



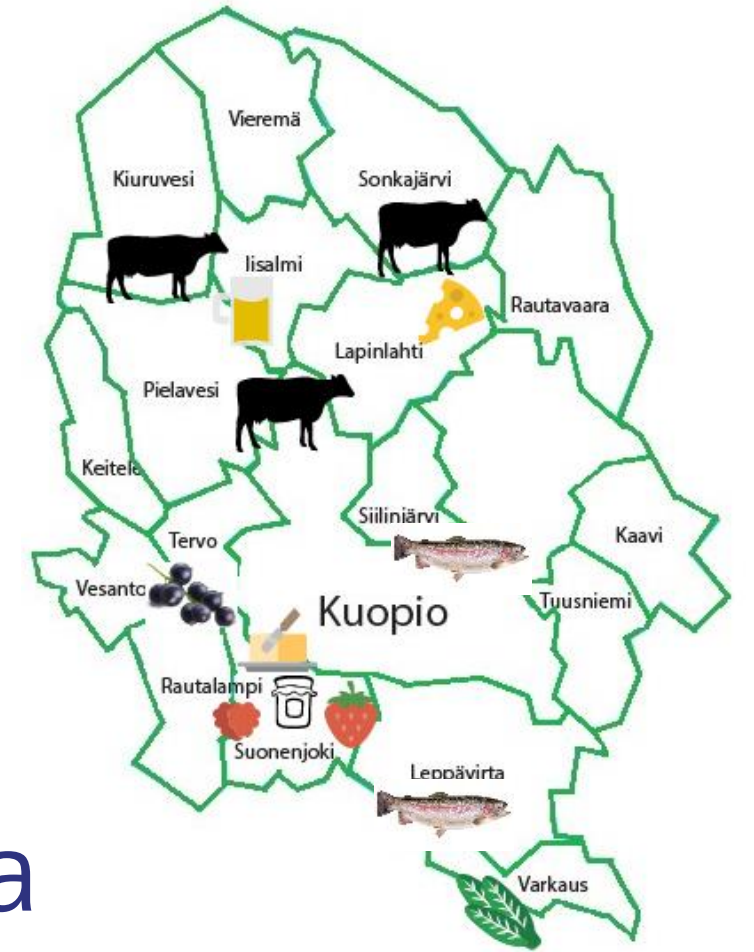
Pohjois-Savon elintarvikealan osaamiskeskittymä



Mistä kaikki alkoi:

Pohjois-Savon elintarvikesektorin tunnistetut haasteet

- Yritykset, palvelut, koulutus, kehittäminen ja tutkimus hajallaan; yksittäisiä verkostoja, mutta ei kokonaisuuden koordinointia
- Yrityksillä tarve ns. yhden luukun palvelulle; tarve tiedon, asiantuntemuksen ja palvelujen helpolle ja selkeälle saatavuudelle
- Itä-Suomen yliopiston ravitsemustieteen osaaminen painottunut rasvojen ja hiilihydraattien vaikutusten selvittämiseen. Yrityksiltä ja muilta toimijoilta tullut tarve lisätä osaamista proteiineista ja suolistovaikutuksista
- Yritysten tuotekehityksen pullonkaula elintarviketeknologinen osaaminen

