



Suomen Viljava Oy Härkäpavusta kasviproteiiniksi Kokemäellä

7.12.2020

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%

Härkäpavun prosessoinnin vaiheet

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



Härkäpavun 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



A wide landscape of a golden field under a dramatic, cloudy sky. The field is filled with tall, golden-brown stalks, likely wheat or barley, stretching to the horizon. The sky is filled with heavy, layered clouds in shades of grey, brown, and blue, suggesting an overcast or stormy day. The overall mood is somber and contemplative.

Viljava

Kiitos!

Timo Kahilakoski