

Konferenssissa esiteltiin uusimpia tutkimuslöydöksiä vaihtoehtoisista proteiinilähteistä. Esimerkiksi Etter ja kumppanit (2024) ovat havainneet, että eurooppalaiset kuluttajat eivät helposti hyväksy uudenlaisia proteiinilähteitä ruokavalioonsa. Heidän tutkimuksensa mukaan perunaa, linssiä, kikhernettä ja hernettä sisältävät tuotteet saivat myönteisemmän vastaanoton kuin levää tai hyönteisiä sisältävät vaihtoehdot. Viljelty liha herätti myös epäilyksiä, sillä monet kuluttajat pitivät sitä liian prosessoituna ja keinotekoisena.

Tutkimuksessa korostui uusien ruokien välttelyn (ruokaneofobian) merkitys erityisesti hyönteis- ja leväpohjaisten tuotteiden kohdalla. Monet kuluttajat pitivät näitä vaihtoehtoja epätavallisina tai epäilyttävinä. Toisaalta terveys- ja ympäristötietoisuus edistivät positiivisia asenteita vaihtoehtoisia proteiineja kohtaan. Kuluttajat, jotka arvostavat luonnonmukaisuutta ja ympäristöystävällisiä valintoja, suhtautuivat myönteisemmin uusiin proteiinivaihtoehtoihin ja olivat valmiimpia ottamaan ne osaksi ruokavaliotaan.

Tutkijat suosittelevat, että lihansyönnin vähentämistä ei tulisi markkinoida syyllistämällä. Sen sijaan kuluttajille tulisi tarjota hyvänmakuisia ja tutuilla proteiinilähteillä rikastettuja tuotteita asteittain maisteltaviksi. Markkinoinnissa tulisi keskittyä tuotteiden herkullisuuteen ja houkuttelevuuteen lihansyönnin vähättelyn sijaan.



Kuva 1. Projektipäällikkö Markus Ojala SeAMKista esittelemässä SIXFOLD-projektin mahdollisuuksia EFFOST-konferenssissa 11.11.2024 (kuva: Terhi Junkkari).

Älykkäät teknologiat avainasemassa prosessien tehostamisessa

HIGHFIVE-projektin projektin järjestämä osio "Transforming Food Processing: Advancing Technology Uptake and Implementation" keskittyi ruokateollisuuden digitaalisen ja kestävä muutoksen tukemiseen uusien teknologioiden avulla. Osiossa käsiteltiin erityisesti pk-yritysten kohtaamia haasteita, kuten rajallisia

resursseja, teknologioiden yhteensopivuutta nykyisten järjestelmien kanssa ja investointiriskejä.

Ratkaisuiksi esiteltiin tekoälyn, sensoriteknologian ja algoritmimallinnuksen sovelluksia, jotka auttavat esimerkiksi resurssien käytön optimoinnissa ja tuotantohävikin vähentämisessä. Näiden teknologisten ratkaisujen kehittämisessä ja testaamisessa hyödynnetään Living Lab -toimintamallia, jota pilotoidaan SIXFOLD-projektissa. Tämä toimintamalli mahdollistaa ratkaisujen skaalautuvuuden erilaisiin ympäristöihin ja edistää kestävästä kehityksestä ruokateollisuudessa.

Artikkeli on kirjoitettu osana Euroopan Unionin rahoittamia FOODPathS (Co-creating the prototype 'Safe and Sustainable FOOD Systems PARtnersHip'), Future Frami Food Lab, HIGHFIVE (enHancing dIgital and Green growth in the Food processing industry via Interregional innoVation invEstments) ja SIXFOLD (Stimulating Innovation eXperiments in Food prOcessing Live Demonstrators) -projekteja.

Terhi Junkkari

yliopettaja, erityisasiantuntija Future Frami Food Lab (EAKR 401089) -hanke

projektipäällikkö FOODPathS (GA N°101059497) -projekti

ORCID 0000-0001-8816-7312

SeAMK

Markus Ojala

projektipäällikkö HIGHFIVE (GA N° 101083989)- ja SIXFOLD (GA N° 101158281) -projektit

ORCID 0000-0002-5107-710X

SeAMK

Lähteet

Etter, B., Michel, F., & Siegrist, M. (2024). Which are the most promising protein sources for meat alternatives? *Food Quality and Preference*, 119, 105226. <https://doi.org/10.1016/j.foodqual.2024.105226>