



Valio MiFU® suikaleista vaihtelua lautaselle – suomalaiskeksinnölle kansainvälinen innovaatiopalkinto

Kuluttajat ovat muutaman viime vuoden aikana tutustuneet innolla uusiin ruoanlaiton raaka-aineisiin. Erityisesti lihaa korvaavien tuotteiden suosio on kasvanut. Maidosta valmistettu Valio MiFU® on suomalainen ruokainnovaatio, joka sopii samoihin resepteihin kuin liha ja kana. Valio MiFU® suikaleet voittivat keskiviikkona kansainvälisen World Dairy Innovation Awards -palkinnon Paras uusi brändi -kategoriassa.

Valio toi kaksi vuotta sitten kotikeittiöihin uuden ruoanlaiton proteiininlähteen, kotimaisesta maidosta valmistetun Valio MiFU® tuotteiston. Suikaleet tulivat kauppojen hyllyille viime syksynä. Kilpailun tuomaristo arvosti erityisesti Valion luovuutta kehittää maidosta tuote, joka sopii samoihin käyttötilanteisiin kuin liha ja kana. Tuotteen valmistusprosessin innovatiivisuus oli toinen tärkeä perustelu.

- Yksinkertaiseltakin arkiruualta vaaditaan lopulta aika paljon: sen pitäisi olla terveellistä, valmistua nopeasti ja maistua koko perheelle. Aina ei viitsisi tehdä samaa, vaan vaihtelua kaivataan. Näitä asioita pyörittelimme mielessämme, kun lähdimme kehittämään Mifua. Valio MiFU® tuotteet innostavat kokeilemaan uutta, liiketoimintapäällikkö **Pia Järvinen** kertoo.

Ruotsissa suikaleita on saanut kaupoista vuoden alusta lähtien. Seuraavaksi Valio esittelee tuotteita lokakuussa Pariisissa ruoka-alan suurtaapahtuma Sialissa.

- Meillä Suomessa on todella upeaa ruokaosaamista. Valio MiFU® on hieno esimerkki siitä, että maito taipuu valtavan moniin muotoihin ja käyttötarkoituksiin. Valion tuotekehityksperinne juontaa juurensa yli 100 vuoden takaa. Aika harva tietää, että Nobel-palkittu A.I. Virtanen johti Valion laboratoriota lähes 50 vuoden ajan, Järvinen taustoittaa palkintoa.

World Dairy Innovation Awards järjestettiin nyt 12. kertaa. Se on FoodBev Median järjestämä elintarvikealan arvostettu kansainvälinen kilpailu, johon osallistui tänä vuonna yhteensä 150 ehdotusta ympäri maailman. Palkinnot jaettiin Varsovassa.

Valio MiFU® tuotteiden tarina alkoi, kun Valion sisäinen innovointiryhmä sai tehtäväkseen pohtia maidon sisältämän kaseiiniproteiinin hyödyntämistä uudella tavalla. Tuotekehityksen yhtenä lähtökohtana oli löytää vaihtoehtoisia proteiininlähteitä lihan rinnalle. Ennen onnistunutta lopputulosta piti ratkaista monta haastetta.

- Paistamista kestävä rakenteen kehittäminen oli tuotekehityksen tärkeimpiä tehtäviä. Hyvän rakenteen ja suutuntuman aikaansaaminen ei itsessään riittänyt, vaan niiden piti säilyä samana myös kuumennettaessa ja toimia ruoanlaitossa, tutkija **Niko Nurmi** Valiolta muistelee.

Lisäksi tuotteesta haluttiin tehdä hyvin säilyvä ja ravintoarvoiltaan sekä maultaan koko perheen arkiseen ruoanlaittoon sopiva.

- Ravintoarvoissa haettiin runsasproteiinisuutta ja vähärasvaisuutta, hyvästä mausta tinkimättä, Nurmi jatkaa.

Uuden tuotteen kehittämiseen tarvitaan paljon muutakin kuin tuotekehittäjän työpöytä ja laboratorio.

Valio MiFU® suikaleet valmistetaan Valion Vantaan tehtaalla.

- Tuotteen hiominen vei aikaa ja se oli tuotekehittäjien, tutkijoiden ja tuotannon ammattilaisten yhteistyön tulos. Erityisen jännittävä hetki on aina se, kun tuote siirtyy omalta työpöydältä isompaan mittakaavaan. Ja totta kai testaamme tuotteita aina myös kuluttajilla. Sieltä tulee se kaikkein tärkein palaute, Nurmi lopettaa.

Mikä Valio MiFU® suikale?

Mifu käy samoihin resepteihin kuin liha ja kanakin, eikä se vaadi esivalmisteluja tai kypsennystä. Parhaimmillaan Mifu on lämpimissä ruoissa, joihin sen voi lisätä pannulla paistettuna tai sellaisenaan. Mifu säilyttää kuumennettaessa hyvin rakenteensa ja purutuntuman. Valio MiFU® suikaleissa on myös runsaasti proteiinia (24 g / 100 g). Laktoosittomina, gluteenittomina, kananmunattomina ja hiivattomina tuotteet sopivat myös moneen erityisruokavalioon. Valio MiFU® tuotteet on valmistettu maidosta ja maitoproteiineista, joten ne eivät sovi vegaaneille.

Lisätietoja:

Haastattelu- ja soittopyynnöt Valio Mediadeskin kautta, puh. 010 381 2118 tai mediadesk@valio.fi

[Kuvia median käyttöön Mifusta](#)

Maailman innovatiivisin maito- ja ruokatalo

Valion tehtävä on luoda hyvinvointia ja makuelämyksiä vastuullisesti. Teemme maistuvia tuotteita maidosta ja useista muista raaka-aineista. Tarjoamme makunautintoja, vaihtelua ja iloa ruokapöytään. Samalla toteutamme tärkeitä yhteiskunnallisia tehtäviä: ruoan riittävyyden turvaaminen, kansanterveyden kohentaminen ja eläinten hyvinvoinnin parantaminen ovat esimerkkejä vaikutuksista. Näin ajattelevat myös suomalaiset, jotka ovat valinneet Valion Suomen vastuullisimmaksi yritykseksi viisi vuotta peräkkäin.

Olemme suomalaisten maitotilayrittäjien omistama yritys ja maksamme kaikki tulot maidontuottajillemme. Työllistämme maitotiloilla yhteensä 25 000 ihmistä. Valiolla on töissä 4 000 eri alojen ammattilaista ja kuuntelemme kuluttajia yli 100 vuoden kokemuksella.

Nobelisti A.I. Virtasen perintö elää meissä edelleen. Hänen johtaessaan Valion laboratoriota ohjenuoraksemme vakiintui ajatus ihmisten

hyvinvoinnin lisäämisestä. Teemme tieteestä arkea ja elämää parantavia tuotteita. Kuluttajat nauttivat Valion tuotteista yli 60 maassa ja innovaatioillamme on 350 patenttia ympäri maailman. Olemme Suomen suurin elintarvikkeiden viejä ja koko elintarviketeollisuuden suunnannäyttävä. Valion liikevaihto vuonna 2017 oli 1 708 miljoonaa euroa.

Valio – Paremman elämän palveluksessa.

www.valio.fi