

Uusia proteiinilähteitä ruokaturvan ja ympäristön hyväksi



Kirjoittajat: ScenoProt-hankkeen tutkijat

Toimittaneet: Juha Heikkilä, Susanna Rokka ja Titta Tapiola

Painovuosi: 2018

Paino: Erweko Oy

Kuvat: Luonnonvarakeskus / Juha Heikkilä, Marjo Keskitalo, Janne Lehtinen, Juha Metso, Elina Nurmi, Erkki Oksanen, Olga Pihlman, Ulla Ramstadius, Titta Tapiola, Tapio Tuomela ja Henri Vanhanen

ScenoProt-hanketta rahoittaa Suomen Akatemian yhteydessä toimiva Strategisen tutkimuksen neuvosto (rahoituspäätös n:o 314243). Strategisen tutkimuksen neuvoston tehtävä on rahoittaa pitkäjänteistä ja ohjelmamuotoista tutkimusta, joka tuottaa ratkaisuja merkittäviin suomalaisen yhteiskunnan haasteisiin.

ScenoProt-hankkeen visio vuodelle 2030

Vuonna 2030 suomalaiset syövät terveellistä ja kestävästi tuotettua ruokaa.

Vuonna 2030 valkuaisomavaraisuutemme on vankka. Eläinten rehuna käytetään paljon kotimaista täydennysvalkuaista, kuten härkäpapua.

Kasvi-, sieni-, hyönteis- ja kalatuotteita syödään runsaasti. Lihaa syödään aiempaa vähemmän.

Ihmisravinnoksi ja eläinten rehuksi saadaan proteiinia uusista lähteistä, jotka eivät rasita ympäristöä ja löytyvät läheltä.

Uudet suomalaiset elintarvikkeet on tuotteistettu niin, että kuluttajat pitävät niistä. Ne ovat tunnettuja brändejä myös maailmalla.



Sisällysluettelo

Monipuolisen proteiinijärjestelmän hyödyt	7
Omavaraisuus paranee	8
Ympäristökestävyys vahvistuu	9
Terveys kohenee	11
Liiketoiminta laajenee	12
Proteiinin uudet lähteet	15
Erikoiskasvit valtaavat alaa	16
Sienet ovat superfoodia	19
Hyönteistalous kasvaa	20
Kalan käyttöä lisätään	21
Skenaarioita proteiinijärjestelmän uudistamisesta	23
1. Tuotteet uudistavat proteiinijärjestelmää	24
2. Teknologia uudistaa proteiinijärjestelmää	25
3. Poliittikka uudistaa proteiinijärjestelmää	26
4. Omavaraisuus on pakkoa	27
5. Omavaraisuus on avointa ja markkinaehtoista	28
6. Omavaraisuus on runsautta	29
Proteiinijärjestelmän muutoksen mahdollisuus	31
Lähteitä ja lisälukemista	34

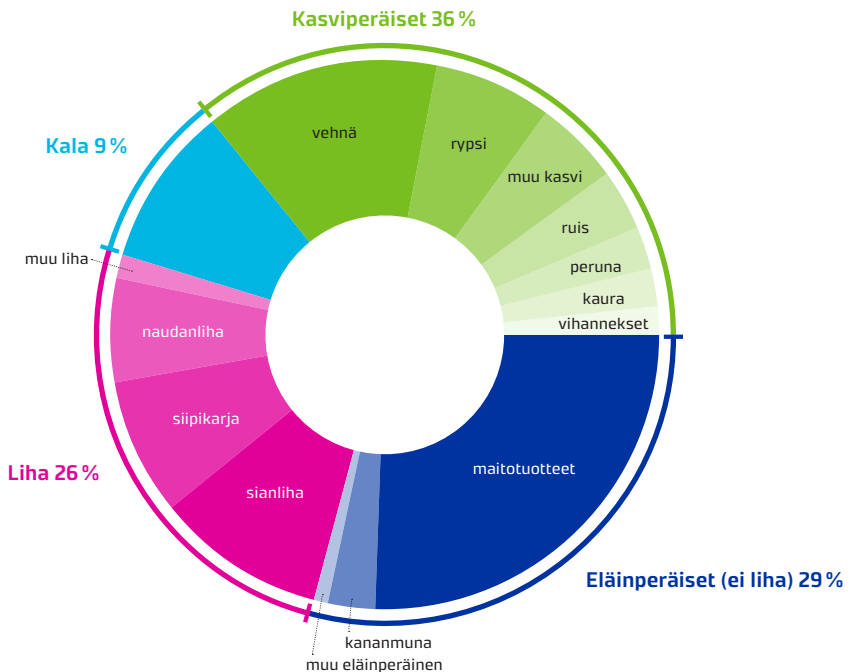


Itäsuomenkarja eli kyyttö

Monipuolisen proteiini-järjestelmän hyödyt

Sekä ihmiset että tuotantoeläimet tarvitsevat proteiinia eli valkuaista. Monipuolinen, kotimaiseen tuotantoon perustuva proteiini-järjestelmä on kaikkien etu. Se hyödyttää ihmistä, luontoa ja yhteiskuntaa.

Vehnä ja maitotuotteet ovat iso osa suomalaisten proteiinin lähteistä. Arvio proteiinista ruoka- ja elintarviketeollisuuskäytössä Suomessa, % (pois lukien rehu).



OMAVARAISUUS PARANEE

Valkuaisomavaraisuus on merkittävä osa huoltovarmuutta eli kykyä turvata yhteiskunnan välttämättömät perustoiminnot myös poikkeusoloissa.

