



Tuotereformulointi ruokapalvelualalla: merkittäviä terveysvaikutuksia helpoilla tuotekehitystekniikoilla

reseptien muokkaamiseen ja tuotteiden kuluttajatestaukseen. Myös terveellisempien tuotteiden kehittämistä tukevaa lisäkoulutusta tulisi olla riittävästi tarjolla. Ruoka-alan toimijoiden tiivis yhteistyö ja avoin tiedonvaihto ovat keskeisiä onnistumisen kannalta ja yhteisen tavoitteen saavuttamiseksi. Esimerkiksi yhteistyö suurempien yritysten ja elintarviketeollisuuden kanssa voisi auttaa pienempiä yrityksiä suunnittelemaan, testaamaan ja toteuttamaan reformulointitekniikoita.



Kuva 1. Ruokapalvelualalla tarjottavien tuotteiden ravitsemuksellisella laadulla on merkittävä vaikutus kuluttajien hyvinvointiin ja kansanterveyteen. Kuva: SeAMK kuvapankki.

Terhi Junkkari

yliopettaja, bio- ja elintarviketekniikka- sekä restonomitutkinto-ohjelmat
SeAMK

Lähde:

Junkkari T., Hopia A., Paakki M., Mattila S., Arjanne L., Kantola M. & Luomala H. (2023). Simple ways to improve nutrient content and health profile in different types of foodservice products. *Journal of Foodservice Business Research*. <https://doi.org/10.1080/15378020.2023.2298626>