

Tuotereformulointi ruokapalvelualalla: merkittäviä terveysvaikutuksia helpoilla tuotekehitystekniikoilla

4.1.2024

Äskettäin ilmestyneessä vertaisarvioidussa tieteellisessä julkaisussa ”Simple ways to improve nutrient content and health profile in different types of foodservice products” (Junkkari ym., 2023), paneudutaan ruokapalvelualan tuotereformuloinnin, eli tuotteiden terveellisemmäksi kehittämisen, problematiikkaan. Tuotteiden kehittäminen terveellisemmäksi, lähinnä rasvan laadun ja määrän sekä suolan, kuidun ja sokerin määrien osalta on ollut yksi painopistealue elintarviketeollisuudessa 2000-luvun alusta lähtien. Markkinoilla onkin nähty lukuisia onnistuneita reformuloitujen tuotteiden lanseerauksia eri tuoteryhmissä viimeisten vuosikymmenien aikana. Kuitenkin ulkona syömisen lisääntyessä myös ruokapalvelualalla tarvitaan uusia tapoja parantaa tarjoiltavien ruokien ravitsemuksellista laatua.

Junkkarin ja kumppaneiden tutkimuksessa osoitettiin, että yksinkertaisilla reseptimuokkaustekniikoilla voidaan merkittävästi parantaa erilaisten ravintola-alan tuotteiden ravitsemusprofiilia kuluttajien huomaamatta muutosta, vaikka suolan ja rasvan määrä reformuloiduissa tuotteissa väheni kymmeniä prosentteja. Tulokset viittaavat siihen, että huolellisella reseptisuunnittelulla ja kuluttajatestauksella tuotteiden ravitsemusprofiilia voidaan parantaa merkittävästi. Tutkimuksen mukaan näyttää siltä, että oikeanlaisilla reseptinmuokkaustekniikoilla on mahdollista tuottaa ei vain terveellisempiä vaan myös herkullisempia tuotteita, sillä osa kuluttajista piti reformuloituja tuotteita maukkaampina kuin alkuperäisiä.

Artikkelin johtopäätöksissä todetaan, että reformulointitekniikoita tulisi laajemmin käyttää ruokapalvelusektorilla, jotta reformuloinnin terveysvaikutukset tuottaisivat toivottuja yhteiskunnallisia vaikutuksia. Alan toimijoille, erityisesti ammattikeittiöille, tulisi varata riittävästi tuotekehitysresursseja

reseptien muokkaamiseen ja tuotteiden kuluttajatestaukseen. Myös terveellisempien tuotteiden kehittämistä tukevaa lisäkoulutusta tulisi olla riittävästi tarjolla. Ruoka-alan toimijoiden tiivis yhteistyö ja avoin tiedonvaihto ovat keskeisiä onnistumisen kannalta ja yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi. Esimerkiksi yhteistyö suurempien yritysten ja elintarviketeollisuuden kanssa voisi auttaa pienempiä yrityksiä suunnittelemaan, testaamaan ja toteuttamaan reformulointitekniikoita.



Kuva 1. Ruokapalvelualalla tarjottavien tuotteiden ravitsemuksellisella laadulla on merkittävä vaikutus kuluttajien hyvinvointiin ja kansanterveyteen. Kuva: SeAMK kuvapankki.

Terhi Junkkari
yliopettaja, bio- ja elintarviketekniikka- sekä restonomitutkinto-ohjelmat
SeAMK

Lähde:

Junkkari T., Hopia A., Paakki M., Mattila S., Arjanne L., Kantola M. & Luomala H. (2023). Simple ways to improve nutrient content and health profile in different types of foodservice products. *Journal of Foodservice Business Research.* https://doi.org/10.1080/15378020.2023.2298626