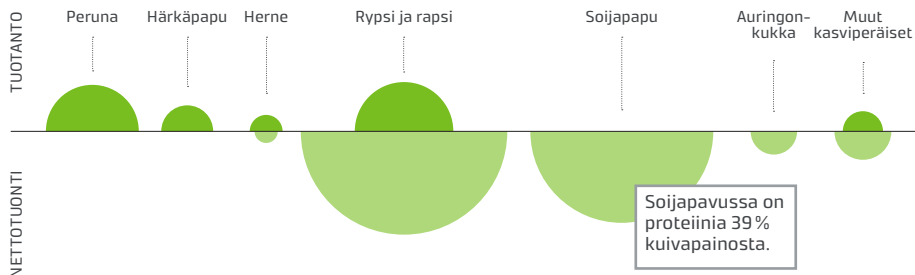
Valkuaisomavaraisuusaste mittaa, miten suuri osa käytettävästä valkuaisesta ja sen tuottamiseen käytetyistä tuotantopanoksista on kotimaista alkuperää. Maatalouden tuotantopanoksilla tarkoitetaan tässä eläinten rehuja, siemeniä, lannoitteita, torjunta-aineita, energiaa ja maatalouskoneita.

Eläimet tarvitsevat täydennysvalkuaista, sillä nurmen ja viljan valkuainen ei riitä tuotannon optimoimiseen. Suomessa valkuais täydennysrehujen omavaraisuusaste on erityisen heikko, vain noin 15 prosenttia (2013). Sekä tuotantopanoksien että valkuais täydennysrehujen tuotanto tapahtuu pitkälti Suomen ulkopuolella.

Suurin osa Suomessa viljellystä kasvipäraisestä proteiinista saadaan joko viljasta tai nurmesta. Viljojen proteiinipitoisuudet ovat pieniä verrattuna esimerkiksi soijaan, mutta käytetyn viljan määrä on suuri. Nurmet ovat jopa viljaakin tärkeämpi proteiinin lähde märehtijöiden ruokinnassa.

Kestävä valkuaisomavaraisuus rakentuu kotimaisille vaihtoehtoisille, joiden avulla erityisesti soijapohjaisten rehujen tuontia voidaan vähentää. Valkuaisomavaraisuutta voidaan parantaa esimerkiksi lisäämällä kotimaassa tuotettujen härkävavun ja rypsin käyttöä eläinten rehuna ja kuluttajien ruokavaliossa.

Suomen kasvipäraisien proteiinin omavaraisuusaste on alin rypsin, rapsin ja soijavavun osalta. Kasvipäraisien tuotteiden (pois lukien vilja ja nurmi) raakaproteiinin tuotanto ja nettotuonti (tuonti-vienti).

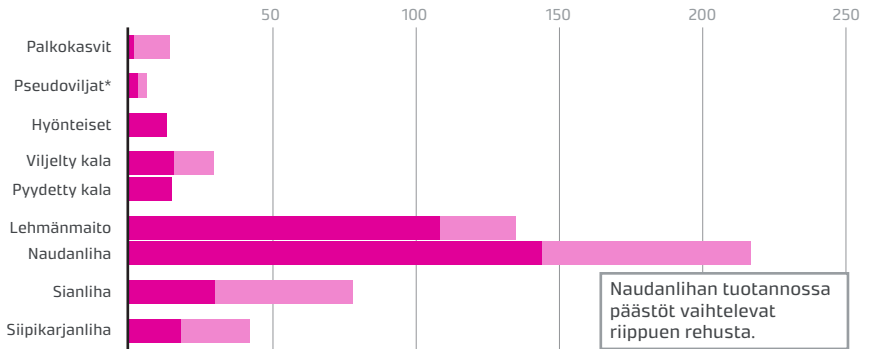


YMPÄRISTÖKESTÄVYYS VAHVISTUU

Monipuolinen proteiinijärjestelmä on tärkeä osa ympäristökestävyyttä. Luonnonvarojen hyödyntäminen on ympäristökestävää, jos se ei vaaranna luonnon elinvoimaisuutta eikä ihmisten hyvinvointia nyt tai tulevaisuudessa.

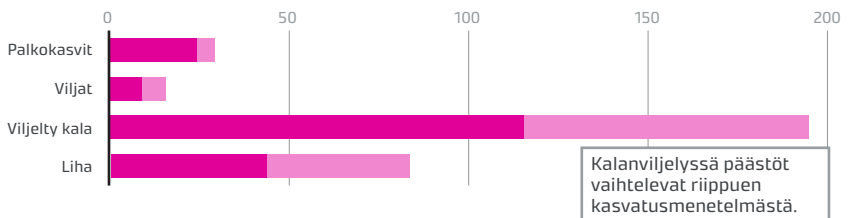
Monipuolinen viljelyjärjestelmä parantaa kykyämme sopeutua ilmastomuutokseen. Se esimerkiksi auttaa varautumaan sään ääri-ilmiöihin ja vähentää kasvitautien riskiä. Samalla se pitää kurissa ruoantuotannon ilmastovaikutuksia.

Ruoan raaka-ainelähteiden ilmastovaikutukset vaihtelevat.
Hiilidioksidipäästöt proteiinikilogrammaa kohden (CO₂-ekvivalentteina).



* Pseudoviljat tarkoittavat viljan tavoin käytettäviä kasveja.
Lähde: Kirjallisuuskatsaus useammasta tutkimuksesta.

Myös eri raaka-aineiden vaikutus vesistöjen rehevöitymiseen vaihtelee.
Fosfaattipäästöt (PO₄) proteiinikilogrammaa kohden.



■ = vaihteluväli

Ruokajärjestelmän monipuolistaminen auttaa myös ylläpitämään luonnon monimuotoisuutta, kaiken elämän ehtoa. Tällä hetkellä 75 prosenttia ravinnosta saatavasta energiasta on peräisin vain kahdestatoista kasvilajista ja viidestä eläinlajista.

Shannon-indeksi on lajiston monimuotoisuuden indeksi. Sillä voidaan kuvata pellon käytön monipuolisuutta eli viljeltävien kasvilajien määrää. ScenoProt-hankkeessa peltojen viljelykasvien lajikirjoa on tarkasteltu maakunnittain.

