

# INNOTORI

## Tutkimuksesta voimaa elintarvikekehitykseen

### Miten hyödyntää tutkimustietoa uusien elintarvikkeiden kehityksessä ja markkinoinnissa?

3.10.2019 – Medisiina D, Alho Puro Sali, Kiinamyllynkatu 10, 20520 Turku

Tule kuulemaan otteita kauran, kasviproteiinien ja probioottien tutkimustuloksista sekä yritystarinoita tutkimusten hyödyntämisestä ruokaketjun yrityksissä.

”Tutkimuksesta voimaa elintarvikekehitykseen”-tilaisuus on alueellisen Innotori -kehityshankeen loppuseminaari. Puheenvuorojen jälkeen on mahdollisuus tutustua alueen kehitysorganisaatioiden tarjontaan.

Tervetuloa!

#### OHJELMA

Torstai 3.10.2019 klo 8:15 -12

- 8:15 **Tilaisuuden avaus ja Innotorin yhteenveto**  
Pauliina Ojansivu, Turun yliopisto
- 8:30 **Kaura ja terveys - Lyhyt katsaus kauratutkimuksien tuloksiin**  
Elintarvikekemian apulaisprofessori Kaisa Linderborg, Turun yliopisto
- 8:50 **Tutkimustiedon hyödyntäminen markkinoinnissa – case kaurasiemen näkkileivät**  
Markkinointijohtaja Veera Meltovaara, Leipomo Rosten oy
- 9:10 **Probiootit ja postbiootit elintarvikkeissa**  
Johtaja Seppo Salminen, Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämiskeskus, Turun yliopisto
- 9:30 **Case Canius® Tutkimuksesta vientituotteeksi – kakasta purkkiin**  
ETT Shea Beasley, Vetcare Finland Oy

Kahvi- ja verkostoitumistauko

- 10:30 **Proteiinikasvien alkutuotanto – haasteet ja mahdollisuudet**  
Erikoistutkija Marjo Keskitalo, Luonnonvarakeskus
- 10:50 **Kuluttaja haluaa vastuullista proteiinia helposti ja herkullisesti**  
Johtaja, tuotteet ja T&K, Tarja Honkala, Apetit Ruoka Oy
- 11:10 **Flavoria® - monitieteinen kestävä kehityksen tutkimusalusta**  
Kehityspäällikkö Mari Norrdal, Turun yliopisto

# INNOTORI

11: 30

## Verkostoitumispaikat

1. Varautuminen ilmastonmuutoksen vaikutuksiin biotaloudessa – Pyhäjärvi-Instituuttisäätiö sr
2. INNOKIERTO rakentamassa elintarviketeollisuuden kiertotalousprosessien innovaatioympäristöä– Satafood kehittämissyhdystys ry
3. Elinvoimainen ruokaketju Varsinais-Suomessa - Brahea- keskus Turun yliopisto
4. Moniaistinen Aistikattila® - Tule kokemaan moniaistinen ympäristö
5. Food Tech Platform Finland esittäytyy: Miltä ruokaketju ja -järjestelmä näyttää vuonna 2050? Ilmastokriisi vaatii ruuan tuotannon ja kulutuksen muutosta, jonka teknologia ja uudet liiketoimintamallit mahdollistavat. Tämän päivän ideat ja yhteistyökumppanit ratkaisevat sen, kuka ruokaa valmistaa ja toimittaa kuluttajille tulevaisuudessa. Tule kuulemaan mitä Food Tech Platform Finland tekee ja voiko sinun yrityksesi osallistua seuraavan sukupolven ruokajärjestelmän rakentamiseen.

Ilmoittaudu mukaan **26.9.2019** mennessä tästä linkistä:

<https://konsta.utu.fi/Default.aspx?tabid=88&tap=8019>

tai sähköpostitse [pauliina.ojansivu@utu.fi](mailto:pauliina.ojansivu@utu.fi)

**Tilaisuus on osallistujille maksuton**

Innotori-hankkeen tavoitteena on aktivoida elintarvikeyritysten innovaatiotoimintaa sekä parantaa yritysten kilpailukykyä, kasvua ja kansainvälistymistä. Innotori toteutetaan yhteistyössä Turun yliopiston Funktionaalisten elintarvikkeiden kehittämisskeskuksen, Satafood kehittämissyhdystyksen ja Pyhäjärvi-instituuttisäätiön kanssa. Hankkeen rahoitus tulee Varsinais-Suomen ja Satakunnan ELY-keskusten kautta Manner-Suomen maaseudun kehittämissohjelmasta ja on käynnissä vuoden 2019 loppuun asti.