



Elintarviketeollisuuden puheenvuoro, Marianne Nordblom

Uudet teknologiat ja mahdollisuudet kiinnostavat aina

Tuotekehitys pyrkii kulkemaan aina askeleen edellä, jotta pystyisimme ratkaisemaan kuluttajien ongelmia ja kehittämään kuluttajia kiinnostavia uusia ratkaisuja. Molekyyligastronomia tuo tuotekehitystyöhön uutta ja vanhaa. Elintarviketeollisuus on käyttänyt molekyylidikokkauksen hyödyntämiä raaka-aineita jo pitkään. Esimerkiksi maltodekstriini, jota molekyylitehtäissä käytetään yhdistämällä öljyä kuivaan aineeseen, on meille tuttu yhdiste. Hieman arkisemmassa muodossa elintarviketeollisuus on käyttänyt sitä joko stabilointiaineena tai tasapainottamaan hiilihydraattien määrää. Alginaattien hyötykäyttö on taas teollisuudessa ollut rakenteen muodostajana esim. kala – ja siipikarjatuotteissa. Molekyylidikokkauksessa samaa reaktiota on käytetty taas enemmän kulinaarisiin silmäruokiin.

Ilman peruskemian osaamista ruoan kehitystyö ei onnistu

Tuotekehitys lähtee hyvin usein siitä, että ensin on hyvä idea, jota kokeilussa työstetään edelleen tuotteeksi. Lopulta pitkän tuotekehitystyön jälkeen käsissä on valmis tuote, joka toimii tuotannollisessa prosessissa, ja säilyttää rakenteen ja laadun valmistuspäivästä aina viimeiseen käyttöpäivään. Ennen lopullista tuotosta on tehty tuotteen rakenteeseen liittyviä ratkaisuja, tutkittu mahdollisesti pH:n merkitystä säilyvyyteen tai aromin lisästarvetta, jotta tuotteen makuprofiili säilyisi hyvänä.

Palataan ruoan valmistuksen alkulähteille

Molekyyligastronomian avulla voidaan selvittää miten ruoan oikeat aromit syntyvät, miten huomioimalla mahdollisimman hyvin ruoka-aineiden fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet saadaan aidot aromit tuoksumaan ja maistumaan sekä ruoan rakenne täydelliseksi. Tuotekehityksen kokeiluvaiheessa voidaan tunnistaa ne aidot asiat, jotka me ja myös kuluttajat tunnistavat ja saavat esim. makuhermomme herkiksi. Haasteena on sitten, miten saamme nämä löydökset pidettyä kokeiluvaiheesta tuotannolliseen mittakaavaan.

Molekyyligastronomian avulla voimme myös saada enemmän luovuutta tuotekehitykseen. Kun ymmärrämme, miten Maillard-reaktio vaikuttaa makuaineisiin tai miten umami maku muodostuu, voimme rohkeasti yhdistää uusia asioita ja saada aikaiseksi makuyhdistelmiä luonnollisten tapahtumaketjujen kautta. Näin voidaan esim. käyttämällä oikeita raaka-aineyhdistelmiä vähentää tuotteiden ja raaka-aineiden kompleksisuutta, yksinkertaistaa reseptejä ja prosesseja.

Tärkeitä ovat myös teollisuutta palvelevat uudet innovatiiviset ratkaisut. Kun löydämme uusia selityksiä ruoanvalmistuksen kemiallisiin ja fysikaalisiin tapahtumiin, tietoa voi soveltaa edelleen ja kehittää niistä esimerkiksi uusia raaka-aineita ja prosesseja elintarviketeollisuuden tuotekehityksen käyttöön.

Vähemmän on enemmän

Molekyyligastronomian tärkeimpänä etuna näen myös periaatteen - vähemmän on enemmän. Elämme runsauden aikaa – kaikkea on tarjolla. Toisaalta käyttäytymisemme on hyvin pirstaloitunutta: välillä syöme pienessä juoksussa, mutta toisinaan haluamme valmistaa kaiken hitaasti hyvistä raaka-aineista, nauttien yhdessä perheen kanssa hyvästä ateriasta. Kuluttajat myös muuttuvat, kun ikääntyminen, painonhallinta, hyvinvointi, yksilöllisyys, yhteisöllisyys vaikuttavat yhä enemmän valintoihin myös ruoassa. Toivottavasti syntyy uusia teknologioita - ja molekyyligastronomia varmasti tarjoaa osan ratkaisuista. Tulevaisuudessa voimme esimerkiksi yhdistää molekyyligastronomiia perinteiseen tuotekehitykseen – esimerkiksi luoda uusia makuprofiileja taikka eliminoida tai korvata liian herkkiä raaka-aineita valmistusaineista. Toisin sanoen voisimme tehdä edelleen maistuvampaa ja parempaa ruokaa, ja hyvää mieltä kaikille.

