

Koetoiminta ja käytäntö

Liite 14.6.2004 61. vuosikerta Numero 2 Sivu 12

Innovaatioista elintarvikkeiksi – tutkimuksen haasteet lähivuosina

Eeva-Liisa Ryhänen, MTT

Elintarviketalouteen vaikuttavat kehitystrendit, kuten kansainvälistyminen, teknologian kehitys ja kuluttajan muuttuvat tarpeet, ohjaavat tulevina vuosina elintarviketutkimusta ja -tuotekehitystä. Tulevaisuudessa peruselintarvikkeiden ohella yhä merkittävämmän roolin muodostavat erilaistetut elintarvikkeet, kuten luomutuotteet, funktionaaliset elintarvikkeet ja uuselintarvikkeet. Tutkimusinnovaatioiden tietä tuotteiksi ja markkinoille tulee tukea yhteisvoimin julkisen sektorin että yritysten toimesta.

Elintarviketalouteen kohdistuu lähivuosina monenlaisia muutospaineita ja haasteita. Mitkä tekijät ja trendit ratkaisevat, mitä raaka-aineita ja elintarvikkeita alkutuotanto, teollisuus ja kauppa tarjoavat? Näitä asioita on pohdittu viime aikoina asiantuntijoiden toimesta monissa työryhmissä ja seminaareissa.

Elintarvikkeet kansainvälistyvät

Kansainvälistymisen katsotaan olevan vahva kehitystrendi, joka näkyy elintarviketalouden monella sektorilla. E erityisen ajankohtainen on tänä vuonna tapahtuva EU:n laajentuminen kymmenellä uudella jäsenmaalla, mikä tuo sekä haasteita että mahdollisuuksia elintarviketeollisuudelle. Halpahintaisten tuotteiden tuonti saattaa ainakin alkuvaiheessa muodostaa uhkan suomalaiselle elintarviketeollisuudelle. Toisaalta monet suomalaiset yritykset ovat sijoittautuneet uusiin jäsenmaihiin, erityisesti Balttiaan, joka on merkittävä markkina-alue. Kauppa elää myös muutosvaihetta. Ulkomaiset kauppaketjut ovat jo löytäneet tiensä Suomeen, ja suomalaisenkin kaupan toiminta kansainvälistyy. Kehitystä kuvaa muun muassa se, että monissa Euroopan maissa suosittujen kaupan omien merkkien osuuden ennakoidaan kasvavan myös Suomessa.

Entä mitä kuluttaja haluaa? Kuluttaja on tänä päivänä hyvin moniulotteinen. Kuluttajaryhmät jakautuvat yhä pienempiin ryhmiin. Kuluttajien tarpeet muuttuvat ja he toimivat eri tavoin eri tilanteissa, eri elämänvaiheissa ja eri rooleissa. Kansainvälistyminen näkyy myös kuluttajan ostokäyttäytymisessä. Pitsa on tänä päivänä jo suomalaisten "perinneruokaa".

Teknologiaa ja laaturuokaa

Teknologinen kehitys tuo uusia mahdollisuuksia myös elintarviketeollisuuteen. Tällaisia mahdollisia hyödyntämisalueita ovat muun muassa informaatiotekniikka, biotekniikka ja niin sanotut uudet teknologiat tuotteiden valmistuksessa ja pakkauksessa. Kiinnostava osa-alue on elintarvikekomponenttien, esimerkiksi bioaktiivisten yhdisteiden, tuottaminen eristämistekniikoita hyväksikäyttäen.

Laatu ja turvallisuus ovat asioita, joita elintarvikkeilta edellytetään ja jotka on oltava todennettavissa. Teema on myös EU:n kuudennen puiteohjelman painopistealue. Suomalaisen ruuan laatu- ja turvallisuutta on kehitetty järjestelmällisesti jo useita vuosia ja toiminnan tuloksena kuluttajille tarjotaan laaturuokaa. Turvallisuuden takaamiseksi tulevaisuudessa globaalissa toimintaympäristössä on edelleen tarpeita muun muassa jäljitettävyyden kehittämiseen.

Tulevaisuuden elintarvikkeet

Millaisia elintarvikkeita tulevaisuudessa syömmme? Mielenkiintoista on, että esimerkiksi valmisruokien puolella keustosuosikit, kuten maksalaatikko, tuntuvat pitävän pintansa. Toisaalta aivan uudet ruokakonseptit, kuten funktionaaliset elintarvikkeet, näyttävät saavan yhä suuremman osan elintarvikemarkkinoista. Tulevaisuudessa elintarvikkeet tulevat olemaan yhä enemmän erilaistettuja, kohdennettuja tietyille kuluttajaryhmille.

Luomutuotteet on tuoteryhmä, jolle olisi ilmeisesti kysyntää, mutta ei juuri valikoimaa ja tarjonnankin kanssa on ongelmia. Luomutuotantoon liittyviä kysymyksiä on pyritty tutkimuksen keinoin ratkaisemaan MMM:n rahoittaman luomututkimusohjelman puitteissa. Hankkeet ovat keskittyneet alkutuotantoon liittyviin kysymyksiin, erityisesti kasvitautien torjuntaan sekä kotieläin- ja ruokaturvallisuuteen. Nämä luovat varmasti hyvän pohjan elintarvikejalostukseen tähtäävälle tutkimus- ja kehitystyölle, johon tulisi pikaisesti panostaa luomun vetovoiman säilyttämiseksi.

Ruuasta terveyttä

Ruokaturvallisuus puhuttaa jatkuvasti. Elintarvikkeiden välityksellä tarttuvat taudit herättävät kuluttajissa pelkoa. Kuitenkin suurin ruokaan liittyvä riski on edelleen ravitsemuksellinen. Elintarvikkeiden ravitsemukselliseen laatuun ja monipuoliseen ruokavalioon tulisikin kiinnittää entistä enemmän huomiota. Meidän suomalaisten merkittävin ravitsemusongelma tänä päivänä on lihavuus, joka altistaa sairauksille, kuten sydän- ja verisuonitaudit, tyypin 2 diabetes sekä tuki- ja liikuntaelinten sairaudet. Vaikka ravinnon

merkityksestä lihavuuteen on paljon tietoa, on edelleen tarve selvittää ravinnon komponenttien vaikutusta kylläisyyteen ja painonhallintaan ja kehittää tarkoitukseen sopivia elintarvikkeita.

Viimeisten kymmenen vuoden aikana on puhuttu paljon funktionaalisista eli terveysvaikutteisista elintarvikkeista. Suomen markkinoilla on jo useita tällaisia elintarvikkeita, esimerkiksi kasvisteroleja, bioaktiivisia peptidejä ja probiootteja sisältävät tuotteet. Seuraavan vaiheen funktionaalisissa elintarvikkeissa voidaan hyödyntää nutrigenomiikkaa, joka selvittää ravinnon ja geenien välistä yhteyttä. Innovatiivisten elintarvikkeiden kehitys perustuu vuosien tutkimus- ja kehitystyöhön. Suomessa tällä sektorilla on erittäin vahvaa monitieteistä osaamista. Meillä on myös tehty monia tutkimusinnovaatioita, jotka tulisi muuttaa kansainvälisesti kilpailukykyisiksi elintarvikkeiksi. Markkinoinnin esteenä on tähän saakka ollut puuttuva EU-lainsäädäntö, mutta ilmeisesti parin vuoden kuluessa on tulossa yhteiset ohjeet elintarvikkeisiin sallituista terveysväittämistä.

Uuselintarvikkeet tulevat

Kuluttajille ehkä vielä oudompi mutta kasvava elintarvikeryhmä on uuselintarvikkeet. Nämä elintarvikkeet ovat elintarvikekäyttöön tulevia uutuuksia, joiden käyttö ihmisravinnoksi on ollut EU:n alueella vähäistä tai jotka eivät ole aiemmin olleet EU-markkinoilla. Tähän ryhmään kuuluvat kaikki geenitekniikalla muokatut (GMO) elintarvikkeet tai niiden ainesosat, mutta myös mikrobeista, levistä, sienistä, kasveista tai eläimistä peräisin olevat uudet elintarvikelähteet, uudet molekyylirakenteet ja uudet elintarvikeprosessit. Myös osa terveysvaikutteisista elintarvikkeista todennäköisesti päätyy tähän tuoteryhmään. Ennen kuin uuselintarvikkeille annetaan myyntilupa, ne arvioidaan turvallisuutensa puolesta kaikissa EU-maissa. On todennäköistä, että GMO-elintarvikkeiden lisäksi on lähivuosina odotettavissa uusien tekniikoiden avulla tuotettuja laadukkaita ja turvallisiksi testattuja tuotteita kuluttajien tarpeisiin. Esimerkkinä voidaan mainita steroleja sisältävät tuotteet, jotka ovat jo saaneet hyväksynnän tähän tuoteryhmään.

Yhteistoimin onnistutaan

Vaikka Suomi on pieni maa, meillä on hyvää osaamista ja toimiva tutkimusverkosto, jotka luovat edellytykset tuottaa menestyskelpoisia elintarvikeinnovaatiota. Haasteena tulevaisuudessa on tutkimustulosten ja innovaatioiden saattaminen tuotteiksi sekä edelleen markkinoille koti- ja ulkomailla. Tämä vaatii alan toimijoiden, tutkimusyksiköiden,

julkisten rahoittajien ja yritysten yhteistoimintaa ja määrätietoisia ponnisteluja elintarvikeklusterin kilpailukyvyn kehittämiseksi.

Lisätietoja: eeva-liisa.ryhanen@mtt.fi
puh. (03) 4188 3273

