



“Täältäkö voi voittaa perunan?”

Perunasta puheenaiheeksi Kauhajoen Ruokamessuilla

13.10.2026

Vuoden tauon jälkeen SEAMK osallistui Kauhajoen Ruokamessuille. Peruna nousi keskiöön, kun SEAMKin toiminnasta kerrottiin toiminnallisella osastolla (kuva 1). Onnenpyörästä oli mahdollista voittaa karkkien ja tarrojen lisäksi vihannes- ja perunamaustetta tai ihka oikean perunan. Sana perunapalkinnosta kiiri messuilla ja messuväkeä tulikin onnenpyörän äärelle kysyen: ”Tämäkö on se perunapaikka?”



Kuva 1. SEAMKin värikäs messuosasto Kauhajoen Ruokamessuilla (kuva: Lotta Haapala, 2026).

Messukävijöiltä kysyttiin myös, mikä vaikuttaa heidän ostopäätökseensä kaupassa. Vaihtoehtoja oli viisi ja niistä sai valita 1–3 itselle tärkeintä. Vaihtoehdot olivat:

- Maku ja laatu
- Hinta
- Kotimaisuus
- Terveellisyys ja ravintosisältö
- Vastuullisuus ja ympäristövaikutukset

Kolmen messupäivän aikana kotimaisuus, terveellisyys ja ravintosisältö sekä hinta nousivat vaihtoehtoista tärkeimmiksi. Valintaperusteita päästiin käymään myös mielenkiintoisia keskusteluja: vaikka kotimaisuus koettiin tärkeäksi, kantoi moni huolta siitä, minkä hintaista ruokaa on varaa perheelle ostaa ja vaikuttaako tämä ostetun ruoan kotimaisuuteen.

Mikroskoopin alla peruna

joen ammattikorkeakoulu
Jyväskylä University of Applied Sciences

**Vaikuttavin
ruoka-alalla**



SeAMK
FOOD LABS

TULI KATSOOMAAN
MIKROSKOOPILLA
KUIVATUN PERUNAN
RAKENNETTA

Etelä-Savon ammattikorkeakoulu

SeAMK



Kuva 2. Jakkaran avulla varmistettiin myös pienimpien messuvieraiden ulottuvuus mikroskoopille (kuva: Lotta Haapala, 2026).

Messukävijöitä kiinnosti erityisesti päästä kurkkaamaan perunan rakennetta mikroskoopilla (kuva 2). Tarkasteltavaksi oli varattu kaksi näytettä, joista toinen kuivattu lämpökuivurilla ja toinen pakkaskuivurilla. Eri tavalla kuivattujen perunoiden rakenteesta löytyikin eroja myös tavallisen messukävijän silmään. Millä tavalla nämä kuivausprosessit eroavat toisistaan?

Lämmöllä voidaan kuivata erilaisia kasveja kotikäyttöön tarkoitetulla kasvikuivurilla, ja moni säilöökkin esimerkiksi syksyn sienisatoa kuivaamalla. Kuivattavaksi soveltuvat sienten lisäksi marjat, yrtit ja vihannekset. Kuivurissa kuivausolosuhteita voidaan hallita säätämällä lämpötilaa, jonka tulisi pysyä alle 50 °C:ssa (Martat, i.a.). Lämpökuivauksen tarkoituksena on vähentää raaka-aineen sisältämän veden määrää lämmön ja kuivausajan avulla. Tämä hidastaa tuotteen pilaantumista, sillä veden väheneminen heikentää mikrobien kasvumahdollisuuksia. Kuivattaessa raaka-aine myös kevenee ja vie vähemmän tilaa. Kuivaaminen muuttaa tuotteen rakennetta ja sitä, millä tavoin raaka-ainetta voidaan myöhemmin käyttää (Mercer, 2024, s. 1–21, 86–92).

