TURUN YLIOPISTO
UNIVERSITY OF TURKU

functional foods forum

Re: Valtioneuvoston selonteko ruokapolitiikasta Ruoka2030

Viitaten saamaamme lausuntopyyntöön koskien Valtioneuvoston selontekoa ruokapolitiikasta "Ruoka2030 – Suomi-ruokaa meille ja maailmalle" toteamme seuraavaa:

Yleistä

Ruokaselonteko on tärkeä sekä suomalaisten ravitsemuksen, terveyden, ravinnon turvallisuuden ja kansalaisten ruokaturvan kannalta. Muuttuvassa maailmassa väestönkasvun ja ilmastonmuutoksen seurauksena elintarvikehuollon ja –turvallisuuden päätekijät muuttuvat nopeasti ja kyky seurata muutoksia ja varmistaa suomalaisten turvallinen ja ravitseva ruokahuolto on erityisen tärkeää. Tämän vuoksi Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus (FFF) katsoo, että saatu raportti on keskeinen keino suunnata toimenpiteitä tulevaisuutta ajatellen. Sidosryhmät ovat osallistuneet monipuoliseen valmistelutyöhön ja tämä on erittäin positiivinen asia. Tärkeää on kuitenkin myös määrittää askelmerkit tavoitetilan saavuttamiseen. Avoimeksi tässä selonteossa jää kuka vastaa, kuka tekee ja miten tekemisen vaikuttavuutta arvioidaan. Lisäksi on tärkeä huolehtia selonteon toimenpiteiden jalkautumisesta yli ministeriöiden rajojen käytäntöjä synkronoiden.

Ruokakasvatus ja ruuan arvostus

Selonteossa keskeiselle paikalle pääsee ruokakasvatus, minkä mahdollisuudet oppimisen ja käytösmuutosten tukemisessa ovat erittäin laajat. Ruokakasvatusaktiviteetit ja ruokaan liittyvät osallistavat keinot sopivat kaikenikäisille; niin lapsille, nuorille, aikuisille kuin ikäihmisillekin. Ruoka sopii kätevästi käytännön malliksi monialaoppimiskokonaisuuksiin linkittymällä luonnontieteisiin, matematiikkaan, kulttuuriin, historiaan, yhteiskuntaoppiin, kielitaitoihin, taideaineisiin, terveystieteisiin jne. Yhdessä koettu ruokailo mahdollistaa myös sosiaalisten taitojen kehittymisen ja elämysmatkailun. FFF voi auttaa sisällön tuottamisessa yhteiskunnalliseen ruokakasvatukseen ja tutkimukseen perustuvan vaikuttavuuden mittaamisessa.

Tulevaisuuden Ruokamaailma – kuluttajalähtöinen innovaatioalusta

Health Campus Turku kokoaa yhteen laajasti terveysalan eri osaamista (tutkimus, kehitys ja elinkeinoelämä). FFF rakentaa kampukselle Tulevaisuuden Ruokamaailmaa (TRM), todellisen elämän testausalustaa, jossa kuluttajat ruokailevat lounasravintolassa ja tekevät ostoksiaan pienimuotoisessa kauppaympäristössä. Kuluttajan käyttäytymistä

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus •
Functional Foods Forum
Faulty of Medicine
FI-20014 Turun yliopisto, Finland • fff.utu.fi
Telephone +358 (0)2 333 6822

havainnoidaan riippumattoman havainnointiteknologian avulla ja päästään ymmärtämään kuluttajan ruokavalintoja ja ruoan nauttimistilanteita ja niihin vaikuttavia tekijöitä.

TRM tarjoaa tutkimusalustan sekä akateemiselle että kaupalliselle tutkimukselle, koemarkkinointialustan elinkeinoelämän uusille tuotteille ja palveluille sekä alustan uusien kuluttajalähtöisten innovaatioiden synnyttämiselle. Se tulee törmäyttämään tutkimusyhteisöjen ja elinkeinoelämän tarpeita ja mahdollistamaan ketterien kuluttajalähtöisten kokeilujen tekemisen. Alustalle sisällytetään teknologiaa, jonka avulla pystytään tuottamaan kuluttajalle yksilöllistä tietoa hänen ruokavalinnoistaan, sekä edellytykset uusien yksilöllisten ravitsemusratkaisujen testaamiselle. Tulevaisuuden Ruokamaailmassa yhdistyy laajasti tulevaisuuden ruuan tutkimuksen mahdollisuudet, niin teknologia-, palvelu kuin tuotekehityksenkin osalta. Se tuo kuluttajan keskiöön osallistamalla tämän kehitys- ja tutkimusprosesseihin.

