

Vaihtoehtoiset proteiinien muokkausteknologiat herättävät mielenkiintoa

6.2.2024

Suuri joukko ruoka-alan ammattilaisia ja opiskelijoita kuulemaan ja keskustelemaan vaihtoehtoisten proteiinien erilaisista muokkausmahdollisuuksista Framille Lasipalatsiin. Seinäjoen ammattikorkeakoulun Future Frami Food Lab -hankkeen puitteissa 17.1.2024 järjestetyn Vaihtoehtoisten proteiinien markkinat ja muokkausteknologiat -seminaarin tavoitteena oli koota yhteen Etelä-Pohjanmaan alueen elintarvikealan toimijoita ja suunnitella yhdessä hankkeen investoinneilla pilotoitavia vaihtoehtoisia proteiinituotteita sekä kartoittaa niissä käytettäviä raaka-aineita ja tuotannon sivuvirtoja.

Tilaisuuden avasi Kestävät ruokaratkaisut -TKI-tiimin tutkimus- ja kehittämispäällikkö Karri Kallio puheenvuorollaan Seinäjoen ammattikorkeakoulun ruoka-alalla tekemästä työstä niin opetuksen kuin tutkimus-, kehittämis- ja innovointitoiminnan osalta. Yritysyhteistyötä tehdään jatkuvasti hanke- ja opetustoiminnassa, ja Future Frami Food Lab -hankkeessa tätä halutaan syventää entisestään kehittämällä elintarvikealan osaamista Etelä-Pohjanmaan alueella uusilla investointihankkeen kautta hankittavilla prosessointiteknologioilla. Investointihankkeen avulla kehitetään SeAMKin valmiuksia toimia entistä laajemmin kestävien elintarviketeknologioiden pilotointi- ja kehitysalustana uuden laboratoriotilan rakentamisessa sekä mm. ekstruusio- ja kalvosuodatusteknologioiden testausalustana.



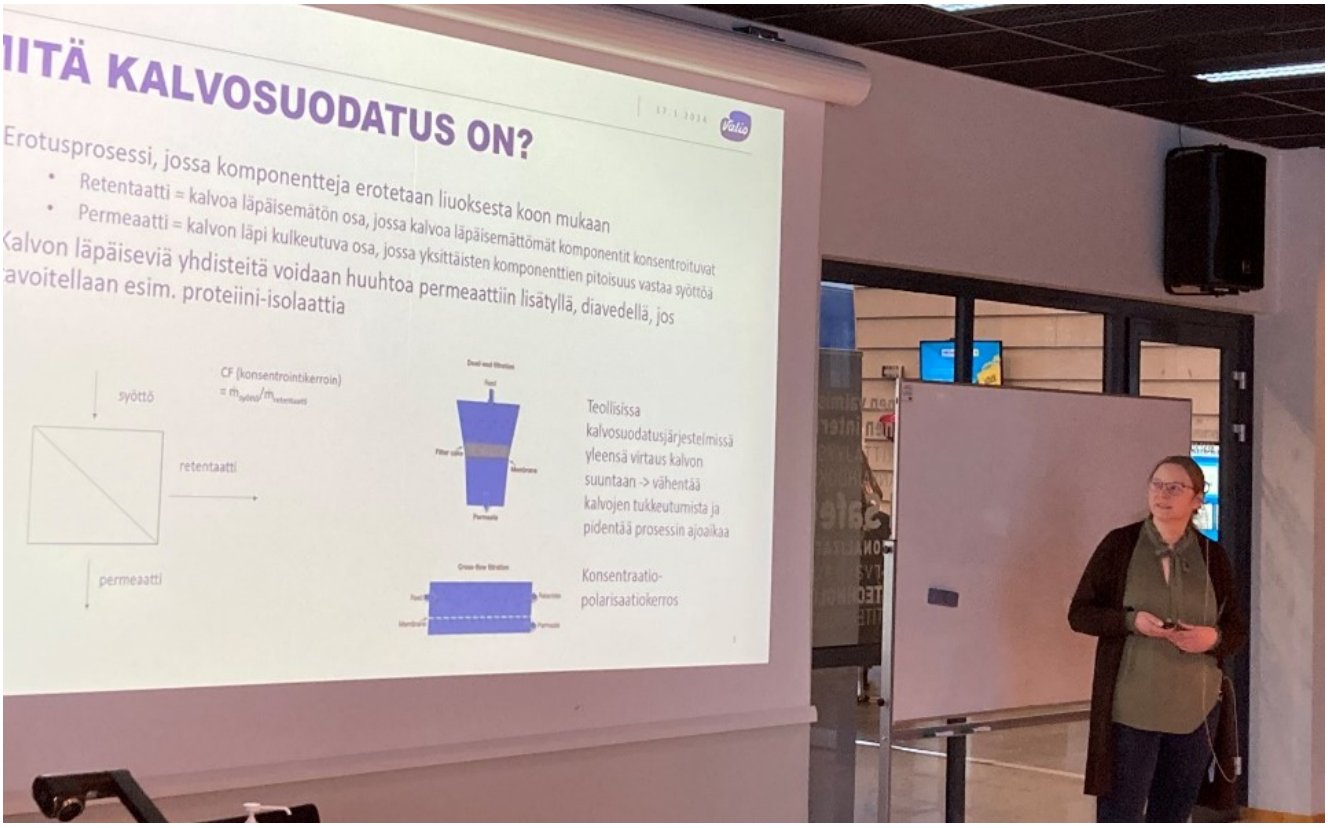
Kuva 1. Seinäjoen ammattikorkeakoulun Kestävät ruokaratkaisut -TKI-tiimin tutkimus- ja kehittämispäällikkö Karri Kallio esittelee Future Frami Food Lab -hankkeen toimenpiteitä (kuva: Matti Leppälehto).

