

Sidosryhmäseminaari – kohti uusia kansallisia ravitsemussuosituksia

Miten uudistuvat ravitsemussuositukset viedään käytäntöön,
mahdollisuudet ja haasteet?

Marleena Tanhuanpää
Elintarviketeollisuusliitto

26.10.2023

Yritysten toimenpiteitä, esim.

Ravitsemussuosituksilla on iso merkitys yritysten tuotekehitykseen.
Yritysten toimenpiteitä suositusten toteuttamiseen:

- Tutkimuksen ja tieteen seuraaminen
- Pitkäjänteinen tuotekehitys tuotteiden ravintoarvon parantamiseksi (reformulointi)
 - Sokerin, rasvan ja suolan vähentäminen
 - Kehitystyö täysjyvä- ja kasvipohjaisten ainesosien ja tuotteiden lisäämiseksi
 - Tuotekehitys trooppisten rasvojen korvaamiseksi runsaasti tyydyttymättömiä rasvahappoja sisältävillä rasvoilla ja öljyillä, kuten rypsi- ja auringonkukkaöljyllä
- Elintarvikkeiden täydentäminen (esim. kasvijuomat)
- Makeisten ja herkkujen annoskoot
- Terveellisen ja ympäristöystävällisen syömisen markkinointi ja viestintä (pakkaukset, kampanjat jne.)

Vaihtoehtojen tarjoaminen erilaisten kuluttajien erilaisiin tarpeisiin!

Tuotekehitys on teollisuudelle arkea, mutta ei helppoa

Reformulaatio, esim. sokerin, rasvan ja suolan vähentäminen, on pitkäjänteistä T&K-työtä: uusien raaka-aineiden testaamista ja laadunvarmistusta, hankintalähteiden muuttamista, säilyvyyskokeita, koeajoja teollisessa mittakaavassa, kuluttajatestejä, pakkausmerkintämuutoksia jne.

Reformuloinnissa huomioitava **teknologiset vaikutukset, sensoriset vaikutukset, elintarviketurvallisuus, kustannusvaikutukset, hankinnat, ...**

Tuotekehitysprosessin kesto vaihtelee riippuen tuotteesta ja siihen tehtävästä muutoksesta 6 kk–10 vuotta, keskimäärin kuitenkin useamman vuoden.

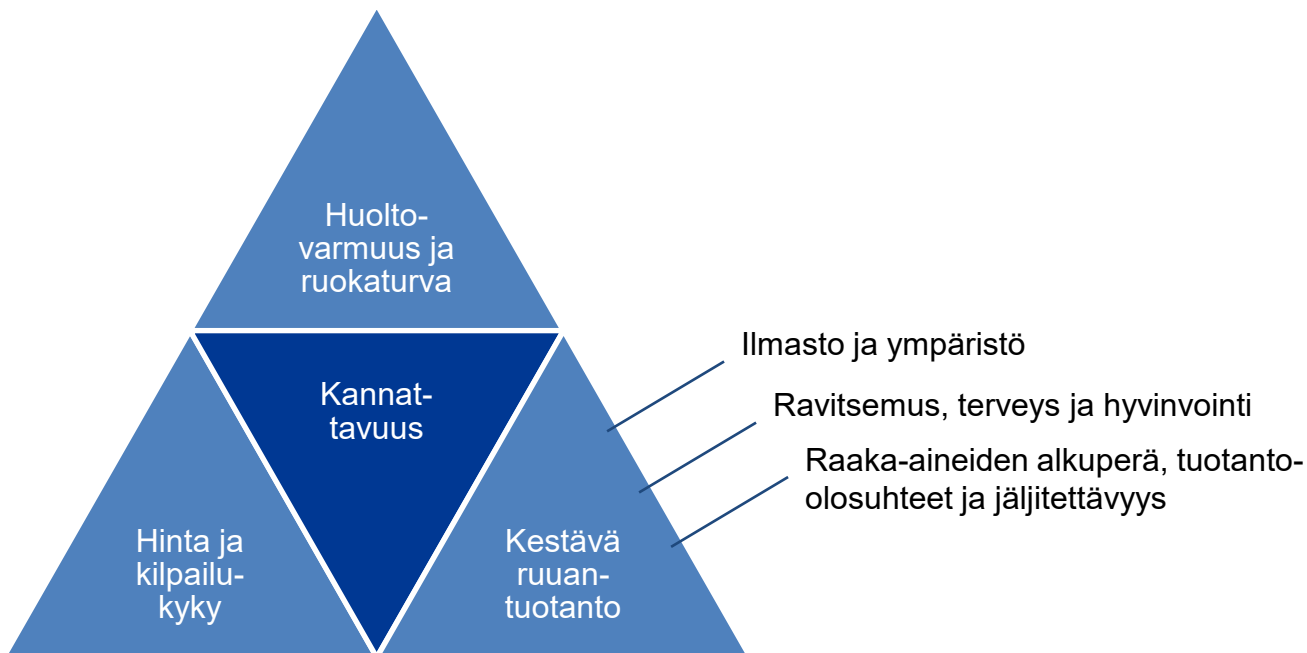
Merkittävämmät innovaatiot, varsinkin teknologiset ratkaisut, vievät vuosia.