Valkuaiskasvien viljely parantaa ympäristökestävyyttä myös vahvistamalla valkuais- ja typpiomavaraisuutta. Valkuaiskasvit si-
tovat ilmakehän typpeä ja vähentävät väkilannoitteiden tarvetta.

Kun puhutaan ympäristökestävyydestä, on hyvä muistaa, että raaka-aineiden jatkokäsittely lisää niiden ympäristövaikutuksia. Toisaalta jatkokäsittelyn avulla raaka-aineista voidaan saada esimerkiksi valkuais- ja öljypitoisia tuotteita. Osa valkuaisen tuotannon ja käsittelyn aiheuttamasta kuormituksesta voidaan tällöin jakaa öljytuotteille.

Peltojen viljelykasvien lajikirjo maakunnittain 2012–2016. Lajikirjo Shannon-indeksin mukaan, jossa isompi numero vastaa suurempaa lajikirjoa.



KEHITYSTYÖTÄ KESKI-SUOMESSA

Keski-Suomessa on alkanut alueellinen kestävä proteiinijärjestelmän taustutkimus, jossa keskitytään alueellisten toimijoiden muodostamiin

verkostoihin ja yhteistyöhön. Tavoitteena on monipuolistaa alueen proteiinituotantoa, jalostusta sekä käyttöä.

TERVEYS KOHENEE

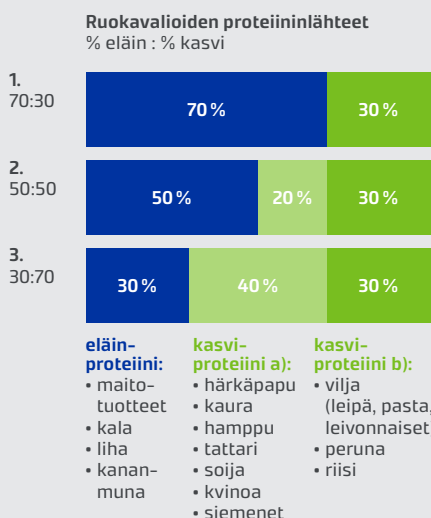
Kaikki proteiini ei ole ravitsemuksellisesti samanarvoista. Ravinnon proteiinin ravitsemuksellinen laatu riippuu sen aminohappokoostumuksesta ja sulavuudesta.

Suomalaisten ravitsemussuositusten mukaan terveellinen proteiinin määrä ruokavaliossa on:

- **Aikuisilla ja yli 2-vuotiailla:** 10–20 prosenttia energiatarpeesta (1,1–1,3 grammaa henkilön painokiloa kohden vuorokaudessa)
- **Yli 65-vuotiailla:** 15–20 prosenttia energiatarpeesta (1,2–1,4 grammaa henkilön painokiloa kohden vuorokaudessa)

Länsimaisen kuluttajan proteiinin saantia ei tarvitse lisätä. Eläinperäisen proteiinin, erityisesti punaisen lihan, kulutusta olisi tarpeen vähentää. Ravitsemussuositusten mukaan lihavalmisteita ja punaista lihaa tulisi nauttia korkeintaan 500 grammaa viikossa.

SCENOPROT-HANKE TUTKII KASVIPROTEIINIEN TERVEYSVAIKUTUKSIA



Vuonna 2017 ScenoProt-hankkeessa toteutettiin koe, jossa 150 koehenkilöä noudatti 12 viikkoa yhtä kolmesta ruokavaliosta.

Kerätyistä näytteistä tutkitaan suoliston aineenvaihduntaa sekä suolistosyövän ja tyypin 2 diabeteksen riskitekijöitä. Tuloksia saadaan vuoden 2018 aikana.

Intervention aikana kerättiin muun muassa 15 000 putkea verta, 800 litraa virtsaa ja satoja purkkeja ulostetta.

Kasvipäristöjen proteiinien, erityisesti palkokasvien, kulutusta tulisi lisätä. Kasviproteiinin lähteet sisältävät myös runsaasti ravintokuitua sekä muita hyödyllisiä ravintoaineita, kuten vitamiineja. Niiden rasvahappokoostumus on terveydelle suotuisa.

Syömällä samana päivänä erilaisia kasviproteiineja saadaan välttämättömät aminohapot vähemmällä ympäristövaikutuksilla.

LIIKETOIMINTA LAAJENEE

Kauppoihin on viime aikoina tullut uusia proteiinituotteita, joiden raaka-aineena hyödynnetään etenkin kasviproteiinia. Proteiinijärjestelmän monipuolistaminen luo mahdollisuuksia uudelle liiketoiminnalle ja suomalaisten tuotteiden viennille.

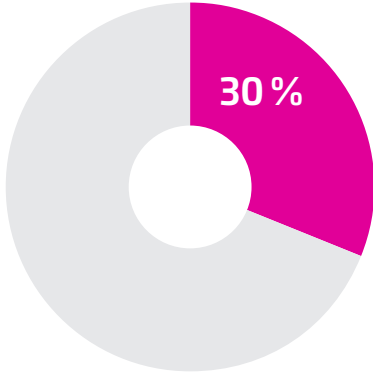
Ruoan terveellisyys ja ruoantuotannon vastuullisuus kiinnostavat suomalaisia. Suomalaiset syövät aiempaa enemmän kasviksia niin lisukkeina kuin aterian pääraaka-aineena. Moni korvaa lihan tai kalan kasvisvaihtoehdolla. Toisaalta ikäryhmästä riippuen jopa neljännes suomalaisista myös pyrkii lisäämään proteiinin saantiaan, vaikkei siihen olisi ravitsemuksellista tarvetta.