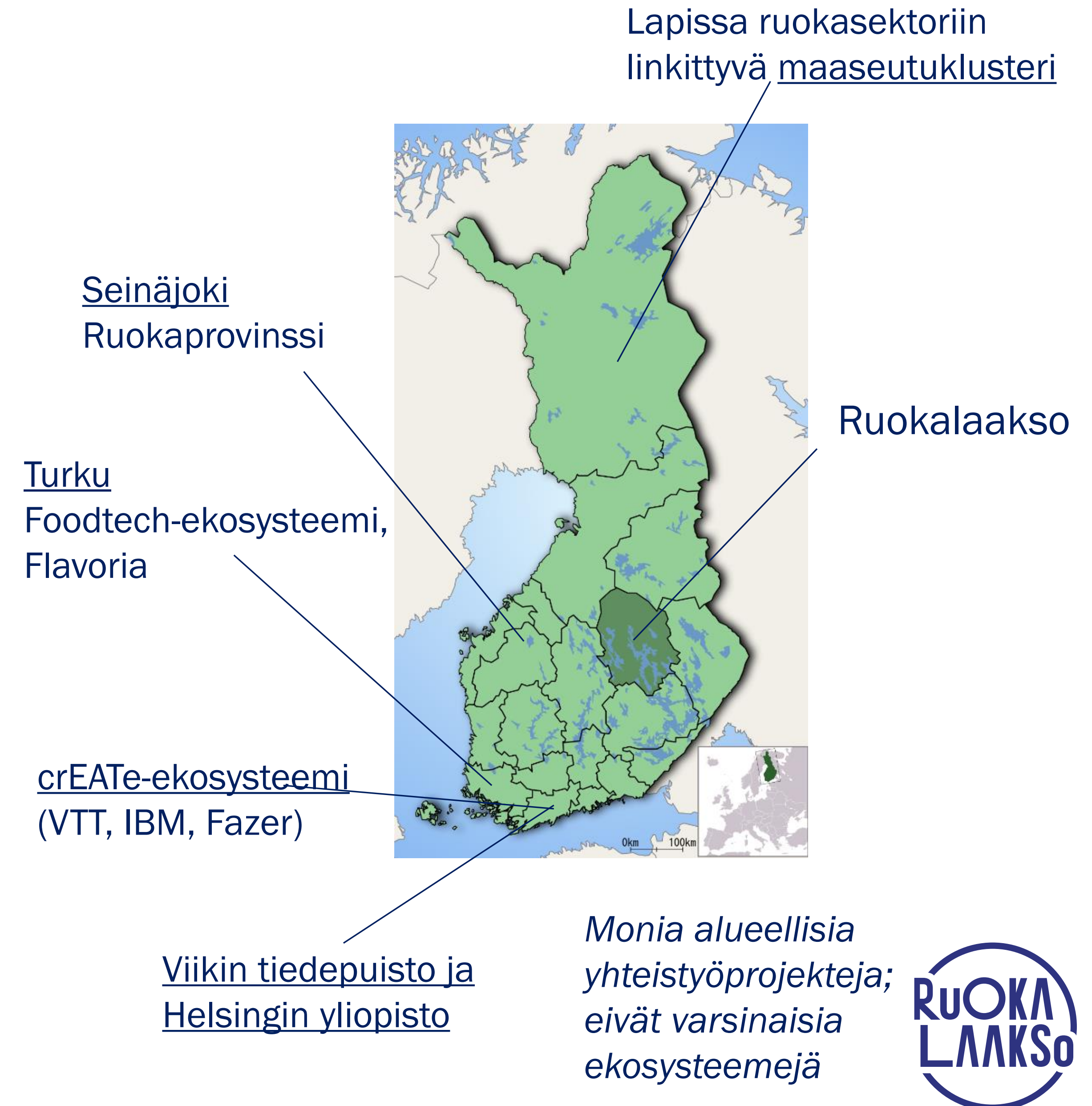


Haasteiden ratkaisijaksi luotiin hanke: **Ruokalaakso**

Ruokalaaksossa (2018-2020)

1) Luodaan ruokasektorille verkostomaista toimintamallia (ekosysteemi/klusteri), jonka toiminta jatkuu hankeajan jälkeen

- Täydentää Suomen alueellisia verkostoja/ekosysteemejä. Tavoitteena klusteri, jonka arvoketjussa korostuvat tuotekehityksen tukipalvelut, erikoisosaamisena ravitsemus ja ruokaturvallisuus