Pakkaskuivaus eli pakastekuivaus eroaa lämpökuivauksesta siinä, että raaka-aine jäädytetään ennen varsinaista kuivaamista. Kuivauksen aikana jäätynyt vesi poistetaan alipaineessa siten, että se muuttuu suoraan vesihöyryksi. Tätä kutsutaan sublimoitumiseksi. Prosessin lopuksi tuotteeseen jäänyttä vettä poistetaan vielä jälkikuivauksessa (Pirinen, 2021). Pakkaskuivausta voidaan käyttää monenlaisille elintarvikkeille, kuten marjoille, sienille, yrtteille, lihalle, kalalle ja meijerivalmisteille. Menetelmä soveltuu erityisesti lämpötilaherkille raaka-aineille. Pakkaskuivauksessa tuotteen solurakenne säilyy, mutta tuotteesta tulee hauras. Suurimpana haasteena tässä kuivausmenetelmässä ovat kustannukset. Pakkaskuivaus on 4–10 kertaa lämminilmakuivausta kalliimpaa.

Kuivausmenetelmien vaikutus raaka-aineen rakenteeseen konkretisoitui messuilla perunanäytteen avulla. Mikroskoopissa lämpökuivatun ja pakkaskuivatun perunan rakenteita päästiin vertailemaan keskenään, ja niiden välillä oli nähtävissä selviä eroja. Pakkaskuivaukselle tyypillinen veden poistuminen suoraan jäästä vesihöyryksi vähentää kuivauksen aikana tapahtuvaa rakenteen kutistumista ja kokoon painumista. Mikroskoopilla tarkastellessa pakkaskuivatun perunan soluseinämät olivat helpommin havaittavissa ja tarkkelysjuväset erottuivat hieman selvemmin. Pakkaskuivatun perunan rakenne näytti silmämääräisesti myös huomattavasti huokoisemmalta kuin lämpökuivattu peruna.

Messuilla kuivausmenetelmiä tarkasteltiin perunan avulla, mutta samoja menetelmiä hyödynnetään monien muidenkin raaka-aineiden käsittelyssä. Kaupan hyllyiltä löytyy esimerkiksi kuivattuja aprikooseja, banaanisiivuja ja karpaloita. Maustehyllyiltä tuttuja ovat erilaiset kuivatut yrtit ja mausteet. Kuivattuna myydään myös esimerkiksi sipulia ja keittoihin tarkoitettuja kasvissekoituksia. Viljellyn herkkusienen lisäksi markkinoilla on myös muun muassa kuivattua herkkutattia ja suppilovahveroita. Pakkaskuivatusta tuotteista kuluttajille tuttuja voivat olla esimerkiksi mansikat ja lemmikkien herkuiksi tarkoitetut pakkaskuivatut lihat.

Millainen ateria syntyy perunan ympärille?

Messupisteen ravitsemukseen ja ruokavalintoihin liittyvästä sisällöstä vastasi KURU-hanke. Messukävijät pääsivät kokoamaan ruokakuvista aterian valitsemansa perunalisukkeen ympärille (kuva 3). Tehtävänä oli valita yhdistelmä, joka olisi omasta mielestä samanaikaisesti herkullinen ja terveellinen tai herkullinen ja kestävästi tuotettu. Peruna oli yhteinen lähtökohta ja muut valinnat jäivät osallistujan pohdittaviksi.



Kuva 3. Matti Leppälehto esittelee ruokavalintatehtävää, jonka avulla herätellään messukävijöitä pohtimaan omia ruokaan ja ruokavalintoihin liittyviä uskomuksiaan (kuva: Lotta Haapala, 2026).

Valmiit ateriyhdistelmät valokuvattiin tutkimusryhmän tarkasteltaviksi. Kuvien avulla voidaan tarkastella, millaisia ruokia osallistujat liittävät terveelliseen tai ekologisesti kestäväan herkutteluun. Kiinnostuksen

kohteena ovat juuri osallistujien omat käsitykset: millaisista valinnoista tällainen ateria heidän mielestään muodostuu? Messutehtävä toi kuluttajien näkemyksiä konkreettisessa muodossa hankkeen käyttöön ja tarjosi osallistujille tilaisuuden pohtia omia ruokavalintojaan.