Kuluttajatutkimusten mukaan valtaosa sekasyöjistä kokeilee mielellään kasvisvaihtoehtoja. ScenoProt-hankkeessa tehdyssä tuotekonseptien tutkimuksessa havaittiin, että neljännes kuluttajista on erittäin kiinnostunut uusista tuotteista. He etsivät aktiivisesti tietoa niistä ja näkevät vaivaa saadakseen uusia tuotteita ruokapöytänsä. Yli puolet tutkimukseen osallistuneista kuluttajista taas kokeilee jokseenkin mielellään uusia tuotteita, jos niitä on helposti saatavilla omasta ruokakaupasta. Uutuustuotteiden läpilyönti riippuu paljolti näkyvyydestä.

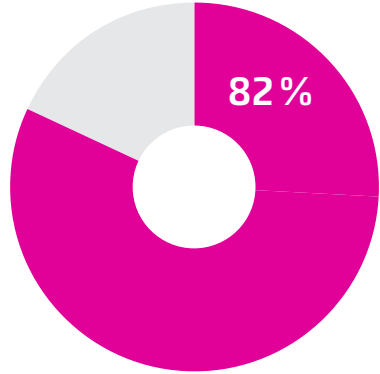
ScenoProt-hankkeessa on ideoitu myös uusia tuotteita ja selvitetty, kiinnostavatko ne kuluttajia. Esimerkiksi kvinoavälipalat, hernehummus sekä käyttövalmiit kokonaan tai osittain kasviproteiineista valmistetut pihvit herättivät kiinnostusta.

Suomen uusien proteiinituotteiden markkinat ovat vielä heikosti kehittyneet verrattuna monien maiden, kuten Saksan, Hollannin ja Ison-Britannian vastaaviin markkinoihin. Kasvulle on mahdollisuuksia kotimaassa. Suomalaisilla tuotteilla on myös vahvoja vientimahdollisuuksia maissa, joissa uusille proteiinituotteille on jo suuri kysyntä.

Lähes kolmasosa vastaajista on alkanut korvata lihaa tai kalaa kasvisvaihtoehdoilla.



82 prosenttia vastaajista on erittäin tai jokseenkin kiinnostunut kokeilemaan uusia elintarvikkeita.



ScenoProt-hankkeen konseptitutkimuksen tuloksia. Vastaajia oli yhteensä 305.





Suomukääpäburgeri ja kokki Juho Haveri-Heikkilä

Proteiinin uudet lähteet

Proteiinijärjestelmän monipuolistaminen on kääntänyt katseet uusiin valkuaisen lähteisiin. Esimerkiksi kvinoa, härkäpapu ja hyönteiset sisältävät runsaasti hyödyntämiskelpoista proteiinia.

Esimerkkejä eri raaka-aineiden proteiinipitoisuudesta.

RAAKA-AINE	LAJI	VALKUAISTA % KUIVA-AINEESTA
hyönteiset	mustasotilaskärpänen	42 %
	kotisirkka	66 %
	jauhomato	44 %
kalat	kirjolohi	20–22 %
	silakka	20–22 %
kasvit	palkokasvit (herne, härkäpapu, lupiinit, soija)	20–48 %
	öljykasvit (öljypellava, rypsi/rapsit, öljyhamppu)	16–22 %
	viljan tavoin käytettävät (kvinoa, tattari)	12–19 %
nurmet	heinävaltainen	10–15 %
	apilavaltainen	15–20 %
sienet	luonnonsienet	20–40 %
	viljellyt sienet (keskimäärin)	21–27 %

ERIKOISKASVIT VALTAAVAT ALAA

Erikoiskasvit ovat viljoista ja nurmikasveista poikkeavia, toistaiseksi alihyödynnettyjä satokasveja. Niitä ovat esimerkiksi härkäpapu, herne, kvinoa, pellava, rapsi, rypsi, sinilupiini, tattari ja öljyhamppu.

Noin joka kymmenennellä suomalaisella maatilalla viljellään erikoiskasveja. Erikoiskasvien viljelyalat ovat historiallisen korkealla. Esimerkiksi härkäpavun viljely on yleistynyt viime vuosina. Osa maataloista myös jatkojalostaa raaka-aineita tuotteiksi. Erikoiskasvit kiinnostavat keskikokoisia ja suuria kasvinviljelytiloja, joilla on tarvetta ja myös mahdollisuus viljelykiertoihin.

Tuotannon moninkertaistaminen on mahdollista, jos proteiinipitoisten erikoiskasvien käyttö kotitalouksissa laajenee, yhteistyö ruokajärjestelmässä saadaan toimimaan ja alan tutkimukseen panostetaan. Arvioidaan, että tulevaisuudessa erikoiskasvien viljelyalaa voidaan lähes kaksinkertaistaa Suomessa. Se edellyttää kuitenkin parannusta satovarmuuteen, jota ScenoProt-hankkeessa ja Luonnonvarakeskuksessa selvitetään. Myös jatkojalostusta ja vientimahdollisuuksia kehitetään.

Proteiinipitoisten kasvien soveltuvuutta elintarvikkeiksi voidaan parantaa prosessoimalla niitä. Tavoitteena on parantaa raaka-aineiden terveellisyttä, makua ja rakennetta. ScenoProt-hankkeessa on analysoitu erikoiskasvien ravintosisältöä. Tulokset viedään kaikkien käytettäväksi Fineli-tietokantaan.

Prosessointi parantaa terveellisyttä, makua ja rakennetta.





Härkäpavussa on paljon proteiinia ja välttämättömiä aminohappoja. Härkäpapu sisältää runsaasti kaliumia ja vitamiineja. Se sisältää myös haitallisia aineita, joita ruoanvalmistuksessa voidaan vähentää.



Kvinoa on viljojen tavoin käytettävä gluteeniton elintarvikekasvi. Kvinoalla on hyvä aminohappokoostumus. Kvinoa sisältää haitallisia aineita, jotka täytyy poistaa pesemällä tai hiomalla. Hiominen kuitenkin vähentää ravintokuidun ja proteiinin määrää.