Haasteiden ratkaisijaksi luotiin hanke: **Ruokalaakso**

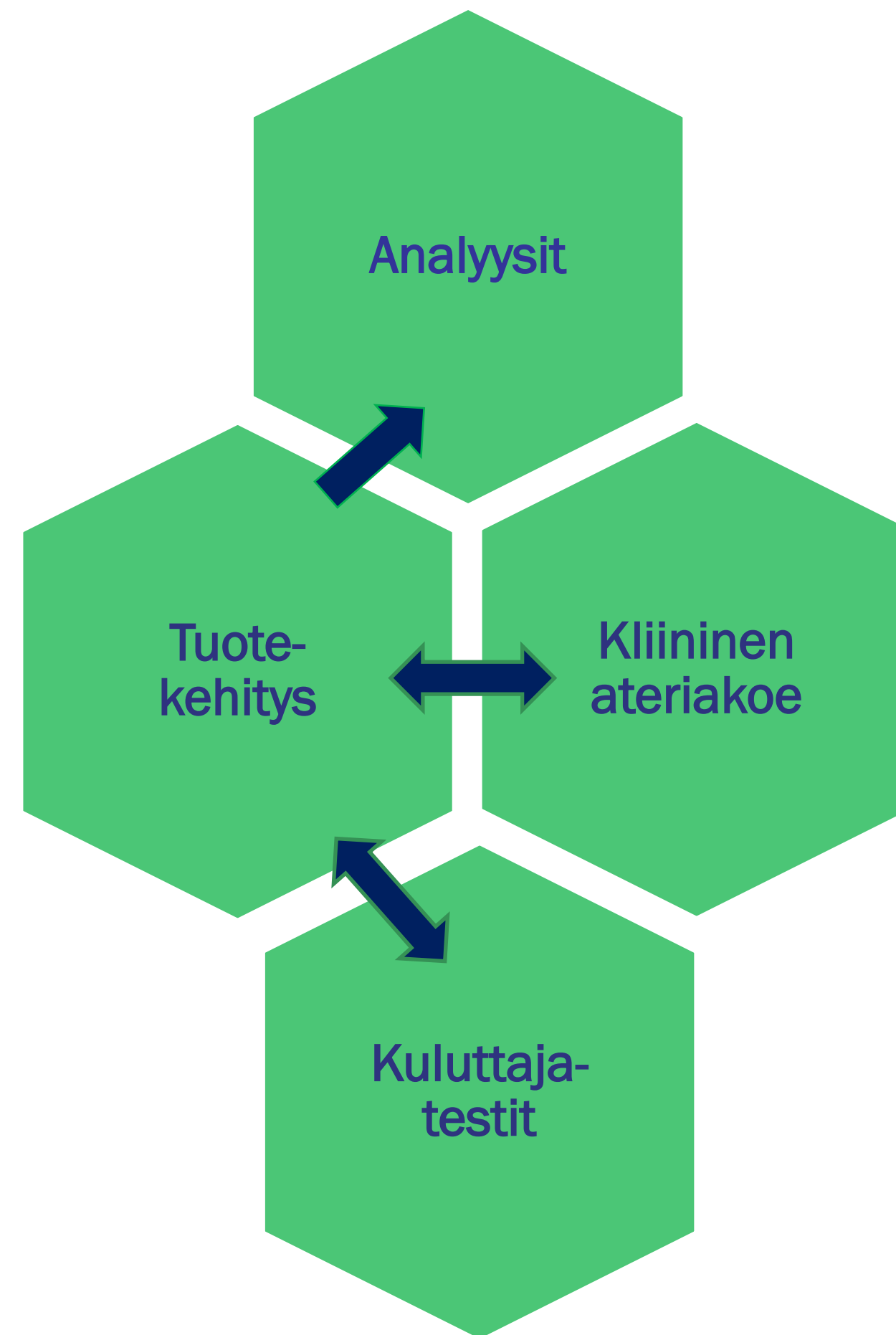
Ruokalaaksossa (2018-2020)