Ravitsemussuosituksilla on iso merkitys yritysten tuotekehitykseen.



Tuote poistuu kaupan valikoimasta, jos se ei myy. Kuluttajien tärkeimmät ostokriteerit elintarvikkeissa ovat maku ja hinta.

Ruoka-alan kolmoishaaste



Muuttuvan toimintaympäristön haasteiden kääntäminen mahdollisuuksiksi



Suomalainen ruoka-ala tarjoaa ratkaisuja globaaleihin kestävyyshaasteisiin.



Vahvistamalla suomalaisen ruokaketjun kilpailukykyä säilytetään omassa käsissä mahdollisuus vaikuttaa kestävyystekijöihin.

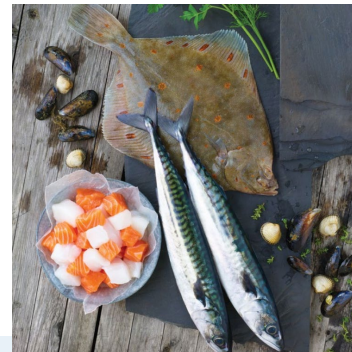
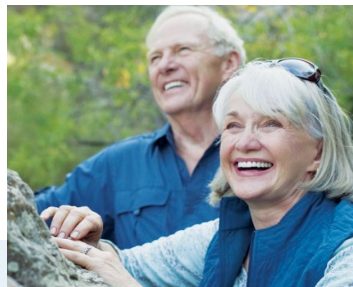


Laaja-alaisesti eläin- ja kasvituotannon mahdollisuuksia hyödyntävä suomalainen ruokaekosysteemi perustuu kiertotalouden mukaiseen toimintaan.

Yhteistyö kansallisten suositusten päivityksessä

- Suomi on pääosin arktinen alue, jossa maataloudella on omat haasteensa ja mahdollisuudet lisätä alueellisia kasviperäisiä vaihtoehtoja ovat rajalliset.
- Tietyllä elintarvikkeella, elintarvikeryhmällä tai kulutustavalla voi olla hyvin erilaisia kestävyysominaisuuksia riippuen siitä, miten ja missä se on tuotettu.
- Kestävän kehityksen kaikki näkökohdat, ei vain ympäristön kestävyys, on huomioitava kansallisia suosituksia uudistettaessa. On myös reagoitava uusimpiin tutkimustuloksiin.
- Kansallisia suosituksia uudistettaessa on tärkeää kuulla sidosryhmiä.
- Ruokailo on tärkeää muistaa suositusten toimeenpanossa!

Ruokailoa ja liikettä



Kiitos!

Marleena Tanhuanpää
marleena.tanhuanpaa@etl.fi
@martanhuanpaa