Viljelty lupiini* sisältää paljon proteiinia ja välttämättömiä aminohappoja. Lisäksi lupiinissa on erittäin paljon liukenematonta kuitua. Lupiini on myös useiden mineraalien hyvä lähde ja sisältää muun muassa B-ryhmän vitamiineja. Viljeltyssä lupiinissa on vähän haitallisia aineita. Sitä ei tarvitse kuumentaa ennen käyttöä.



Tattari on gluteeniton elintarvikekasvi. Tattarin ehdoton valtti on sen vaatimattomuus ravinteiden suhteen. Tattarissa on hyvä aminohappokoostumus. Etenkin lese on hyvä mineraalien lähde, ja se sisältää esimerkiksi paljon sinkkiä.

* Tienpientareella tai puutarhassa villinä kasvavassa komealupiinissa on paljon myrkyllisiä alkaloideja, eikä sen siemeniä tule käyttää ravinnoksi.



Öljypellava sisältää runsaasti hyvälaatuista öljyä. Kun öljy erotetaan kasvista, jää jäljelle puristekakku, joka sisältää proteiinia, mineraaleja ja kuitua.



Rypsi ja sen lähisukulainen rapsi ovat Suomen viljellyimmät öljykasvit. Niiden puristekakku sisältää runsaasti proteiinia, kuitua ja mineraaleja, erityisesti kalsiumia. Rypsin aminohappokoostumus on korkealaatuaisin tutkituista kasveista.



Öljyhamppu on kuituhampun siemeniä tuottava muoto, jonka viljelyn suosio on kasvanut nopeasti. Öljyhampun kokonainen siemen ja puristekakku ovat hyviä proteiinin ja mineraalien lähteitä.

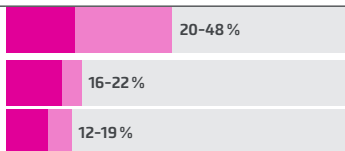
LAJI

VALKUAISTA % KUIVA-AINEESTA

palkokasvit
(herne, härkäpapu, lupiinit, soija)

öljykasvit
(öljypellava, rypsit/rapsit, öljyhamppu)

viljan tavoin käytettävät
(kvinoa, tattari)



Erikoiskasvien ravitsemuksellisia etuja

- runsaasti hyvälaatuista proteiinia
- runsaasti ravintokuitua
- vaihtelua ruokavalioon

SIENET OVAT SUPERFOODIA

Sienten proteiinipitoisuus voi olla 20–40 prosenttia kuiva-aineesta. Hyvän proteiinipitoisuuden lisäksi sienissä on monia hyödyllisiä yhdisteitä, kuten D-vitamiinia.

Sienten puoliviljely voi tarjota tulevaisuudessa lisäelinkeinon metsänomistajille, sillä Kaukoidän superfood-markkinoilla on tilaa suomalaisille tuotteille.

Luken viljelykokeissa selvitetään ruokasienten sekä terveys- ja hyvinvointutuotteiksi viljeltävien sienten viljelyä metsien harvennus- ja päättöhakkuualoilla. Kokeissa viljeltäviä ruokasieniä ovat koivunkantosieni, koppelokääpä, koralliorakas, kurttusieni, kuusilahokas, osterivinokas, talvijuuerekas ja suomukääpä. Terveys- ja hyvinvointutuotteiksi viljeltävistä sienistä mukana ovat lakkakääpä, pötkelökääpä ja pakurikääpä.

LAJI

VALKUAISTA % KUIVA-AINEESTA

luonnonsienet

20–40 %

viljeltyt sienet (keskimäärin)

21–27 %



Sienten ravitsemuksellisia etuja

- vähän energiaa
- runsaasti D-vitamiinia
- hyvälaatuista proteiinia
- hyviä kuituja

HYÖNTEISTALOUS KASVAA

Hyönteisproteiini vastaa ravitsemukselliselta laadultaan perinteisiä eläinproteiineja. Sen tuotanto kuitenkin kuormittaa ympäristöä merkittävästi vähemmän kuin tavanomainen eläintuotanto.

Hyönteistalous on kovassa nousussa: ennusteiden mukaan maailman ruokahyönteismarkkinan arvo nousee 2020-luvulla yli 400 miljoonaan euroon. Suomi tähtää yhdeksi hyönteistalouden kärkimaista.

Tutkimus hyönteisten käytöstä eläinten rehuna ja ihmisten ravintona on vasta alkuvaiheessa. Luonnonvarakeskus tutkii hyönteisten käyttöä ja kehittää hyönteistaloutta monessa eri hankkeessa. ScenoProt-hanke oli mukana edistämässä aktiivisesti lainsäädännöllistä hyönteisten elintarvike- ja rehukäyttöön vapautumista vuoden 2017 aikana.

LAJI

VALKUAISTA % KUIVA-AINEESTA

mustasotilaskärpänen	42 %
kotisirkka	66 %
jauhomato	44 %



Hyönteisten ravitsemuksellisia etuja

- pehmeitä rasvoja
- ravintokuitua
- eettinen ja ekologinen valinta

KALAN KÄYTTÖÄ LISÄTÄÄN

Kala on terveellistä ravintoa. Sen syöminen parantaa muun muassa veren rasva-arvoja.

Keskivertosuomalainen syö 15 kiloa kalaa vuodessa. Tuontikalan osuus kulutuksesta on yli 70 prosenttia, ja Suomen kauppatase on kalatalouden osalta miinuksella 350 miljoonaa euroa. Kotimaisesta syödyistä kalasta luonnonkalan osuus on neljännes.

Kalan osuutta suomalaisten proteiininlähteenä voidaan lisätä laajentamalla käsitystämme ruokakaloista. Luonnonkaloja voidaan syödä nykyistä monipuolisemmin. ScenoProt-hankkeessa edistetään luonnonkalan monipuolista käyttöä ja kehitetään keskeisiä valkuaisrehuvaihtoehtoja kalankasvatukseen.

