

SUPERHYVÄ - HYVINVOINTITUOTTEIDEN TUOTEKEHITYSFOORUMI

19.9.2019 Frami B, Kampusranta 9, Seinäjoki

Hyvinvointituotteiden tuotekehitys vaatii erityisosaamista. Juuri erityisosaamisella ja lisäarvotuotteilla myös pienet yritykset voivat erikoistua ja saada parempikatteisia tuotteita kaupan valikoimiin tai vientiin.

Tässä tilaisuudessa tuodaan esille hyvinvointituotteiden (mm. kasvituotteet, funktionaaliset tuotteet, täydennetyt tuotteet, ravintolisät, erityisruokavaliot tuotteet) raaka-aineisiin, tuotekehitykseen ja valmistusteknologioihin liittyvää uutta tietoa ja osaamista käytännönläheisessä muodossa. Ohjelmaan on valittu esiteltäväksi kiinnostavimpia teknologioita, raaka-aineita sekä tuotekonsepteja. Ohjelmassa on aiheisiin liittyviä esityksiä, demoja, videoita ja näyttely sekä mahdollisuus keskustella asiantuntijoiden kanssa.

9:00 Ilmoittautuminen ja aamukahvi

RAAKA-AINE- JA TUOTEAMUPÄIVÄ

9:30 Tervetuloa! Tilaisuuden avaus. Ajankohtaiset trendit ja tuotekonseptit vuonna 2019
Kehityspäällikkö Eeva-Liisa Häkli, Foodwest Oy

10.00 Raaka-aine- ja tuoteterveisiä erikoismessuilta
Foodwestin asiantuntijat ovat kevään aikana vierailleet erikoismessuilla (mm. *Natural and organic products Lontoo sekä VitaFoods Geneve, Sveitsi*). Mitä mielenkiintoisia raaka-aineita ja tuotekonsepteja terveyteen ja hyvinvointiin liittyen löytyi? Miten raaka-aineista luodaan tuotekehityksen avulla tuoteinnovaatioita kaupan hyllylle?
Kehityspäällikkö Sissi Kaskela ja tuotetietopäällikkö Mari Riuttala, Foodwest Oy
Kehityspäällikkö Harri Latva-Mäenpää ja tuotekehityspäällikkö Virve Anttila, Foodwest Oy

11:30 Omakustanteinen lounas, verkostoitumista ja tutustumista raaka-aine- ja tuotenäyttelyyn

TEKNOLOGIAILTAPÄIVÄ

13:00 Ekstruusio ja ekstruusiotuotteet
Toimitusjohtaja Ilkka Lehtomäki ja teknologiajohtaja Olavi Myllymäki, Polar Glucan Oy
Ekstruusioteknologioiden ja niillä tehtävien tuotesovellusten esittelyä

13:45 Kokemuksia ekstruusioteknologiasta ja tuotekonsepteista
Kehityspäällikkö Harri Latva-Mäenpää ja tuotekehityspäällikkö Virve Anttila, Foodwest Oy

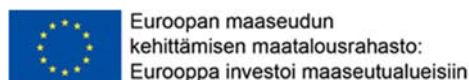
14:15 Iltapäiväkahvi

14:45 Fermentointi elintarvikkeiden tuotekehityksessä. Esimerkkinä palkokasvit
Erikoistutkija, FT Minna Kahala, Biojalostusteknologiat ja tuotteet, Luonnonvarakeskus (Luke)
Mitä fermentointi on ja mihin kaikkeen sitä voi käyttää soveltaa? Fermentoinnilla voidaan esimerkiksi vaikuttaa elintarvikkeen ravitsemukselliseen laatuun, rakenteeseen ja makuun. Minkälaisia tuotekonsepteja voidaan fermentoinnin avulla kehittää esimerkiksi palkokasveista?

15:30 Luonnonaineuutteiden valmistus ja tuotantoteknologiat
Uuton teoriaa, uuttoteknologiat luonnon uutteiden valmistuksessa sekä esimerkkejä prosessoinnista
Professori Tuomas Koiranen, Kemian prosessijärjestelmät, Lappeenrannan-Lahden teknillinen yliopisto

16:00 Mahdollisuus keskustella asiantuntijoiden kanssa sekä hakea pilottiyritykseksi hankkeeseen

17:00 Tilaisuus päättyy



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus

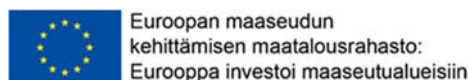
TILAISUUDEN HINTA

Tilaisuus maksaa suurille yrityksille 290 €, keskisuurille ja pienille yrityksille sekä julkisille organisaatioille ja vastaaville 240 € ja mikroyrityksille 90 € / henkilö

- Mikroyritys: palveluksessa on vähemmän kuin 10 työntekijää ja sen vuosiliikevaihto on enintään 2 miljoonaa euroa tai taseen loppusumma enintään 2 miljoonaa euroa.
- Pieni yritys: palveluksessa on vähemmän kuin 50 henkeä. Lisäksi joko sen vuosiliikevaihto tai taseen loppusumma on enintään 10 miljoonaa euroa.
- Keskisuuri yritys: palveluksessa on 50–249 henkeä. Alle 50 hengen yrityskin luetaan keskisuureksi, jos sekä sen vuosiliikevaihto että taseen loppusumma ylittävät 10 miljoonaa euroa. Näiden lisäksi vaaditaan, että joko vuosiliikevaihto on enintään 50 tai taseen loppusumma enintään 43 miljoonaa euroa.
- Suuri yritys: henkilökuntaa vähintään 250 henkilöä

Hintaan sisältyy tilaisuuden materiaalit sekä mahdolliset videot esityksistä ja iltapäiväkahvi.

Lisätiedot: Sari Kuru, sari.kuru@foodwest.fi, 0400 471225 ja Eeva-Liisa Häkli, eeva-liisa.hakli@foodwest.fi, puh +358 408255056



Elinkeino-, liikenne- ja ympäristökeskus