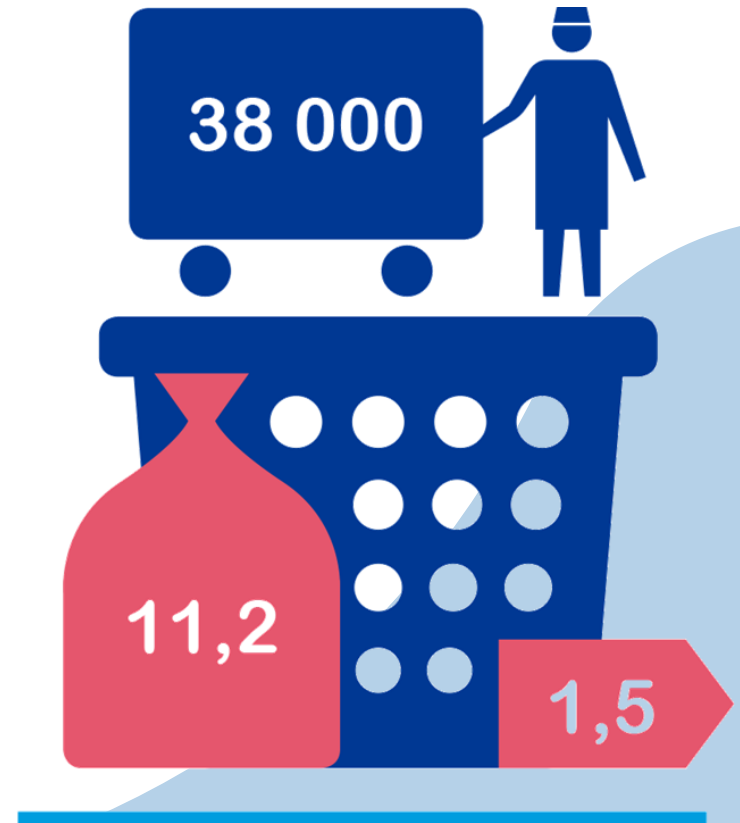


Elintarvikeparanteiden käyttöperiaatteet elintarviketeollisuudessa

Mari Lukkariniemi 25.1.2018
Toimialapäällikkö
Elintarviketeollisuusliitto ry

Suomen elintarvike- teollisuus

- Suurin kulutustavaroiden valmistaja
- Neljänneksi suurin teollisuudenala
- Työllistää **38 000** henkeä
- Liikevaihto **11,2** mrd. €
- Vienti **1,5** mrd. €



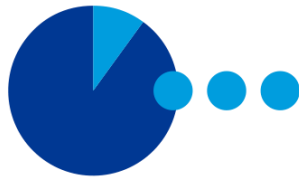
Isot padat, pieni hävikki



Valmistustapa
takaa säilymisen



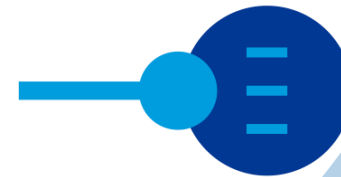
Pakkauksissa ruoka
säilyy pitkään



Ylijäävät ainekset
hyötykäytetään



Laadukkaat
raaka-aineet, juuri
oikeat määrät



Sopiva annoskoko
maistuu kokonaan

Miksi paranteita käytetään

Tavoitellut ominaisuudet, sekä tuotannolliset ratkaisut saattavat edellyttää paranteiden käyttöä, sillä tuotteen on:

- Kestettävä tuotantoprosessi ja logistiikka kuluttajan kotiin asti
- Säilyttävä syömäkelpoisena *riittävän* kauan
- Oltava houkuteltava parasta ennen päiväyksenkin koittaessa
- Oltava turvallinen
- Oltava tasalaatuinen erästä toiseen

Miten paranteita käytetään?

- Useimmiten paranteiden annostus on alle 1 % raaka-aineista pl. mm. rakenneaineet, joissa annostus voi olla suurempikin.
- Tasaisen jakaantumisen takaamiseksi paranteet sekoitetaan kantaja-aineeseen, joka on yleensä jokin perus-raaka-aine kuten tärkkelys, öljy, vesi, etanoli (haihtuva), vehnä jauho, suola jne.

Miten paranne valitaan?

- Mitä ominaisuutta tavoitellaan?
- Onko asia ratkaistavissa teknisellä toteutuksella (raaka-aine + prosessi) vai paranteella?
- Onko paranne sallittu käyttökohteessaan?
- Onko saavutetusta ominaisuudesta kuluttajalle hyötyä?

Mistä E-koodien määrä kertoo?

- Monet paranneratkaisut perustuvat kemialliseen järjestelmään, missä tarvitaan useampaa yhdistettä toimiakseen oikein: puskurit, pH, rakenneaineet ja niiden kiteytymiskeskukset, oikea sävy (ja sen pysyvyys), synergia. Ei kerro lisäaineen pitoisuudesta.
- Lainsäädäntö: Hyväksytty lisäaine saa E-koodin ja ne merkitään toiminnallisen luokan ja aineen nimen tai E-koodin kera. Tavanomainen raaka-aine ei ole lisäaine, esimerkiksi sitruunamehu, ruokasuola tai etikka.

Esimerkkejä paranteiden käytöstä

- Makkarat ja nitritisuolat + askorbaattiyhdisteet
- Suklaa ja vanilja/vanilliini
- Gin-tonic ja kiniini
- Kakkupohja ja leivinjauhe
- Juustokakku ja täytehyödyke
- Mummon maustekurkut