Ruoka ja kansanterveys

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus pitää tärkeänä ravitsemuksen ohjaamista Euroopan Unionin periaatteiden mukaisesti tarjoamalla kansalaisille enemmän tietoa ravitsemuksesta, terveydestä ja terveellisistä valinnoista. Samalla FFF pyrkii osaltaan kehittämään haluttavia, hyvältä maistuvia ja aistielämyksiä tarjoavia elintarvikkeita, jotka ohjaavat samalla kuluttajia terveellisempiin valintoihin moniaistista kokemista hyödyntäen. Tässä ominaisuudessa FFF toimii mielellään valtioneuvoston tukena ja asiantuntijana uuden aistivaraisen havaitsemisen apulaisprofessorin kautta. Ruoka on parhaimmillaan nautinnon lähde ja kokonaisvaltainen päivän piriste sekä henkisesti että fyysisesti.

Ruokaturva ja huoltovarmuus

FFF pitää tärkeänä, että ruokaturvaa ja huoltovarmuutta kehitetään edelleen vastaamaan mm. ilmastonmuutosten aiheuttamiin ruokaturvaa ja huoltovarmuutta koskeviin haasteisiin. Tällä alueella FFF:n tutkimus osaltaan tukee valtioneuvoston selvityksen tavoitteita. Huoli antibioottiresistanssien haittamikrobien leviämisestä lisää epävarmuutta kansainvälisillä kuluttajamarkkinoilla: tähän alueeseen FFF voi tarjota tukea mikrobiston tutkimuksen avulla sekä eläimille että ihmisille.

Vesiluonnonvarojen kehittäminen

Vesi ja talousvesi ovat elintarviketuotannon ja terveyden kannata oleellinen tulevaisuuden tekijä, joka voimakkaimmin vaikuttaa myös kansalaisten terveyteen ja hyvinvointiin sekä elintarviketeollisuuden tuotantomahdollisuuksiin. FFF pyrkii osaltaan tutkimaan mm haitallisten aineiden poistamista vedestä ja turvallisuuden varmistamista eri menetelmillä, mm toksiineja sitomalla mikrobiologisiin rakenteisiin.

FFF:n tutkimus, ravinto ja terveys

FFF:n tutkimusaktiviteetit tukevat osaltaan selonteon tavoitteita ja aktiviteetteja pyritään lisäämään mahdollisuuksien mukaan. Uusimmat terveyteen vaikuttavat kehityskohteet ja mm suoliston mikrobiston koostumus ja terveysvaikutukset sekä probioottien ja

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus •
Functional Foods Forum
Faulty of Medicine
FI-20014 Turun yliopisto, Finland • fff.utu.fi
Telephone +358 (0)2 333 6822

prebioottien kehitys ja tutkimus tuovat uusia kilpailukykyä kehittäviä tekijöitä, joita selonteossakin kaivataan. Ruuan aistittavien ominaisuuksien ja ruokailuhetken moniaistisen kokemuksen ymmärrystä tarvitaan tulevaisuuden ruokaketjun yhä enemmän. Yhteistyössä viranomaistahojen ja elinkeinoelämän kanssa kyetään paremmin vastaamaan tuleviin haasteisiin. FFF osaltaan tarjoaa asiassa asiantuntemuksensa ja tutkimusmahdollisuutensa tukemaan selonteon toimenpiteitä.

Selonteko on käsitelty Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskuksen toimintaryhmässä.

Turussa, huhtikuun 6, 2017

Seppo Salminen
Professori
Johtaja

Mari Sandell
Apulaisprofessori
Varajohtaja

Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus •
Functional Foods Forum
Faulty of Medicine
FI-20014 Turun yliopisto, Finland • fff.utu.fi
Telephone +358 (0)2 333 6822