



Suomen Viljava Oy Härkävavusta kasviproteiiniksi Kokemäellä

10.6.2021

Timo Kahilakoski





Suomen Viljavan proteiinituotanto Kokemäellä

- Kasviproteiinituotantoa vuodesta 2018
- Pääasiassa härkäpapua
- Alihankintaa ja omia tuotteita

Kasviproteiinituotteiden markkina

- Aasiassa markkina kasvaa nopeasti
- Suurin markkina on Pohjois-Amerikassa
- Vahvaa kasvua myös Euroopassa, jossa lukuisia alan toimijoita
- Tärkeimmät tekijät markkinan kasvussa
 - Terveys
 - Kestävä kehitys, eettisyys ja turvallisuus
 - Satsaukset tuotekehitykseen ja tutkimukseen
 - Erityisruokavaliot
 - Urheiluravinteet
 - Allergiat
 - jne.

Kasviproteiinituotteiden sovelluskohteita

- Lihankorvikkeet
- TVP eli Texturized Vegetable Protein
- Kasvipohjaiset välipalat ja juomat
- Leivonta
- Urheiluravinteet



Viljavan härkäpaputuotteita

- Kuorittu härkäpapu
- Härkäpapuruuhe
- Härkäpapujauho P30 eli kokopapujauho, jonka proteiinipitoisuus ~30%
- Proteiinikonsentraatti, eli härkäpapujauho P60. Luokiteltu härkäpapujauho, jonka proteiinipitoisuus ~60%
- Proteiinikonsentraatin sivutuote ST50. Proteiinipitoisuus ~20%

Härkävavun prosessoinnin vaiheet

- Esipuhdistus ja kuorinta
- Jauhatus tai rouhinta
- Mahdollinen ilmaluokitus proteiinin erottamiseksi
- Pakkaaminen
- Viljavan jalostusprosessi on kuiva prosessi



Härkävavun puhdistus ja kuorinta

- Ennen kuorintaa puhdistusjakso:
 - Seulat
 - Aspiraatio
 - Magneetti
 - Kivenerotin
- Mekaaninen kuorinta
- Kuoren osuus noin 25%
- Kuori erotetaan aspiraatiolla
- Pavun muoto ja koko vaikuttavat kuorintatulokseen



Härkäpapuruhe

- Gluteeniton rouhe, joka on valmistettu kuoritusta ja murskatusta härkäpavusta.
- 100 % luonnollinen. Ei-GMO.
- Edullinen ja monikäyttöinen tuote, jonka proteiinipitoisuus on viljaperäisiä jauhoja korkeampi.
- Käytetään kypsennettynä.



Härkäpapujauho P30

- Gluteeniton kokopapujauho, joka on valmistettu kuoritusta härkäpavusta.
- 100 % luonnollinen. Ei-GMO.
- Edullinen ja monikäyttöinen tuote, jonka proteiinipitoisuus on viljaperäisiä jauhoja korkeampi.
- Käytetään kypsennettynä



Proteiinikonsentraatti eli härkäpapujauho P60

- Gluteeniton, kellertävä jauho, joka on valmistettu kuoritusta härkäpavusta
- 100% luonnollinen, Ei-GMO.
- Proteiinipitoisuus ~60%
- Edullinen kasviproteiinituote, jolla on runsaasti toiminnallisia vahvuuksia
- Käytetään kypsennettynä
- Sivutuotteena tärkkijauhoa ST50



Kiitos!

Timo Kahilakoski