- 2) Kehitetään yhteistyötä ja tehdään näkyväksi alueen osaamista ja palveluita, joiden pariin Ruokalaakso voi ohjata yrityksiä ja muita toimijoita
- 3) Rakennetaan tuotekehityksen tutkimustarpeeseen uusia osaamisympäristöjä, joilla voidaan selvittää:
 - Uusien proteiinien lähteiden rakennetta, turvallisuutta, hyväksikäytettävyyttä
 - Suolistovälitteisiä vaikutuksia, kuten elintarvikkeiden, probioottien, prebioottien, uudenlaisten raaka-aineiden isännän ja suolistomikrobiston välisiä vuorovaikutuksia
- 4) Kehitetään elintarviketeknologinen palvelu, josta yritykset saavat apua tila-, laite- ja prosessiasioihin
- 5) Vahvistetaan ruokasektorin osaamista mm. elintarviketeknologian täydennyskoulutuksella



Marjapilotti

Tavoitteet: pilotoidaan yhteistyötä Ruokalaakson toimijoiden välillä, tehdään osaamista näkyväksi, edistetään marjojen näkyvyyttä



Yhteistyön pilotointi

- Opitaan tuntemaan verkoston toimijoiden osaamista, toimintatapoja, tiloja
- Mallinnetaan asiantuntijaverkoston yhteistyötä tuotekehityksen tuessa
 - Kuluttajien näkemykset ja mieltymykset huomioiva tuotekehitys
 - Tuotekehitystilat
 - Terveellisen tuotteen kehittäminen ja terveysvaikutusten osoittaminen



Marjojen näkyvyyden edistäminen

- Kirjallisuuskatsaus marjojen vaikutuksista aterianjälkeiseen verensokerivasteeseen
- Kliinisissä ateriakokeissa mustaherukan ja mustaherukasta valmistetun tuotteen testaaminen
 - Jos MAQUA-tutkimuksen tulokset ovat yhteneviä aiempien tutkimusten kanssa, mustaherukalle voisi olla mahdollista hakea terveysväitettä
- Edellä mainittujen perusteella näkyvyyttä edistävän “marjakonseptin” luominen



