



Matkaraportti



Seafood Expo Global & Seafood Processing Global 2022 – messut

Barcelona, Espanja 26.-29.4.2022

Kuoreherkkuja lautasille -hanke



Elinkeino-, liikenne- ja
ympäristökeskus



Matkan tarkoitus

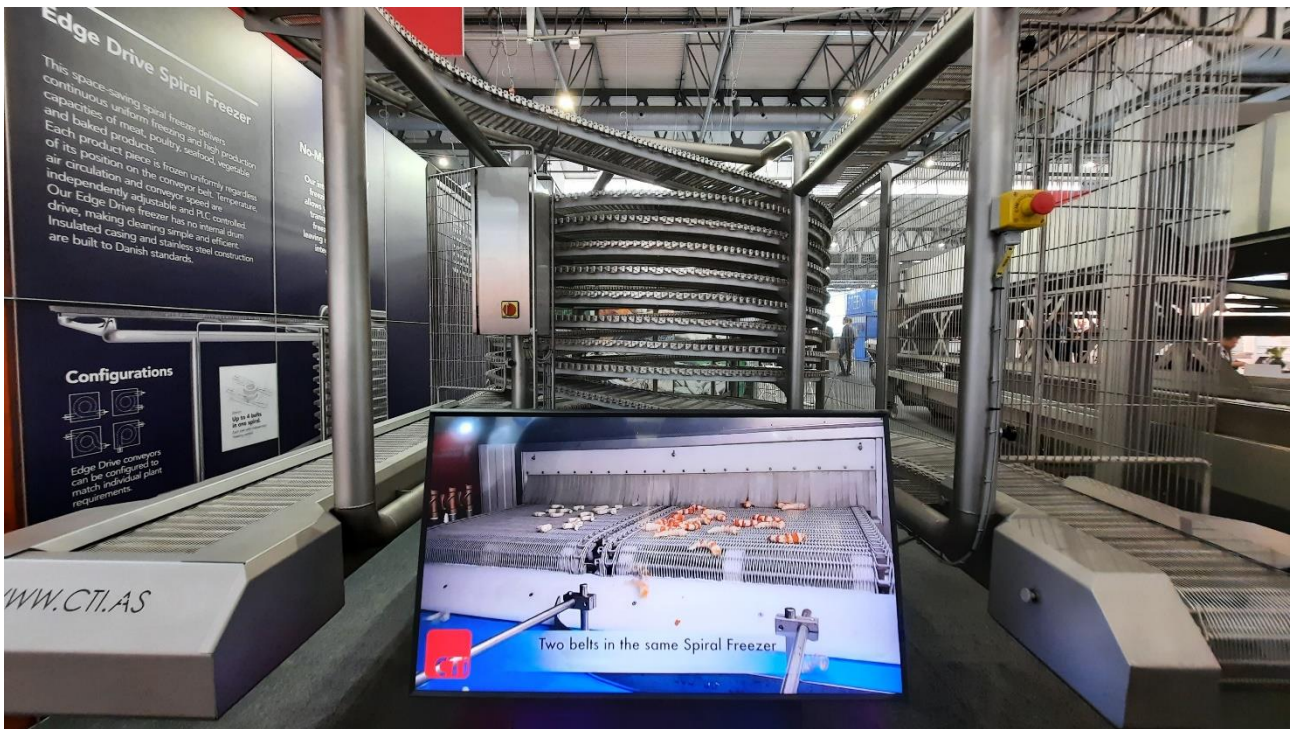
Kuoreherkkuja lautasille hankkeessa toteutettiin opintomatka, jonka tarkoituksena oli kartoittaa kalastuksessa, logistiikassa ja jalostuksessa käytettäviä ja käytettävissä olevia ratkaisuihin sekä uusimpia innovaatioita ja peilata niiden mahdollisuuksia erityisesti kuoreen hyötykäyttöön ja sen kehittämiseen. Hankesuunnitelmaan oli alun perin kirjattu tutustumismatka Kanadaan, jossa oltaisiin tutustuttu kuoreen tuotteistukseen Pohjois-Amerikassa. Matkakohdetta ei kuitenkaan saatu varmistettua ja myös COVID19-pandemia hankaloitti hankematkan toteuttamista ja siirsi matkan toteutusajankohdan hankkeen loppupuolelle.

Tehty opintomatka suuntautui Barcelonassa, Espanjassa, järjestettävälle Seafood Expo Global & Processing Global messuille, joka tunnetaan maailman johtavana alan messutapahtumana keskittyen kalatuotteiden käsittely- ja jalostusmenetelmiin sekä valmiisiin kalatuotteisiin. Messuille osallistuivat Pyhäjärvi-instituutin työntekijät Tero Forsman ja Marko Jori sekä Länsi-Suomen Kalatalouskeskuksesta Petri Rannikko.

Messuille osallistumisen pääasiallisena tarkoituksena oli kartoittaa saaliin käsittelyyn ja jalostukseen soveltuvia laitteita ja tarkastella sisävesikalatuotteiden tarjontaa sekä mahdollisuuksia kansainvälisillä markkinoilla. Lisäksi tarkoituksena oli luoda katsaus moderneihin pakkaustekniikoihin ja pakkauksiin. Saavuimme Barcelonaan 26.4. illalla. Messuille tutustumiseen olimme varanneet seuraavat kaksi päivää. Messut käsittivät viisi suurta hallia, joihin oli koottu teemoittain erilaisia laitteita, tuotteita ja palveluja. Tuote-esittelijöitä paikalla oli ympäri maailman 76 eri maasta käsittäen yhteensä 1550 tuote-esittelijää. Messuille osallistui kaikkiaan yli 26 000 kävijää.

