

## Pakastekuivaus avaa uusia mahdollisuuksia marjojen, hedelmien ja vihannesten jatkojalostukseen

Viime vuosina monien viljeltyjen puutarhakasvien tuotantomäärät ovat olleet nousussa ja esimerkiksi mansikan osalta on ilmennyt ylituotantoa. Tuorekaupan rinnalle tarvitaan uusia menetelmiä raaka-aineiden jatkojalostukseen, jotta sadot saadaan hyödynnettyä tehokkaammin sekä marjojen että vihannesten osalta.

Yhtenä vaihtoehtona sadon jatkojalostamiseen elintarvikkeiden ja luonnontuotteiden jalostusmenetelmänä on noussut esiin pakastekuivaus. Se on menetelmä, jota voidaan käyttää helposti pilaantuvien elintarvikkeiden säilyvyysajan pidentämisessä ja myös kokonaan uudentyyppisten tuotteiden tekemisessä. Kylmäkuivauksessa elintarvike jäädytetään ja vesi poistetaan alipaineessa, jolloin voidaan käyttää alhaisempia käsittelylämpötiloja. Tämän ansiosta elintarvikkeen maku ja tuoksu säilyvät menetelmässä hyvin.

Kiteellä teollisen mittakaavan pakastekuivausliiketoimintaa aloittavan pakastekuivauslaitoksen tavoitteena on tuottaa korkealaatuisia pakastekuivattuja high-end/premium tuotteita kansainvälisille markkinoille. Tavoitteena on testata pakastekuivausta jo kesällä 2023 ja käynnistää rahtikuivaus vuoden lopussa. Ajantasaisen ja laadukkaan pakastekuivausteknologian lisäksi tarvitaan toimiva raaka-aineiden hankintaketju. Tällä hetkellä Suomessa ei ole toimivaa marjojen, kasvien ja luonnontuotteiden tuottajaorganisaatiota, joka pystyisi toimittamaan riittävästi raaka-ainetta teollisen mittakaavan pakastekuivaustuotantoon.

Suonenjoella toimiva Kehitysyhtiö SavoGrow Oy/Marjaosaamiskeskus toteuttaa kyselyn marja-, hedelmä- ja avomaavihannestiloille, jolla selvitetään tilojen kiinnostusta raaka-aineen toimittamiseen sekä yhteismarkkinointiin toimintaansa aloittavalle pakastekuivauslaitokselle. Kysely on osa selvitystä, joka tehdään ProAgria Itä-Suomen ja Maa- ja kotitalousnaisten Pakastekuivauksen tuottajaselvitys –hankkeelle.

Selvitystä rahoittavat Pohjois-Karjalan maakuntaliitto Alueiden kestävä kasvun ja elinvoiman tukeminen (AKKE)-rahastosta, Business Joensuu sekä Kiteen kaupunki.

### Alkutuottaja tai elintarvikkeiden jatkojalostaja!

Vastaa kyselyihin näistä linkeistä perjantaihin 16.6.2023 mennessä:

marjat tai hedelmät <https://tinyurl.com/yc3w98ss>

vihannekset <https://tinyurl.com/mr4uvzmp>

Kyselyihin yhteystiedoilla vastanneiden kesken arvotaan yksi osallistuminen Biokipinä -hankkeessa toteutettavaan Grünewoche -tapahtumaan Berliiniin tammikuussa 2024 (arvo n.1000 €) [www.gruenewoche.de](http://www.gruenewoche.de)

Lisätietoa: Kehitysyhtiö SavoGrow Oy: Raija Kumpula p. 020 7464 630 ja Raisa Haavikko p. 040 1646670