Future Frami Food Lab

Työpaja – pilotoidut ekstruusiotuotteet

14.11.2024

Future Frami Food Lab –kehittämis- ja investointihankkeet A80009 & A80043

Euroopan unionin osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027

Snacks-tuote kuivaekstruusiolla

Joel Jokinen, bio- ja elintarviketekniikan opiskelija SeAMK

Euroopan unionin osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027

FoodFarm - hamppuproteiini

Jyrki Leppälä, FoodFarm

Euroopan unionin osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027

Vaihtoehtoisten proteiinien markkinat ja muokkausteknologiat – 17.1.2024

- Tammikuun työpajassa käsiteltiin proteiinimarkkinoiden lisäksi ekstruusio- ja kalvosuodatusteknologioita
- Työpajaosuudessa osallistujat pohtivat ryhmissä, mitä raaka-aineita muokkausteknologiat voisivat hyödyntää ja mitä tuotteita / tuotekonsepteja niillä voisi valmistaa



Raaka-aineet

- Kotimaisuus
- Lähialueen alkutuotanto
- Peruna
- Ohra
- Kaura
- Liha
- Kala
- Herne
- Funktionaalisuus

Tuotteet / tuotekonseptit

- Hybridit
- Liha-analogit
- Kasviproteiinituotteet
- Koiranruoka
- Murot
- Välipalapatukat

