



# Elintarvikealan TKI-palvelutarjonta

Tämä selvitys on tehty osana Kehys-hanketta, pääosin palveluntarjoajien verkkosivuilla saatavilla olevaa tietoa hyödyntäen.

Tiedot on kerätty keväällä 2023 ja niitä on täydennetty toukokuussa 2024.



# TKI-palvelutarjonta 1/5

Nimi	Sijainti	Palvelut verkkosivujen kuvauksen mukaan
<u>Aistila</u>	Turku	<p>"Aistinvaraisen arvioinnin huippuosaaja", " Aistilasta saat elintarvikkeiden ja muiden kulutustuotteiden aistinvaraisen arvioinnin kaikki palvelut tuotekehityksen ideavaiheesta markkinoille. Tuotamme aistilähtöistä kuluttajaymmärrystä tuotekehityksen, markkinoinnin ja laadunhallinnan avuksi. Selvitämme halutussa kohderyhmässä kuluttajien odotukset ja kokemukset tuotteista. Käytössämme on ainutlaatuinen koulutettu raati, jonka avulla saadaan objektiiviset arviot tuotteiden aistittavista eroista. Tutkimusten toteuttamiseen käytössämme ovat monipuoliset tutkimusympäristöt ja -alustat.</p> <p>Toteutamme mm. säilyvyytestit, erotustestit, tuote-, pakkaus- ja konseptitestit sekä tuotteille ominaisuusprofiilit. Aistipyörän avulla luodaan yhteinen kieli tuotekehityksen ja markkinoinnin välille."</p>
<u>Centria</u> (Erikoiskasvit-hanke)	Kokkola	"Centria-ammattikorkeakoulun ja KPEDUn yhteisessä Erikoiskasvit-hankeessa etsittiin uusia mahdollisuuksia kasvipohjaisten raaka-aineiden jatkojalostamiselle ja viennille." Pilot-mittakaavan pakastekuivain.
<u>FoodiQ</u>	Helsinki, Järvenpää, UK	"Foodiq is a unique food tech company that offers product development and production services for the food industry, with a focus on plant-based 2.0 food as a service. Our goal is to enable better and more sustainable products and be the best sidekick for the food industry." "We offer a one-stop-shop for plant-based product development and production. We serve both small and large companies. We offer contract manufacturing of plant-based dairy and dry products according to your recipe and as a private label."
<u>Foodwest</u>	Seinäjoki, Tampere, Helsinki	"Annamme vauhtia elintarvikealan toimijoille, jotka haluavat kasvaa edelläkävijöiksi. Olemme alan erikoisosaaja – tunnemme bisneksen, kuluttajan maailman ja tuotekehityksen koko kaaren."
<u>HAMK, SmartBio</u>	Hämeenlinna	"HAMK on monialainen ruokaketjun osaaja. TKI-toimintamme ruokaketjussa painottuu älykkäisiin bioalan ratkaisuihin. Etsimme kanssasi keinoja kestävämpään ruokatuotantoon niin laboratorio- kuin käytännön testauksien avulla."
<u>Helsingin yliopisto, mmtdk</u>	Helsinki	"Yhteistyökumppanimme pääset uusimman tieteellisen tiedon lähteille ja lähdet etsimään kanssamme ratkaisuja ajankohtaisiin ruoka- tai metsäarvoketjuihin liittyviin kysymyksiin."