Elintarvikealan kehitysyhtiö Foodwest Oy:n toimitusjohtaja Harri Latva-Mäenpää pohjusti esitystään yritysesittelyllä sekä kertoi Foodwestin toiminnasta mm. Suomalainen Menestysresepti -ohjelmassa. Vaihtoehtoisten proteiinituotteiden määrä ja kulutus on jatkuvasti lisääntynyt, ja kuluttajille on entistä tärkeämpää saada aistinvaraisesti ja ravitsemuksellisesti hyviä tuotteita, mutta kuluttajan ostoskorissa korostuu yhä voimakkaammin sopiva hinta. Ekstruusioteknologialla ruuvielementtien avulla voidaan sekoittaa ja muokata erilaisia ingredienttejä, jolloin voidaan valmistaa esimerkiksi korkean proteiinipitoisuuden omaavia välipalatuotteita. Prosessia voidaan tarvittaessa muokata lämpötilaa ja painetta säätämällä ja laitteilla voidaan käsitellä sekä märkiä että kuivia tuotteita.



Kuva 2. Foodwest Oy:n toimitusjohtaja Harri Latva-Mäenpää kertoi Foodwestin toiminnasta sekä ekstruusioteknologiasta elintarvikkeiden valmistuksessa (kuva: Matti Leppälehto).

Valio Oy:n tutkimuspäällikkö Riitta Partanen piti esityksen kalvosuodatusprosessista ja sen käyttömahdollisuuksista. Kalvosuodatuksen avulla voidaan erottaa nesteestä erilaisen partikkelikoon omaavia osasia. Tässä hyödynnetään mikro-, ultra- ja nanosuodatusta sekä käänteisosmoosia haluttujen jakeiden saamiseksi. Laitteen avulla voidaan esimerkiksi erottaa proteiinit nestemäisistä sivuvirroista tai jauhetuista raaka-aineista uusien korkeaproteiinisten tuotteiden kehittämiseen.



Kuva 3. Valio Oy:n tutkimuspäällikkö Riitta Partanen esitteli membraanisuodatustekniikkaa (kuva: Terhi Junkkari).

Esitysten jälkeisessä työpajassa ryhmissä mietittiin ensin, millaisia raaka-aineita eri muokkausteknologioilla voitaisiin hyödyntää ja tämän jälkeen suunniteltiin uusia tuotteita ja tuotekonsepteja kyseisille ingredienteille. Yhteisessä keskustelussa monesta ryhmästä esiin nousivat esimerkiksi sekä kasvis- että eläinperäisiä raaka-aineita sisältävät hybridituotteet sekä erilaisten sivuvirtojen hyödyntäminen. Työpajasta saatiin arvokasta tietoa teollisuuden toimijoilta hankkeen tulevia laitetestauksia ja tuotekehitystä silmälläpitäen sekä osoitettiin kiinnostusta myös hankkeen tuleviin seminaareihin ja työpajoihin liittyen.

Future Frami Food Lab on Euroopan unionin osarahoittama hanke. Sen 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.

Joni Viitala
Projektipäällikkö
Future Frami Food Lab -hanke
SeAMK

Kirjoittaja toimii asiantuntijana elintarvikesektorin aluekehityksessä Etelä-Pohjanmaalla.