

## Eurooppalaiset pk-yritykset kaipaavat tukea terveellisemmän ruoan tekemiseen

**Euroopan pk-yritykset suhtautuvat positiivisesti ruoan muuntamiseen eli sokerin, suolan ja rasvojen vähentämiseen. Myötämielisimpiä asialle ollaan Espanjassa. Pienillä resursseilla toimivat yritykset kaipaavat kuitenkin lisää tukea terveellisempien tuotteiden tekemiseen.**

Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT on mukana Eurooppalaisessa SALUX-hankkeessa, joka seuraa eri maissa elintarvikkeiden uudelleen muokkaamista eli sokerin, suolan ja rasvan määrän vähentämistä valmisruoissa ja kerää siihen liittyviä parhaita käytäntöjä.

Hankkeen kyselyyn vastasi 587 elintarvikkeita valmistavaa pk-yritystä 12 Euroopan maasta: Italiasta, Ranskasta, Saksasta, Espanjasta, Iso-Britanniasta, Itävallassa, Romaniasta, Sloveniasta, Unkarista, Liettuasta ja Bulgariasta. Suomesta kyselyyn vastaajia oli 32. Noin puolet yrityksistä oli muuntanut yhden tai useamman tuotteen terveellisempään suuntaan.

Yleisesti asenne elintarvikkeiden muuntamista kohtaan on positiivinen. Kaikkein myötämielisimpiä elintarvikkeiden muuntamiseen ollaan Espanjassa, kun taas esimerkiksi Itävallassa siihen suhtaudutaan huomattavasti varautuneemmin.

### Resursseja ja tietoa ei ole tarpeeksi

Pienissä yrityksissä muuntaminen tehdään tavallisesti vähillä resursseilla, yksinkertaisesti vähentämällä kohdeainesosan määrää. Pienet yritykset kokevat olevansa tekniseltä osaamiseltaan suurien jäljessä, eikä niillä ole mahdollisuuksia raskaampiin muuntamisprosesseihin.

– Yrityksissä kaivataan neuvontaa, kokemuksia ja tietoa muuntamisprosessien teknisistä yksityiskohdista. Myös taloudellinen tuki olisi monille tarpeen, toteaa MTT:n vanhempi tutkija **Tuomo Tupasela**.

Tiedon jakamista pidetään kaikkien etuna, sillä elintarvikkeiden muuttuessa terveellisimmiksi koko väestö hyötyy muutoksista.

### Suolaa, suolaa – vähemmän suolaa

Yleisimmin yritykset muuntavat leipomotuotteita, mutta myös lihaa ja maitotuotteita käsitellään. Useimmiten vähennetään suolaa. – Poikkeuksena ovat Espanja ja Italia, joissa keskitytään enemmän sokerin ja rasvojen vähentämiseen, kertoo tutkija **Maija Järvinen** MTT:stä.

Elintarvikkeiden muuntaminen ei ole yrityksille ongelmaton: tuotteisiin voi tulla aistinvaraisia muutoksia, ja säilyvyyteen sekä rakenteeseen pitää kiinnittää erityistä huomiota. Joissain tapauksissa jopa lainsäädäntö rajoittaa elintarvikkeiden muuntamista terveellisemmäksi.

– Yritykset raportoivat, että uudelleenmuuntamisella tuotteen laatu yleensä parani, mutta prosessi johti usein hinnannousuun kohonneiden raaka-ainekustannusten vuoksi, sanoo Järvinen.

### Tueksi käsikirja ja verkkoportaali

Yritysten avuksi SALUX-hankkeessa kehitettiin malli elintarvikkeiden uudelleenmuokkauksen kustannusten arvioimista ja prosessin suunnittelua varten. Samalla tuotettiin englanninkielinen elintarvikkeiden uudelleenmuokkaamisen opas pk-yrityksille.

Hankkeessa perustettiin myös ravitsemusaiheinen verkkoportaali, johon aiheesta kiinnostuneet voivat rekisteröityä ja jakaa sen kautta tietoja ravitsemuksesta, terveellisestä ruokavaliosta ja elintarvikkeiden muuntamisesta terveellisemmiksi. Kaikki hankkeen tuotokset löytyvät hankkeen sivuilta osoitteesta: [www.salux-project.eu](http://www.salux-project.eu).

*Elintarvikkeiden uudelleenmuokkaaminen eurooppalaisissa pk-yrityksissä -raportti on luettavissa osoitteessa:*

<http://www.mtt.fi/mttraportti/pdf/mttraportti158.pdf>

### Lisätietoja:

vanhempi tutkija Tuomo Tupasela, MTT, puh. 029 531 7840, [tuomo.tupasela@mtt.fi](mailto:tuomo.tupasela@mtt.fi)

tutkija Maija Järvinen, MTT, puh. 029 531 7286, [majja.jarvinen@mtt.fi](mailto:majja.jarvinen@mtt.fi)

**Maa- ja elintarviketalouden tutkimuskeskus MTT** on Suomen johtava ruokajärjestelmän vastuullisuutta, kilpailukykyä ja luonnonvarojen kestävä hyödyntämistä kehittävä tutkimuskeskus, [www.mtt.fi](http://www.mtt.fi). 1.1.2015 MTT yhdistyy Metsäntutkimuslaitos Metlan, Riista- ja kalatalouden tutkimuslaitos RKTL:n ja Maa- ja metsätalousministeriön tietopalvelukeskus Tiken tilastopalveluiden kanssa **Luonnonvarakeskukseksi**, [www.luonnonvarakeskus.fi](http://www.luonnonvarakeskus.fi)