LAJI

VALKUAISTA % KUIVA-AINEESTA

kirjolohi

20–22 %

silakka

20–22 %



Kalan ravitsemuksellisia etuja

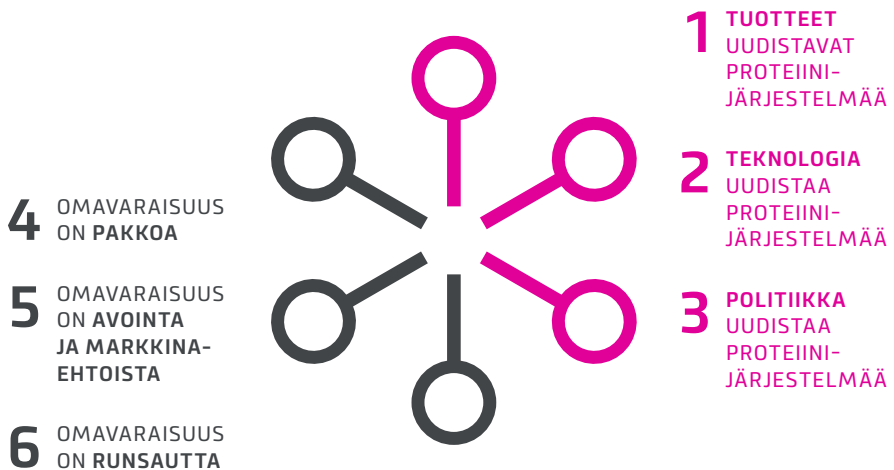
- terveellisiä Omega 3 -rasvahappoja
- runsaasti proteiinia
- runsaasti kivennäisaineita
- runsaasti D-vitamiinia



Pellava

Skenaarioita proteiinijärjestelmän uudistamisesta

Miten Suomen proteiinijärjestelmä uudistuu? ScenoProt-hankkeessa hahmoteltiin kuusi mahdollista tulevaisuuspolkua. Kolme ensimmäistä kehityskulkua ovat pehmeän maailman skenaariota. Kolme jälkimmäistä puolestaan kuvastavat kovan maailman mahdollisia kehityskulkuja.





1 TUOTTEET UUDISTAVAT PROTEIINIJÄRJESTELMÄÄ

Miksi?

Kansanterveyden kasvavia kustannuksia on tarpeen hillitä ruokavalioidella ja elämäntavoilla.

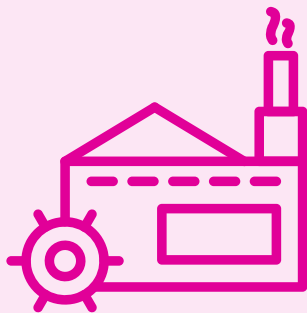
Mitä?

Uudet terveelliset tuotteet muuttavat kulutusta ja raaka-aineiden kysyntää.

Miten?

Kuluttajien terveystietoisuus paranee valistuksen ja suositusten myötä. Joukkoruokailu totuttaa terveelliseen ruokavalioon. Terveellisen ruoan tarjonta muuttuu nykyistä tasa-arvoisemmaksi. Syntyy terveellisyyteen nojaavia tuoteinnovaatioita ja räätälöityjä ruokavaloita. Uusien kotimaisten kasvistuotteiden markkinaosuus kasvaa. Lihantuotanto vähenee, ja valkuaiskasvien viljely lisääntyy. Suomalaisia tuotteita viedään globaaleille markkinoille.

- **Kansanterveys on terveellisyyteen totuttamista.**
- **Ympäristökestävyys on tuotelähtöistä.**
- **Omavaraisuus on sivutuote.**



2 TEKNOLOGIA UUDISTAA PROTEIINIJÄRJESTELMÄÄ

Miksi?

Yhtäaikaaiset ympäristö- ja kannattavuusvaatimukset edellyttävät kestävyyttä ja tehokkuutta.

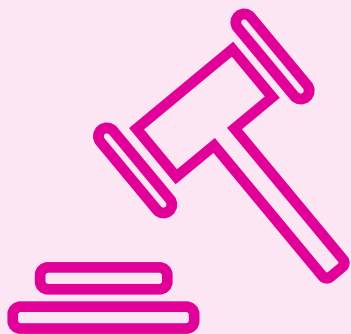
Mitä?

Teknologia uudistaa raaka-ainetuotantoa nykyistä kestävämmäksi ja tehokkaammaksi, mikä vaikuttaa koko ketjuun.

Miten?

Rehu-, vesiviljely- ja energiateknologiat uudistavat ja tehostavat ruokajärjestelmää. Teollisuuden sivuvirroista, öljy- ja valkuaiskasveista sekä nurmesta syntyy enemmän valkuaisrehuja, jotka korvaavat tuontirehua. Jalostetaan aiempaa parempia öljy- ja valkuaiskasvilajikkeita. Vesiviljely uudistuu, laajenee ja korvaa kalan tuontia. Tuotevalikoima on nykyistä kotimaisempi ja paikallisempi.

- **Kansanterveys on terveellisyteen kasvamista.**
- **Ympäristökestävyys on tehokkuutta.**
- **Omavaraisuus on järjestelmän ominaisuus.**



3 POLITIIKKA UUDISTAA PROTEIINIJÄRJESTELMÄÄ

Miksi?

Kansanterveyden kustannusten, ympäristövaatimusten ja huoltokykyriskien ongelmat on ratkaistava yhtä aikaa.

Mitä?

Politiikka ohjaa sekä raaka-ainetuotantoa ja jalostusta että kulu- tusta kohti kestävää kehitystä.

Miten?