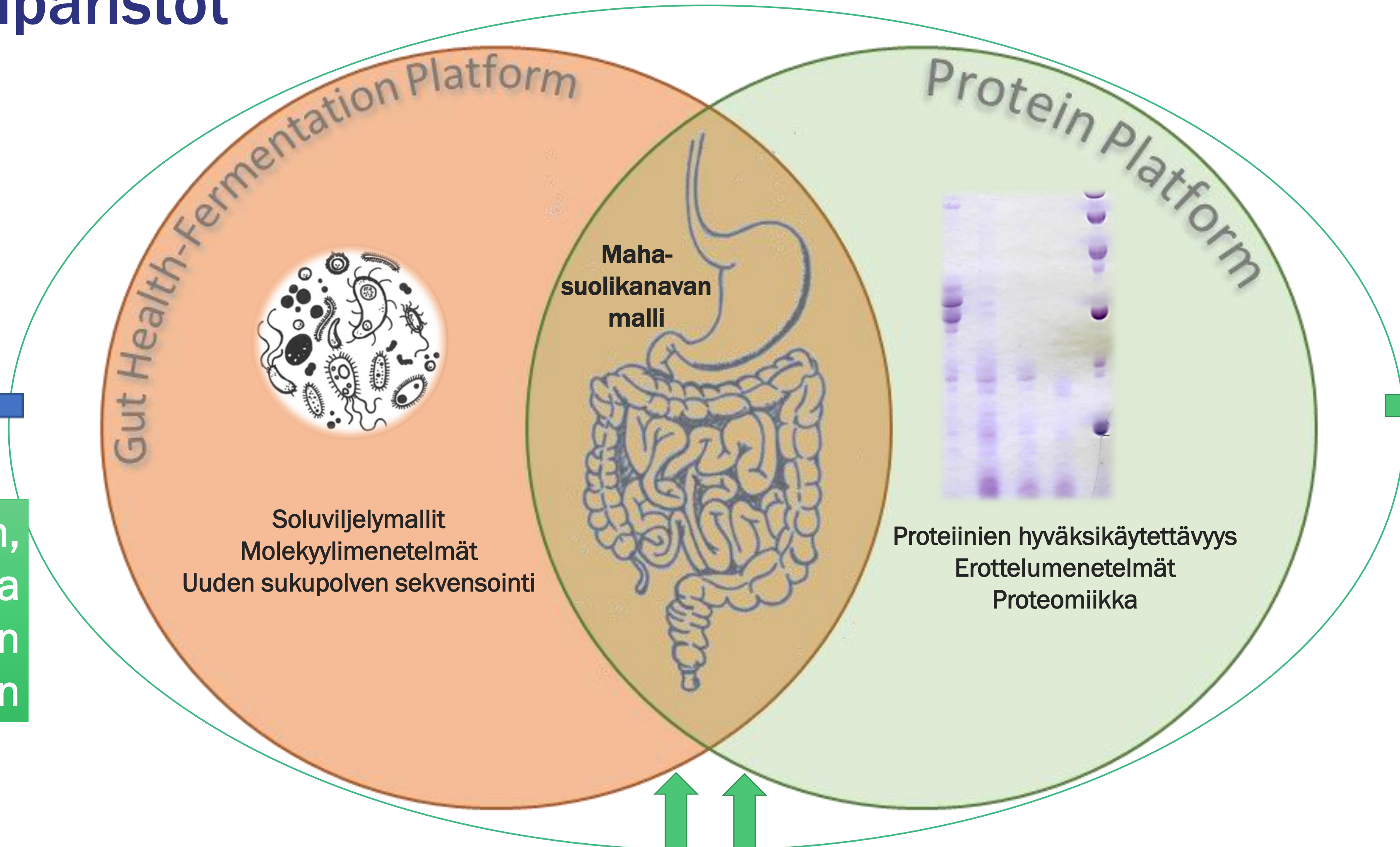
Marjapilotti - Aikataulu

[illegible]