# TKI-palvelutarjonta 2/5

Nimi	Sijainti	Palvelut verkkosivujen kuvauksen mukaan
<u>Itä-Suomen yliopisto</u>	Kuopio	"Itä-Suomen yliopisto tarjoaa laajasti tutkimuspalveluita, koulutusta ja muita yhteistyömahdollisuuksia yrityksille ja organisaatioille." Toimii myös mahdollisesti Ruokalaakson kautta?
<u>Jokioinen FoodPilot</u>	Jokioinen	"Jokioisten FoodPilot-koehalli tarjoaa monipuoliset ja innovatiivisesti hyödynnettävät prosessilaitteet muun muassa elintarviketutkimukseen. Konkreettisen koehallin ohella Luke tarjoaa syvällistä raaka-aineiden tuntemusta, monialaista osaamista, pitkän linjan tutkimusta ja pelotonta heittäytymiskykyä uusiin haasteisiin. Koehallin tilat täyttävät elintarvikelain vaatimukset. Jokioisten FoodPilot-koehalli tarjoaa monipuoliset ja innovatiivisesti hyödynnettävät prosessilaitteet muun muassa elintarviketutkimukseen. Konkreettisen koehallin ohella Luke tarjoaa syvällistä raaka-aineiden tuntemusta, monialaista osaamista, pitkän linjan tutkimusta ja pelotonta heittäytymiskykyä uusiin haasteisiin. Koehallin tilat täyttävät elintarvikelain vaatimukset."
<u>Kehitysyhtiö SavoGrow Oy</u>	Suonenjoki	"Tuotamme elintarvikealan kehityspalveluita maksullisena, valtakunnallisena palvelutoimintana, eli voit olla asiakkaamme riippumatta siitä, missä päin Suomea asut. Käytössämme ovat Suonenjoen Yrityspuisto Futurian nykyaikaiset tuotekehitystilat, joita vuokrataan yrityksille lyhytaikaiseen käyttöön. Vastaremontoidut tilat mahdollistavat elintarviketuotteiden jatkojalostuksen ja koevalmistuksen. Meiltä löydät asiantuntijapalvelut aina tuoteideasta kaupan hyllylle!"
<u>Kondiittorimestarit</u>	Lappeenranta	"Tuotekehitykseen liittyvät projektit yhteistyössä yritys-elämän edustajien kanssa mm. raaka-aineiden testaukset eri valmistusprosesseissa."
<u>LAB-ammattikorkeakoulu, Food Pilot Plant ja Showroom</u>	Lahti	"Food Pilot Plant -tuotekehitysympäristö tarjoaa elintarvikealan yrityksille tuotekehitys- ja testauspalveluita edistämään erityisesti kasvipohjaisten elintarvikkeiden kehitystä ja innovointia. Pilot-mittakaavan ympäristössä ideoiden jalostaminen kohti teollista mittakaavaa on joustavaa ja tehokasta. Food Pilot Plantiin kuuluu myös showroom, jota yritykset voivat vuokrata esimerkiksi tuote-esittelyjä ja asiakastilaisuuksia varten."

# TKI-palvelutarjonta 3/5

Nimi	Sijainti	Palvelut verkkosivujen kuvauksen mukaisesti
<u>Lapin ammattikorkeakoulu</u>	Rovaniemi?	"Lapin ammattikorkeakoulun ja Arktisen keskuksen biolaboratorio on keskittynyt erityisesti luonnontuotteiden tutkimukseen ja tuotekehitykseen. Biolabrasta löytyvät monipuoliset ammattilaitteet ja asiantuntemusta tuotekehitysprosessin eri vaiheisiin raaka-aineen esivalmistelusta pakkaukseen."
<u>Measurlab</u>	Helsinki?	"We offer a comprehensive selection of testing services for any material, product, or chemical. Leave your tests to us to streamline your R&D, compliance, and quality assurance procedures."
<u>Medfiles</u>	Vantaa	"Medfiles tarjoaa monipuolisia asiantuntijapalveluja elintarvikeyrityksille. Saat meiltä palvelut elintarviketuotteiden tutkimus- ja tuotekehitysprosessin eri vaiheisiin, lainsäädäntöselvityksiin, rekisteröintiin, lanseeraukseen ja markkinointiin. Asiantuntijamme auttavat elintarvikkeiden tuotekehityksessä ja hallinnoinnissa läpi ruokatuotantoketjun aina kuluttajille suunnattujen lopputuotteiden myyntipäällysmarkkintoihin asti – kuljemme mukana pellolta pöytään."
<u>Metropolia</u>	Vantaa	Laboratorioanalyysipalvelut: "Tarjoamme moninaisia yhteistyöprojekteja yrityksille ja yhteisöille." "... perusvarustellut tilat epäorgaanisten- ja orgaanisten yhdisteiden analysointiin, mikrobiologian ja molekyylibiologian laboratoriotilat, soluviljely- ja PCR-laboratoriotilat sekä elintarvikelaboratorio." Urban Farm Lab: "...consists of show-room and co-working space as well as controlled indoor farming spaces for technical and other pilots. Physical environment is connected with business development activities via Metropolia Turbiini activities."
<u>Leevi-tuotekehitystila</u>	Mikkeli	"Kokeile rohkeasti raaka-aineiden ja elintarvikkeiden käsittelyä ja tuotekehitystä huipputeknologian avulla! Palvelussamme saat asiantuntijan avuksesi laitteiden käsittelyyn. Tuotekehitystila Leevin laitevuokra sisältää aina asiantuntijapalvelun ja tarpeeseesi vastataan tapauskohtaisesti."
<u>Pyhäjärvi-insituutti</u>	Eura	"Pyhäjärvi-insituutti toimii tiiviissä yhteistyössä Satakunnan ja Pyhäjärvisuudun elintarvikejalostusyritysten kanssa. Yhteistyössä pyritään ratkaisukeskeisesti löytämään keinoja ajankohtaisiin haasteisiin ja tuomaan uutta lisäarvoa koko ruoan tuotannon arvoketjuun maataloudesta kuluttajien lautasille asti."
<u>Raseko FoodLaboratory</u>	Raisio	"FoodLaboratoryn tavoitteena on auttaa PK-yrityksiä uusien ideoiden tuotekehityksessä, tuotteistamisessa, brändäyksessä ja yrittäjyydessä."

