

Vaikuttavuustekijät luonnontuotteiden prosessoinnissa

9.10.2024

MMM:n Ruokaviraston kautta rahoittaman Luonnontuotealan täydennyskoulutus -hankkeen kärkenä on ollut kehittää luonnontuotealan ammatilliseen koulutukseen sopivaa koulutusmateriaalia. Hanketta toteuttavat Helsingin yliopiston Ruralia-instituutti, Seinäjoen ammattikorkeakoulu (SeAMK), Lapin Ammattikorkeakoulu ja Arktiset Aromit ry. Hanketoteuttajien logot on koostettu kuvaan 1.

Kuva 1. Hanketoteuttajat.

Täydennyskoulutuskokonaisuus on jaettu kuuteen 5 opintopisteen laajuiseen opintojaksoon: 1) Raaka-aineiden kestävät tuotantoketjut, 2) Luonnontuotteiden viljelymenetelmät ja korjuutekniikka, 3) Luonnontuotteiden ainesosat, ominaisuudet ja hyödyntäminen, 4) Markkinalähtöisen tuotekehityksen prosessit ja menetelmät, 5) Luonnontuotteisiin tukeutuvien palvelujen kehittäminen ja 6) Luonnontuotealan yritystoiminnan kehittäminen.

Täydennyskoulutus toteutetaan lähijaksoilla ja verkkoluennoilla. SeAMKin vastuulla on ollut toteuttaa opintojaksot tuotekehityksen prosesseista ja yritystoiminnan kehittämisestä. Näistä kahdesta aiheesta SeAMKilaiset koostavat oppaat, jotka tulevat löytymään Arktiset Aromien kotisivuilta hankkeen loputtua. Toinen oppaista käsittelee laajan kirjon tuotteiden prosessointiin liittyviä aiheita ja siihen liittyviä näkökulmia. Marraskuun loppuun mennessä SeAMKin projektiryhmä julkaisee oppaan yritystoiminnan kehittämisestä.

Tuotekehityksen prosessit ja menetelmät -oppaassa käsittelemme laadunhallintaa, joka on keskeinen osa tuotekehitystä. Jäljitettävyydellä varmistetaan, että tuotteiden alkuperä ja historia ovat selkeästi dokumentoituja osto- ja myyntiketjussa. Tuotekonseptin suunnittelu on ensimmäinen askel tuotekehityksessä. Tässä vaiheessa määritellään, millainen tuote tulee olemaan ja millaisille asiakkaille se on suunnattu. Pakkauksen suunnittelu ja jakelukanavien valinta vaikuttavat suoraan tuotteen saatavuuteen ja kuluttajakokemukseen. Tarkat tuotespesifikaatiot ovat välttämättömiä, jotta tuotteen valmistus ja laatu voidaan varmistaa.

Luonnontuotteiden käsittely vaatii erityisiä menetelmiä ja laitteita. Analyysimenetelmät auttavat arvioimaan tuotteen laatua. Raaka-aineiden tehokas hyödyntäminen ja uusien prosessien kehittäminen ovat tärkeitä tuotekehityksessä. Tuotekehityksessä on otettava huomioon ruokaturvallisuus ja hygieniavaatimukset. Tuotantotilan olosuhteet vaikuttavat suoraan tuoteturvallisuuteen. Prosessien suunnittelussa on huomioitava hygienianäkökulmat.

Analyysimenetelmät auttavat arvioimaan ruokatuotteiden ja luonnontuotteiden laatua ja ominaisuuksia. Tuotekehityksessä on noudatettava tietyt vaatimukset, ja pakkausmerkinnät ovat tärkeitä kuluttajille.

Syksyn 2024 aikana @SeAMK Verkkolehdessä on julkaistu artikkeleita, joiden aiheet perustuvat luonnontuotealan yritystoiminnan kehittäminen -opintojakson luentoihin. Artikkelit otsikoineen, kirjoittajineen ja pysyvine verkko-osoitteineen ovat aikajärjestyksessä:

- Viitala: Hyvä tuotteiden laadunhallinta turvallisuuden takeena (julkaistu 12.9 pysyvällä osoitteella https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024091270847,
- Wirtanen, Nikumatti ja Haapala: Ruokaturvallisuus perustuu hyvään elintarvikehygieniaan (13.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024091270840),
- Pasto: Luonnontuotealan tuotekonseptointi sekä pakkaus- ja jakeluratkaisut tukemassa kehitystyötä (julkaistu 20.9 pysyvällä osoitteella https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092074063
- Alarinta: Tuotespesifikaatio – tuotteen ominaisuudet, toiminnot ja muut vaatimukset (20.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092074062
- Wirtanen: Hygieeninen ympäristö-, tila- ja laitesuunnittelu tuotannon tukena (25.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092574779)
- Kyntäjä: Tuotekehitysprosessin tarvittavat vaatimukset (25.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092574787)
- Alarinta: Raaka-aineiden uudet käyttömuodot luonnontuotealalla (26.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092574803)
- Kyntäjä: Luonnontuotteiden analytiikka (27.9; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024092775060)
- Kyntäjä: Ruokatuotteiden analytiikka (1.10; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024100175554)
- Kallio: Luonnontuotealan täydennyskoulutus: lähiviikko Seinäjoella (2.10; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024100175558)
- Nikumatti: Pakkausmerkinnät – elintarvikkeiden ja kosmetiikkatuotteiden nimeäminen(2.10; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024100175557)
- Wirtanen, Nikumatti ja Haapala: Hygieniaseurantamenetelmät ja prosessihygienia osina elintarviketurvallisuuskulttuuria (3.10; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024100275702)
- Wirtanen, Haapala & Nikumatti: Vaarat ja riskit tuotannossa (3.10; https://urn.fi/URN:NBN:fi-fe2024100275716)

Hankkeen toteuttajat ja samalla artikkelin kirjoittajat ovat mukana MMM:n Ruokaviraston kautta rahoittamassa hankkeessa ”Luonnontuotealan täydennyskoulutus.

Sanni Nikumatti
insinööri (AMK), projektipäällikkö
SeAMK

Lotta Haapala
insinööri (AMK), projektipäällikkö

SeAMK

Gun Wirtanen
TkT, dosentti
erityisasiantuntija, ruokaturvallisuus
SeAMK