Ruokapolitiikka monipuolistaa proteiinilähteitä alkutuotannossa, tuotteissa ja kulutuksessa. Tuki- ja ympäristölupajärjestelmät kannustavat kotimaiseen valkuaistuotantoon. Syntyy terveystta edistäviä ja ympäristökuormitusta vähentäviä tuoteinnovaatioita. Ravitsemussuositukset terävöityvät. Julkiset hankinnat ja ruokaketjun yhteistyöhankkeet edistävät läpinäkyvyyttä ja kestävää kehitystä.

- **Kansanterveys on terveellisyyteen ohjaamista.**
- **Ympäristökestävyys on monipuolisuutta ja sopeutumiskykyä.**
- **Omavaraisuus on suunniteltua.**



4 OMAVARAISUUS ON PAKKOA

Miksi?

Globaali epävarmuus kasvaa, ja jokin kriisi lopettaa ulkomaankaupan.

Mitä?

Pakkoyhteiskuntaan ja omatoimisuuteen perustuvat ruokajärjestelmät ovat vastavoimia.

Miten?

Ruokaa ja rehua tehdään kaikesta, myös sienistä, levistä ja sivuvirroista. Resurssien käyttö on säänneltyä: se voi olla tilanteesta riippuen rajoitettua, suositeltua tai vapaata. Fossiilitalous muuttuu nopeasti biotaloudeksi. Nautakarjatalouden asema korostuu nurmirehun hyödyntäjänä. Tuontivalkuainen korvataan kotimaisella. Ruuan jalostaminen ja hävikki vähenevät. Tuotevalikoima supistuu. Ruuan valmistus kotitalouksissa ja paikallinen sesonkiruoka yleistyvät. Energiamäärä on tärkeintä, ei laatu.

- Kansanterveys on riittävää ravitsemusta.
- Ympäristökestävyys on tuotantokyvyn säilymistä.
- Omavaraisuus on pakkoa ja paikallisuutta.



5 OMAVARAISUUS ON AVOINTA JA MARKKINAEHTOISTA

Miksi?

Euroopan unionin yhteisestä maatalouspolitiikasta ja kansainvälisen kaupan rajoituksista luovutaan.

Mitä?

Globaalien suuryritysten hallitsemat ja niitä vastustavat ruokajärjestelmät ovat vastavoimia.

Miten?

Valtio katoaa markkinaehtoisesta ruokajärjestelmästä. Globaaleilla ketjuilla on monipuolinen, edullinen tarjonta ja vahvoja brändejä erilaisille kuluttajaryhmille. Ne hankkivat tuotteensa sieltä, missä hinta on alhaisin. Paikallismarkkinoille tulee pientuottajilta kannattavia tuore- ja erikoistuotteita. Tuontituotteiden kulutus moninkertaistuu ja siirtää ympäristöhaittoja muualle. Kotimainen ja tuontiruoka kilpailevat ankarasti kuluttajista.

- Kansanterveys on valinnanvapautta.
- Ympäristökestävyys on markkinaehtoista.
- Omavaraisuus on vaihtelevaa.



6 OMAVARAISUUS ON RUNSAUTTA

Miksi?

Lihan kysyntä kehittyvissä maissa kasvaa. Ilmastonmuutos heikentää nykyisiä päätuotantoalueita.

Mitä?

Globaaleja vientimarkkinoita ja paikallismarkkinoita palvelevat ruokajärjestelmät ovat vastavoimia.

Miten?

Lihaa viedään Suomesta ulkomaille runsaasti ruhoina ja jalosteina, samoin muita runsaasti vettä käyttäviä tuotteita. Kotimaan lyhyissä ruokaketjuissa liikkuu edullisia kasvis- ja kalatuotteita. Kuluttajat maksavat kestävydestä, joka on todennettua ja hyvin brändättyä. Nurmiviljely yleistyy. Kotimarkkinatuotanto joutuu kilpailemaan raaka-aineista vientituotannon kanssa. Liha kallistuu, ja sen kulutus vähenee kotimaassa, varsinkin pienituloisilla. Ruokamatkailu Suomeen lisääntyy.

- Kansanterveys on markkinaehtoista.
- Ympäristökestävyys on absoluuttinen kilpailuetu.
- Omavaraisuus on runsasta mutta valikoivaa.



Öljypellava

Proteiinijärjestelmän muutoksen mahdollisuus

Suomalaiset voivat tulevaisuudessa saada proteiininsa eri lähteistä kuin nykyisin. Tämä edellyttää kuitenkin toimintamallien ja rakenteiden mittavaa muutosta. Muutos luo edellytyksiä tulevaisuuden hyvinvoinnille ja kestäväälle kehitykselle.

Tämän raportin alussa esittelimme ScenoProt-hankkeen vision. Vision mukaan vuonna 2030 suomalaiset syövät terveellistä ja kestävästi tuotettua ruokaa.

Ei ole yksittäistä syytä sille, miksi vuoden 2030 visio ei voisi olla jo todellisuutta. Vision toteutuminen edellyttää proteiinijärjestelmän systeemistä muutosta. Seuraavan sivun taulukossa esitellään muutoksia, jotka edistävät proteiinijärjestelmän monipuolistumista. Muutokset voivat kummuta ohjauksesta, kulttuurista, markkinoista tai teknologiasta.

