reseptiikkaa parantelemalla. Kyseinen tuote on niin sanottu lahja- ja erikoistuote, joten valmistus on hyvin käsityövaltaista ja tuotteessa korostuu erityisesti paikallisen hunajan käyttö sekä uutuusarvoa tuova koristelussa käytettävä siitepöly. Kun VHH-hankkeen kautta vastuulliseen tuotekehitykseen tarjoutui mahdollisuus, Hunaja Hetken yrittäjäkaksikon paikallinen vahvistus Jemina Valli tarttui tuumasta toimeen.

Tuotekehityshaasteen selkeä määrittely on tuotekehityksen tärkein osuus

Joskus tuotekehityshaasteen yksiselitteinen määrittely ja tiukka rajaaminen voi olla haastavaa. Vallilla tosin oli mielessään selkeä tavoite, jonka oli helppo lyödä lukkoon. SeAMK Food Labsissa toteutetun Hunajaisen siitepölysuklaan tuotekehitysprojektin kehittämishaasteeksi määriteltiin vähähiilisen suklaan valmistus; eri raaka-aineiden hankinta tai korvaaminen vaihtoehtoisella raaka-aineella siten, että tuotteesta tulisi mahdollisimman vastuullisesti tuotettu.

Kehitystyön tukena oli mahdollista käyttää SeAMK Food Labs -elintarvikelaboratorioympäristöstä löytyviä laitteita, jolloin muun muassa eri suklaalaatujen temperointia oli helpompi hallita. Tuotekehitysprojektissa suklaan valmistusta tehtiin käytännön työnä SeAMK Food Labsissa yhdessä yrityksen kanssa, jolloin pystyttiin käymään valmistusprosessi vaiheittain kokonaisuudessaan läpi eri raaka-ainetestauksista massan sekoittamiseen ja siitä suklaan temperointiin sekä muotittamiseen.

– Oli ihan mahtavaa päästä itse mukaan tähän SeAMKin laboratoriossa toteutettavaan tuotekehitysprojektiin. Sain myös vaikuttaa projektin etenemiseen, ideoida ja ehdottaa omia näkemyksiäni, jotka otetiin vastaan ja keskustellen valittiin niistä toteutettavimmat, Valli iloitsee.



Kehitysprojektissa on tärkeää työskennellä tiiviissä yhteistyössä yrityksen kanssa (kuva: Ilmari Äijö).

Luonnollisempaa makeutta

Hunajaisessa siitepölysuklaassa käytetyn kaakaovoin ja -jauheen korvaaminen kotimaisilla vaihtoehtoisilla raaka-aineilla on ainakin toistaiseksi hankalaa, joten tuotteessa valittiin käytettäväksi ainoastaan sertifioituja suklaan luomuraaka-aineita. Kaakaovoin osuutta oli kuitenkin mahdollista korvata laktoosittoman maitopohjaisen voin käytöllä, mikä lisäsi myös tuotteen kotimaisuusastetta.

Tuotteesta oli myös mahdollista jättää kokonaan pois lisätty valkoinen sokeri korvaamalla se kotimaisen ja paikallisesti tuotetun hunajan tuomalla makeudella. Emulgaattorina käytetylle, mutta allergisoivalle soijalesitiinille etsittiin kotimaista korvaavaa vaihtoehtoa, mutta parhaimmaksi vaihtoehdoksi todettiin sen korvaaminen nestemäisellä auringonkukkalesitiinillä, joka on helppokäyttöistä sekä ei-allergisoivaa. Vastaavasti maitopohjaisen voin lisäyksellä kaakaovoihin saatiin tuotteelle entistä enemmän täyteläisyyttä, ja muun muassa valkoisen sokerin pois jättämisellä tuotteesta saatiin entistä luonnollisempaa makeutta.

– Keskustelimme tuotekehitysprojektin toteuttajan Joni Viitalan kanssa eri vaihtoehdoista, ja sain hyviä vinkkejä raaka-aineiden korvaamiseen. Yhteistyönä päädyimme lopullisiin, juuri Hunaja Hetkelle sopiviin vaihtoehtoihin, Valli täsmentää tuotekehityksen etenemistä.

Hunajaiselle siitepölysuklaalle pystyttiin tekemään SeAMK Food Labs -pilotointiympäristössä onnistuneet temperoinnit pienen mittakaavan valmistuksessa kiiltävän ja sulamattoman lopputuotteen saamiseksi. Lisäksi suklaan koristuksena käytettävä yrityksen omaa tuotantoa oleva kuivattu siitepöly tuo tuotteelle lisäarvoa proteiinipitoisuuden muodossa. Mielenkiintoisena yksityiskohtana siitepölyn väri kertoo sen, mistä kasvista se on peräisin.



Levy tuotekehitysprojektin hunajaista siitepölysuklaata (kuva: Joni Viitala).

SeAMKille korkea arvosana yritysyhteistyöstä

Hankkeen toimenpiteenä toteutettu tuotekehitysprojekti helpottaa yrityksen omaa tuotekehitystaakkaa nopeuttaen tuotteen saattamista kuluttajamarkkinoille. Tuotekehitysprojektin aikana on myös tasapainoiltava kuluttajakohderyhmän mieltymysten sekä raaka-ainevalintojen välillä sopivalla hinnoittelulla. Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hankkeen muiden toteutettavien toimenpiteiden osalta Hunaja Hetki Oy osallistui myös Kurikassa ja Kauhajoella järjestettyihin elintarvikkeen hiilijalanjäljen laskentatyöpajoihin. Työpajoissa yritys sai ohjattua opastusta hiilijalanjäljen laskentaan SeAMKissa kehitetyllä IKE-hiilijalanjälkilaskurilla, jolloin pystyttiin arvioimaan esimerkiksi yrityksen itsensä tuottaman hunajan ja siitepölyn aiheuttamat hiilijalanjälkivaikutukset.

– Tuotekehitysprojektin toteuttaja Joni on ihan huipputyyppi. Kouluarvosanaksi antaisin tästä toteutuksesta 9 ellen jopa korkeammankin ja kannustan muitakin mikrokokoisia yrityksiä mukaan vastaaviin toteutuksiin SeAMKin kanssa!, Valli summa ja kannustaa maakunnan yrityksiä yhteisiin projekteihin SeAMKin ja sen toteuttamien kehittämishankkeiden kanssa.



Hunaja Hetki Oy:n Jemina Valli oli tyytyväinen kehitysprosessin kulkuun (kuva: Ilmari Äijö).

Joni Viitala
asiantuntija TKI
SeAMK

Elina Huhta
asiantuntija TKI
SeAMK

Kirjoittajat toimivat eteläpohjalaisen ruokayrittäjyyden kehittäjinä Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -painoalalla.

Seinäjoen ammattikorkeakoulun koordinoimassa VHH – Vastuulliset ja vähähiiliset elintarvikkeet -hankkeessa mm. autetaan ja edistetään pienten eteläpohjalaisten elintarvikeyritysten valmiutta viestiä omasta vastuullisuudestaan sekä pääsemään alkuun elintarviketuotteiden hiilijalanjäljen laskemisessa. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama.