Euroopan unionin osarahoittama

Sivuvirtojen uusi elämä elintarvikkeena

Kestävä ja vastuullinen Ruokaprovinssi

Minna Kahala
Tuija Peltomäki
Jaakko Hiidenhovi
Eila Järvenpää

Ilmari Äijö (SeAMK)



Toteutusaika: 1.9.2023-31.8.2025

Elintarvikeprototyyppejä eteläpohjalaisista sivuvirroista

© Luke

- Luken ja SeAMK:n osahankkeeseen valittiin mukaan sivuvirtoja Etelä-Pohjanmaan alueen elintarvikkeita jalostavista yrityksistä.
- Hankkeessa on kontaktoitu Ruokaprovinssi-hankkeen kohdealueen yrityksiä ja saatu sivuvirtoja kokeelliseen toimintaan. Hankkeessa niistä kehitetään tuoteprototyyppejä. Osa yrityksistä voisi käyttää sivuvirtoja myös omien elintarviketuotteidensa valmistuksessa.
    - Prototyyppejä kehitetään Luken FoodPilotissa ja SeAMKin Frami Food Labissa
- Lukessa on käynnissä myös hankekokonaisuus, joka keskittyy kalatuotteisiin ja niiden sivuvirtojen hyödyntämiseen.

Luke

Hankkeeseen valitut sivuvirrat (10/2024)

- Hera: Juustonvalmistus
- Mäski: Juomateollisuus
- Veri: Lihateollisuus
- Peruna: Vihannestuote/pakasteteollisuus
- Hyödyntävä elintarviketeollisuusala on usein joku muu kuin sivuvirtaa luovuttava, esim. leipomo.
- Suomessa on yrityksiä, jotka jo jatkojalostavat elintarvikelaatuisia sivuvirtojaan toisiksi elintarvikkeiksi.

Luke

© Luke

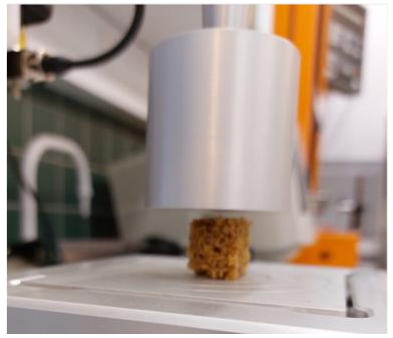
Valmiit elintarvikeprototyypit (10/2024): rankkileipä





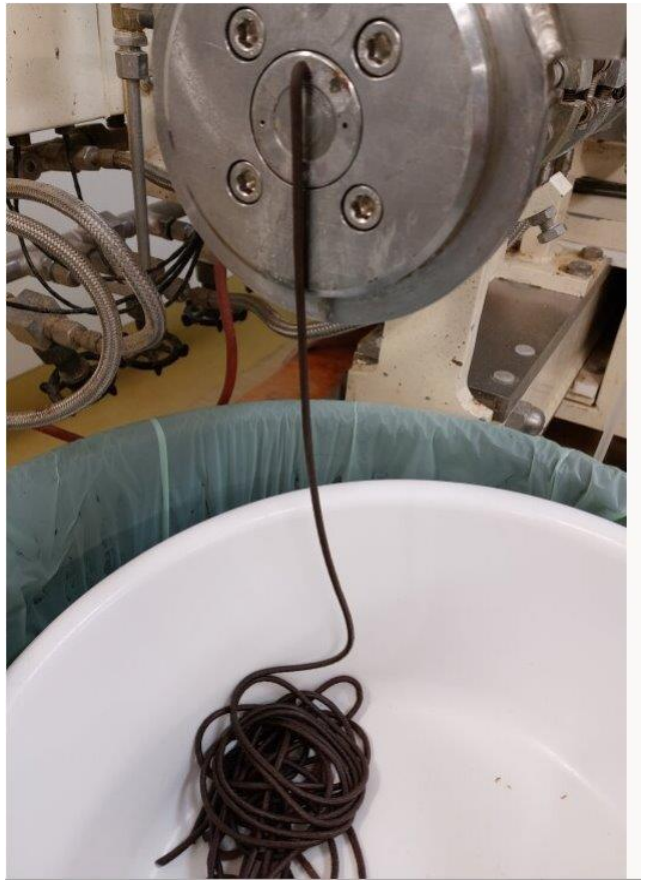






© Luke

Valmiit elintarvikeprototyypit (10/2024): veripasta





© Luke

Kehitettäviä elintarvikeprototyyppejä

- Kehittämisvaiheessa ovat
  juoma, keksi, snacks/raksu ja fermentoidut tuotteet
- Aikataulu ja sivuvirtojen saatavuus määrittelee
  mitä voimme vielä testata ennen hankkeen päättymistä.







© Luke

© Luke

Jos sivuvirtojen hyödyntäminen tuotteissa tai prototuotteiden kehittäminen kiinnostaa tai jos sinulla on alihyödynnettyjä sivuvirtoja

OTA YHTEYTTÄ!
etunimi.sukunimi@luke.fi

luke.fi

© Luonnonvarakeskus
© Natural Resources Institute Finland
© Naturresursinstitutet