Tehtävä liittyy KURU-hankkeen tutkimukseen, jossa tarkastellaan, miten terveellisyys, kestävyys ja hyvä maku yhdistyvät kuluttajien ruokavalinnoissa. Hankkeessa selvitetään myös, voiko oman aterian koostaminen ja siihen liittyvä kokemus omasta vaikutusmahdollisuudesta vahvistaa terveellisten ja kestävien valintojen houkuttelevuutta. Messutehtävä toi tutkimusaiheen konkreettisesti messukävijöiden pohdittavaksi.

Messuilla jaettiin myös kutsuja syksyn ravintolatutkimukseen SEAMKin opetusravintola Prikkaan. Kutsuja on jaettu eri puolilla Etelä-Pohjanmaata ja erilaisissa kanavissa, jotta tutkimukseen saataisiin maantieteellisesti ja taustoiltaan monipuolinen osallistujajoukko. Ruokamessut tarjosivat tähän luontevan kohtaamispaikan alueen asukkaiden kanssa.

KURU-hanke oli mukana myös perjantaina 4.9.2026 järjestetyssä ruokamessuseminaarissa. Saska Tuomasjukka Turun yliopistosta tarkasteli ruokavalion terveellisyyttä ja kestävyyttä, niiden alueellista vaihtelua sekä makuun liittyviä uskomuksia. Roosa-Maaria Malila Vaasan yliopistosta puolestaan esitteli aterian koostamiseen liittyviä valintoja ja ruokaan liitettyjä mielikuvia. Puheenvuoroissa nostettiin esiin ensimmäisiä havaintoja hankkeen verkkokyselytutkimuksista.

Lotta Haapala

Projektipäällikkö, Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinsi -hanke
SEAMK

Jasmine Erkkilä

Projektipäällikkö, KYLIS – Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen -hanke
SEAMK

Matti Leppälehto

Projektipäällikkö, KURU – kohti uutta kestävää ja terveellistä ruokakulttuuria -hanke
SEAMK

Kirjoittajat kehittävät elintarvikealaa Seinäjoen ammattikorkeakoulussa Kestävät ruokaratkaisut -tiimissä.

Artikkelin mahdollistivat Euroopan unionin osarahoittamat KYLIS – Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen, KURU – kohti uutta kestävää ja terveellistä ruokakulttuuria ja Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinsi -hankkeet.

Kekseliäs ja ketterä Ruokaprovinsi -hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Etelä-Pohjanmaan ELY-keskukselta, jonka tehtäviä hoitaa nykyisin Etelä-Pohjanmaan elinvoimakeskus.

KYLIS – Kehityksellä ja yhteistyöllä lisäarvoa maatalouteen -hanke on saanut EU:n maaseuturahoitusta Etelä-Pohjanmaan ELY-keskukselta, jonka tehtäviä hoitaa nykyisin Etelä-Pohjanmaan elinvoimakeskus.

KURU – kohti uutta kestävää ja terveellistä ruokakulttuuria -hanke on Turun ja Vaasan yliopistojen sekä Seinäjoen ammattikorkeakoulun ryhmähanke. Hanke on Euroopan unionin osarahoittama.

Lähteet

Mercer, D. G. (2024). *Concepts of Dehydration and Drying for Small-Scale Food Processors*. Royal Society of Chemistry. <https://app.knovel.com/hotlink/toc/id:kpCDDSP08/concepts-dehydration/concepts-dehydration>

Martat. (i.a.). *Kuivaaminen*. <https://www.martat.fi/ruoka/sailonta/kuivaaminen/>

Pirinen, H. (10.2.2021). *Pakastekuivaus marjojen, vihannesten ja luonnontuotteiden jatkojalostuksessa*. Idea Nature Oy.

https://www.maajakotitalousnaiset.fi/uploads/Pakastekuivaus-marjojen-vihannesten-ja-luonnontuotteiden-jatkojalostuksessa_koulutus2_Elli-hanke_2023-12-21-101639_dqbn.pdf