# TKI-palvelutarjonta 4/5

Nimi	Sijainti	Palvelut verkkosivujen kuvauksen mukaisesti
<u>Ruokalaakso</u>	Pohjois-Savo	"Ruokalaakso on osa Pohjois-Savon maaseudun ja terveystieteiden kehittäjäklustereita. Ruokalaakson toimijat ja osaaminen linkittyvät elintarvikkeiden alkutuotantoon ja maatalouteen sekä ravitsemuksen kautta terveyteen."
<u>Salpaus</u>	Lahti	"Tuote- ja palveluvirittämö 2.0 – tukea yrityksesi tuotekehitykseen. Tuote- ja palveluvirittämö 2.0 tarjoaa Uudellamaalla ja Päijät-Hämeessä toimiville mikro- ja pk-yrityksille tuetun kehittämisprosessin, jonka aikana yritykset tuottavat markkinoille uuden tai kehitetyn tuotteen tai palvelun."
<u>SeAMK; Frami Food Lab</u>	Seinäjoki	The food laboratories of the Seinäjoki University of Applied Sciences (SeAMK) create a unique multidisciplinary learning environment in the Frami-campus complex. Frami Food Lab brings together the students in the food chain under the same roof. The aim is to allow students to interact and collaborate with researchers and other partners. Also, the facilities allow companies to co-operate with SeAMK and make valuable R&D with students and university staff. The new facilities also support closer collaboration with international partners. Frami Food Lab ecosystem has been funded by European Regional Development Fund."
<u>Turun AMK, Labriikki</u>	Turku, Kupittaa	"Elintarviketekniikka ja tutkimuspanimo. Kemianteeniikan tutkimus- ja kehityslaboratorio, Labriikki, tarjoaa palveluja laaja-alaisesti materiaalien prosessointiin ja testaukseen sekä analytiikkaan liittyen."
<u>Turun yliopisto, Flavoria</u>	Turku	"Flavoria® on tutkimusalusta, joka tuottaa monitieteistä tietoa ja kuluttajaymmärrystä yhteiskunnan ja liiketoiminnan kestävään kehittämiseen. Se on lounasravintola ja kahvila, joka toimii samalla jatkuvana tutkimus- ja kehityslaboratoriona. Flavoriassa tehdään sekä tieteellistä että kaupallista tutkimusta tarjoten tutkimusmahdollisuuksia niin tutkimus- ja opetuslaitoksille, opinnäytetöille kuin tuotteita ja palveluita kehittäville yrityksille. Flavorian tutkimuksen keskiössä ovat ihmisten aidot kokemukset ja valinnat, terveys sekä kestävä kehitys."

# TKI-palvelutarjonta 5/5

Nimi	Sijainti	Palvelut verkkosivujen kuvauksen mukaisesti
<u>Viikki Food Design Factory</u>	Helsinki	"Viikki Food Design Factory on uudenlaisen ruokainnovaatiotoiminnan koti Viikin kampuksella. Se kokoaa yhteen ruoka- ja innovaatio-osaajat ja fasilitoi uusien ruuan alkutuotantoon, jalostamiseen, jakeluun ja kuluttamiseen liittyvien kestävien ratkaisujen synnyttämistä. Nimensä mukaisesti Viikki Food Design Factory on paikka, josta uudet kestävät ruoka- ja ruokajärjestelmäratkaisut työntyvät maailmalle ja kehittyvät innovaatioiksi ihmisten ja yhteiskunnan hyötykäyttöön."
<u>VTT</u>	Espoo	"VTT:n elintarvikkeisiin ja juomiin liittyvä tutkimus- ja kehitystyö vauhdittaa siirtymistä älykkääseen ja kestäväan ruokajärjestelmään. Innovaatiopalveluidemme ytimessä on kasvipohjaiset ruokainnovaatiot, solumaatalous sekä bioprosessiteknologioiden hyödyntäminen elintarvikeprosessien tehostamiseksi ja elintarvikkeiden laadun parantamiseksi. "