JÄRJESTELMÄN OSA	OHJAUS	KULTTUURI	MARKKINAT	TEKNOLOGIA
Alkutuotanto	• Tuki- ja muut politiikkatoimet • Neuvonta • Lupakäytännöt ajan tasalle • Poliittisten prosessien tuntemus • Tutkimus-rahoitus	• Vaihtoehtojen ja mahdollisuuksien esilletuonti • Tieto- ja neuvontapalvelu	• Uusien markkinoiden tunnistaminen • Julkisen kulutuksen ohjaus • Kokeiluihin kannustaminen • Ruoantuottajien onnistuneet sukupolven-vaihdokset	• Alkutuottajien koulutus monimuotoisuuden edistämiseen • Viljelykierrot
Jalostus ja kauppa	• Joustava lain tulkinta • Pienten myyntierien mahdollistaaminen • Radikaali innovaatio-toiminta	• Kaupan portinvartijan aseman arviointi • Toimitusketjujen suoraviivaistaminen • Riskinotto-kykyä	• Kilpailua muulla kuin hinnalla • Toimijoiden kirjon ja rohkeuden vahvistaminen • Yhdessä tekeminen ja tarjonnan monipuolistaminen	• Jakelutekniset ratkaisut • Prosessitekniikka • Enemmän yhteistyötä järjestelmän eri osien välillä
Kulutus	• Uusien tuotteiden ja tarpeiden luominen • Joukkoruokailun kehittäminen • Myönteinen ruokaviestintä • Hinta- ja laatu-kriteerit uudelleen arviointiin	• Asenteiden ja tottumusten haastaminen • Tutkimustietoa tehokkaasti ja vaikuttavasti käytäntöön	• Ruokaan liittyvien tapojen ja identiteettien hyödyntäminen • Ruokakäsitysten laajentaminen ja monipuolistaminen	• Kilpailutusta auttavien teknologioiden kehittäminen ottamaan huomioon eri kriteerit • Yritysten oma tutkimus- ja kehitystoiminta lähemmäksi kuluttajaa
Vienti	• Jalostusasteen nosto • Vieraiden markkinoiden tuntemus • Pk-sektorin kansainvälistyminen	• Kulttuurituntemusta ja sitä kautta lisäarvoa • Halu ja rohkeus mennä uusille markkinoille	• Tiedon pohjalta toimiminen ja mahdollisuuksien lisääminen	• Vaikuttavien markkinoinnin kanavien ja sisältöjen käyttö



Rypsi

LÄHTEITÄ JA LISÄLUKEMISTA

Hankkeen esityksiä, materiaaleja ja julkaisuja:
luke.fi/scenoprot

Kestävä proteiinijärjestelmä Keski-Suomeen:
kestavatproteiinit.fi

Luonnonvarakeskuksen tilastot:
stat.luke.fi

Julkaisuja:

Ira Ahokas, Marko Ahvenainen, Pasi Pohjolainen ja Tuomas Kuhmonen: *Proteiinikysymys ja sen ratkaisumahdollisuudet Suomessa – systeeminen tarkastelu sekä kirjallisuuskatsaus järjestelmän nykytilasta ja muutospoluista*. eTutu 4–2016.

Susanna Rokka, Juha Heikkilä, Jarkko Hellström, Eila Järvenpää, Minna Kahala, Marjo Keskitalo, Kaisa Kuoppala, Katariina Manni, Kirsi Mäkinen, Sari Mäkinen, Juha-Matti Pihlaja ja Raija Tahvonen: *Palkokasvit elintarvikkeena. Opas palkokasvien elintarvikäkäytöstä*. Luonnonvara- ja biotalouden tutkimus X/2018 (julkaistaan keväällä 2018).

Tuomas Kuhmonen, Ira Ahokas, Marko Ahvenainen ja Pasi Pohjolainen: *Suomen proteiinijärjestelmän polkuriippuvuus ja muutoskitka*. eTutu 9–2017.

Tuomas Kuhmonen, Ira Ahokas, Marko Ahvenainen, Pasi Pohjolainen, Juha Panula-Ontto, Anna Kirveennummi, Burkhard Auffermann ja Venla Kinnunen: *Suomen proteiinijärjestelmän vaihtoehtoiset tulevaisuudet*. Tutu-julkaisuja 1–2017.

LUONNONVARAKESKUKSEN SCENOPROT-HANKKEEN HANKEKUMPPANIT

- Helsingin yliopisto
- Jyväskylän yliopisto
- Makery Oy
- Norwegian University of Life Sciences (NMBU)
- TNO – Nederlandse Organisatie voor Toegepast Natuurwetenschappelijk Onderzoek
- Turun yliopisto



Yhteystiedot

Anne Pihlanto
Erikoistutkija, hankejohtaja
Luonnonvarakeskus (Luke)
Puh. 029 532 6438
anne.pihlanto@luke.fi

Skenaariot

Tuomas Kuhmonen
Turun yliopisto
tuomas.kuhmonen@utu.fi

Vaihtoehtoiset proteiini lähteet

Marketta Rinne
Luonnonvarakeskus (Luke)
marketta.rinne@luke.fi

Marjo Keskitalo
Luonnonvarakeskus (Luke)
marjo.keskitalo@luke.fi

Raaka-aineiden laatu ja prosessointi

Pirjo Mattila
Luonnonvarakeskus (Luke)
pirjo.mattila@luke.fi

Sosioekonominen ja ekologinen kestävyys

Tiina Silvasti
Jyväskylän yliopisto
tiina.silvasti@jyu

Sirpa Kurppa

Luonnonvarakeskus (Luke)
sirpa.kurppa@luke.fi

Terveys ja turvallisuus

Raija Tahvonen
Luonnonvarakeskus (Luke)
raija.tahvonen@luke.fi

Anne-Maria Pajari

Helsingin yliopisto
anne-maria.pajari@helsinki.fi

Muutokset kulutuksessa

Antti Isokangas
Makery Oy
antti.isokangas@makery.fi

ScenoProt

Twitter: @scenoprot
www.luke.fi/scenoprot

**Luonnonvarakeskuksen koordinoimassa
ScenoProt-hankkeessa tavoittelemme
nykyistä monipuolisempaa ja kotimaisempaa
proteiinijärjestelmää, jonka hyötyjä ovat:**

- parempi valkuaisomavaraisuus
- ympäristö- ja ilmastokestävyys
- terveellisempi ruoka
- uudet kuluttajatuotteet
- uusi yritystoiminta ja vientimahdollisuudet



Luonnonvarakeskus (Luke) on tutkimus- ja asiantuntijaorganisaatio, joka tekee työtä luonnonvarojen kestävästä käytöstä ja biotalouden edistämiseksi.