VTT
UEF kemian laitos
UEF ympäristö- ja
biotieteiden laitos

Alueellinen,
kansallinen ja
kansainvälinen
verkostoituminen



Täydentävän
asiantuntijuuden
yhdistäminen

DuPont
Valio Oy

Viking Malt Oy

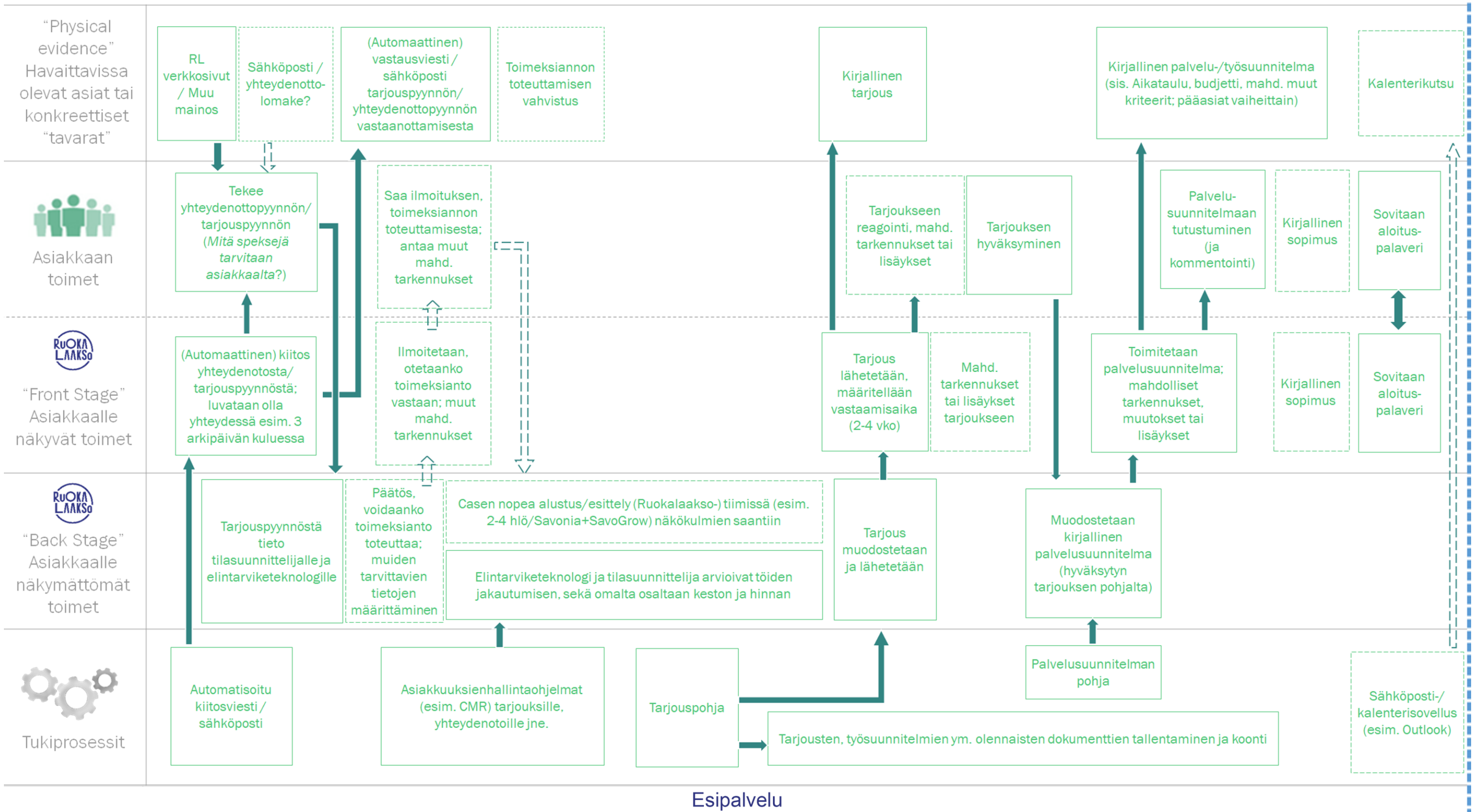
Katsaus tuoreimmasta tiedosta
ja tutkimusnäytöstä

Näyttöön perustuva terveellisten
ainesosien/tuotteiden kehittäminen



Elintarviketeknologisen palvelun kehittäminen

- Hankeyritysten auttaminen elintarviketeknologisten haasteiden ratkaisemisessa (tilat, laitteet, prosessit)
 - Pilottitapausten avulla palvelun kehittäminen Ruokalaakso-hankkeen jälkeen jatkuvaksi



Elintarviketeknologian täydennyskoulutus (syksy 2019 – kevät 2020)

- Järjestetään yhteistyössä Seinäjoen ammattikorkeakoulun (SeAMK) kanssa, kouluttajat SeAMK:n bio- ja elintarviketekniikan lehtoreita
- Täydennyskoulutus toimii pilottina, josta haetaan kokemuksia ja tarpeita jatkossa mahdollisesti maksullisena (esim. avoin AMK) toteutettavaan elintarviketeknologisiin lisä- ja täydennyskoulutuksiin
- <https://www.ruokalaakso.fi/verkosto/koulutus/>



**RuOKA
LAAKSO**

**ELINTARVIKETEKNOLOGIAN
TÄYDENNYSKOULUTUS**

- ✓ Työn ohessa
- ✓ Verkko-opintoina
- ✓ Käytännönläheisesti