SeAMK Food Labs – kokemuksia koeajoista





SeAMK Food Labs – kokemuksia koeajoista



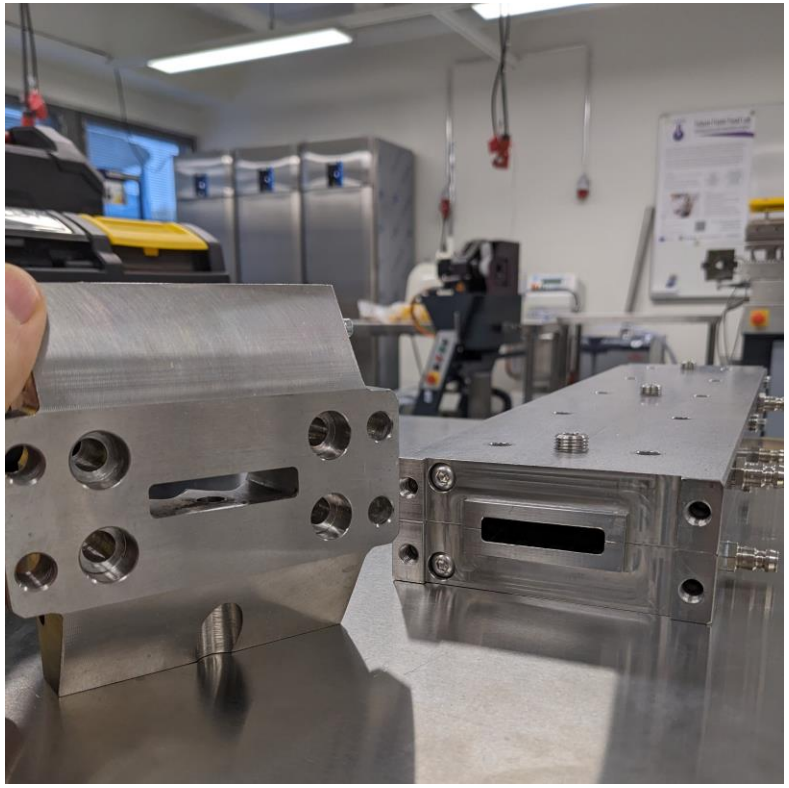


SeAMK Food Labs – kokemuksia koeajoista





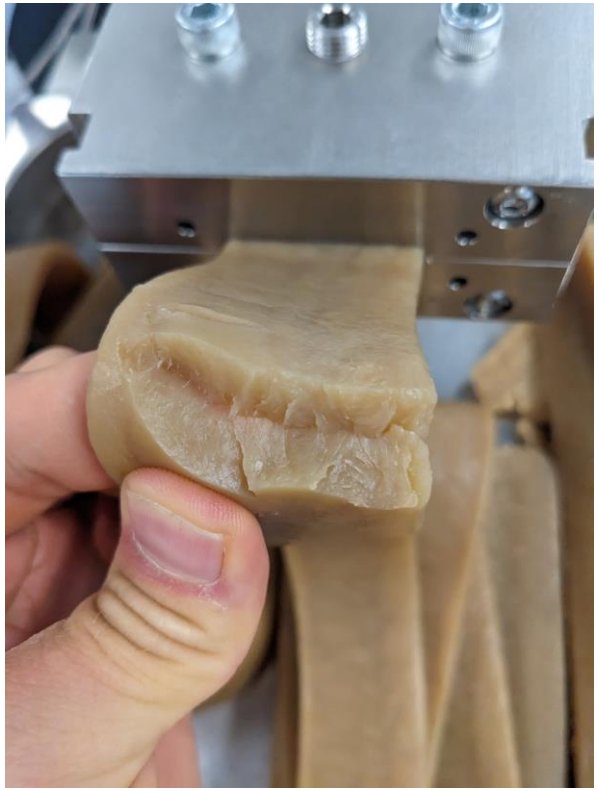
SeAMK Food Labs – kokemuksia koeajoista





SeAMK Food Labs – kokemuksia koeajoista







Työpajatyöskentelyä pienryhmissä

- Jakaudutaan pienryhmiin (3-4 hlö)

Ryhmätehtävät:

1. **Tuotteiden arviointia ja ajatuksia jatkokehityksistä:**
   - Jaetaan ryhmille ekstrudoituja tuotteita ja valmiit kyselylomakkeet, joihin jokainen ryhmä kirjaa omat havaintonsa ja ajatuksensa.
   - Lopuksi käydään ryhmien vastaukset kootusti läpi.
2. **Yhteistyökehittäminen / palvelumuotoilu – ajatukset SeAMK Food Labs –yhteistyömallista**
   - Jaetaan kyselylomakkeet joihin ryhmät vastaavat.
   - Lopuksi käydään ryhmien vastaukset kootusti läpi.

Ryhmätehtävä 1: Ekstrudoitujen tuotteiden arviointi

- Keskustelkaa ryhmässä tuotteista ja kirjatkaa lomakkeelle yhteiset havainnot sekä kehitysideat.
- Tarkastelkaa tuotteiden ominaisuuksia, kuten ulkonäköä, rakennetta ja hajua, ja pohtikaa mahdollisia parannuksia ja käyttötarkoituksia.
- Keskustelkaa myös kuinka ekstrudoituja tuotteita voitaisiin jatkojalostaa kuluttajia kiinnostaviksi tuotteiksi ja millaisia uusia raaka-aineita tai käyttötarkoituksia voitaisiin hyödyntää markkinapotentiaalin ja sivuvirtojen näkökulmasta.
- Aikaa tehtävälle n. 15 min, käydään vastaukset lopuksi yhdessä läpi

Ryhmätehtävä 2: Ajatuksia SeAMK Food Labs -yhteistyömallista

- Arvioikaa SeAMK Food Labs -yhteistyömallia ryhmässänne ja keskustelkaa kehitysmahdollisuuksista.
- Miettikää, miten yhteistyötä voitaisiin kehittää vastaamaan yritysten tarpeita entistä paremmin.
- Kirjatkaa ryhmänne ajatukset lomakkeelle.
- Aikaa tehtävälle n. 15 min, käydään vastaukset lopuksi yhdessä läpi



SeAMK Food Labs - palvelusivusto

Kiitos!

Future Frami Food Lab - hanke

Lisätietoa:

Joni Viitala
Projektipäällikkö
joni.viitala@seamk.fi
+358408301246

Euroopan unionin osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027

Kerro palautteesi tapahtumasta!

Euroopan unionin osarahoittama

Uudistuva ja osaava Suomi 2021–2027