Jalostus ja logistiikka

Tutustuimme erilaisiin pakastuslaitteistoihin. Yhden esimerkin tarjosi CTi Process A/S, joka valmistaa mm. spiraalipakastimia (kuva 1). Uutuutena esitteillä oli mataliin tiloihin soveltuva spiraali, jossa linjat pyörivät vastakkaisiin suuntiin. Menettely mahdollistaa pakastetun tuotteen purkamisen samalla korkeudella syöttölinjan kanssa, joka helpottaa laitteen sijoittelua. Laitteet myydään avaimet käteen periaatteella. Laitteet mitoitetaan asiakkaan tarpeiden mukaan, mutta pienillä kalamäärillä tunnelipakastus lienee saavutettavampi vaihtoehto.



kuva 1 CTI Process A/S Spiraalipakastin.

Italialainen TecnoPool valmistaa mm. spiraalipakastuslaitteistoja (kuva 2).



kuva 2 TecnoPool spiraali.

Steen valmistaa kompaktia nahoituskonetta. (kuva 3).



kuva 3 Kiinalainen nahoituskone pienemmille kalaerille.

Erilaisia eristäviä kalakontteja oli esillä monipuolisesti. Paljujen kilpailuttaminen saattaisi tuoda säästöjä suurempia määriä tarvitseville kalastajille.



kuva 4 Kalakontteja.

Lima valmistaa laajalla skaalalla erilaisia prosessointilaitteistoja elintarviketeollisuuden käyttöön. Osastolla tutustui mm. pienempien kalaerien käsittelyyn soveltuvien separaattorien mahdollisuuksiin (kuva 5).



kuva 5 Lima valmistaa erilaisia prosessointilaitteistoja kalan käsittelyyn.

Uudet pakkaukset olivat isossa roolissa esillä messuilla (kuvat 6-8). Pakkausten ekologisuus tuntui olevan vahvimpana trendinä yhdessä esteettisyyden kanssa. Monilla pakkaustoimittajalla oli esillä muovittomia kartonkipakkauksia. Toisaalta perinteiset säilyketölkkitkään eivät olleet tyystin kadonneet. Myöskään muovista ei olla kokonaan luovuttu.



kuva 6 Muovi- ja pahvipakkauksia.



kuva 7 Lisää pakkauksia.



kuva 8 Vakumoituja lohivipakkauksia, säilytys jääkaappikylmässä.

Elintarviketuotteet

Seafood Expo Global 2022 tarjosi vaikuttavan läpileikkauksen Seafood-sektorin tuote- ja raaka-ainetarjontaan. Yksittäisistä kalalajeista kasvatettu lohi esiintyi todennäköisesti kaikkein runsaampana esittelypöydillä. Suomen osastolla oli esillä lohi- ja kirjolohituotteiden lisäksi myös järvikaloja. Kuoretta ja kuoretuotteita löytyi useammalta osastolta.

RF Grupp Virosta ostaa pienten itämeren kalojen, silakan ja kilohailin lisäksi kuoretta. Yrityksen edustaja oli kiinnostunut myös Suomen kuoresaaliista ja pyysi välittämään tiedon kalastajille. Yritys plockkipakastaa ja ilmakuivaa kalaa. Kalat pakataan 24 kg kartonkilaatikoihin tai 12 kg muovitettuun Blokkiin. Virolainen Kaluri taas valmistaa säilyke- ja kalapakastetuotteita. Valikoimiin kuuluivat myös kuivatut kuoreet (kuva 9). Länsirannikon kalan osastolla oli esillä blokkipakastettua kuoretta (kuva 10).



kuva 9 Kalurin kuivattua kuoretta.



kuva 10 Suomalaisen Länsi-rannikon kalan perkaamattomia pakastekuoreita (blokki).

Myös Viron maaosastolta löytyi kuoretta ja kuoremassaa (kuva 11).



kuva 11 Kalatuotteita Viron osastolla.

Luulimme löytäneemme myös Chileläistä kuorekalaa (kuva 12). Pakkauksen painettu smelt johti tällä kertaa väärään, sillä pakkauksen sisällä oleva laji olikin tyystin eri lajia. Tiedonhaun perusteella selvisi, että *Odontesthes regia regia* on kuoreen kaltainen kala, niin maultaan kuin elintavoiltaan. Kalojen kaupanimet ovat joskus harhaanjohtavia.



kuva 12 Sercostan pakasteita.

Britteinsaarilta kotoisin oleva Purely Fish valmistaa merikalojen perkeistä ja elintarvikekäyttöön soveltumattomista kalanosista koiranruokapellettejä. (kuva 12).



kuva 13 Sivuvirroista valmistettua koiranruokaa.

Suomen osastolla saimme maistaa mm. Laxious Oy:n erinomaista kylmäsavulohta (kuva 13).



kuva 14 Suomen osastoa.

Kalatuoteuutuuksien yhteydessä törmäsimme turkkilaiseen Sea Art yritykseen, joka valmistaa kebabvartaita merikalasta ja lohesta. Maistiaiset karkottivat viimeisetkin ennakkoluulot, maku oli erinomainen ja koostumus miellyttävä. Tällä (tai kenties vastaavalla järvikalakebabilla?) voisi olla Suomessakin kova menekki.



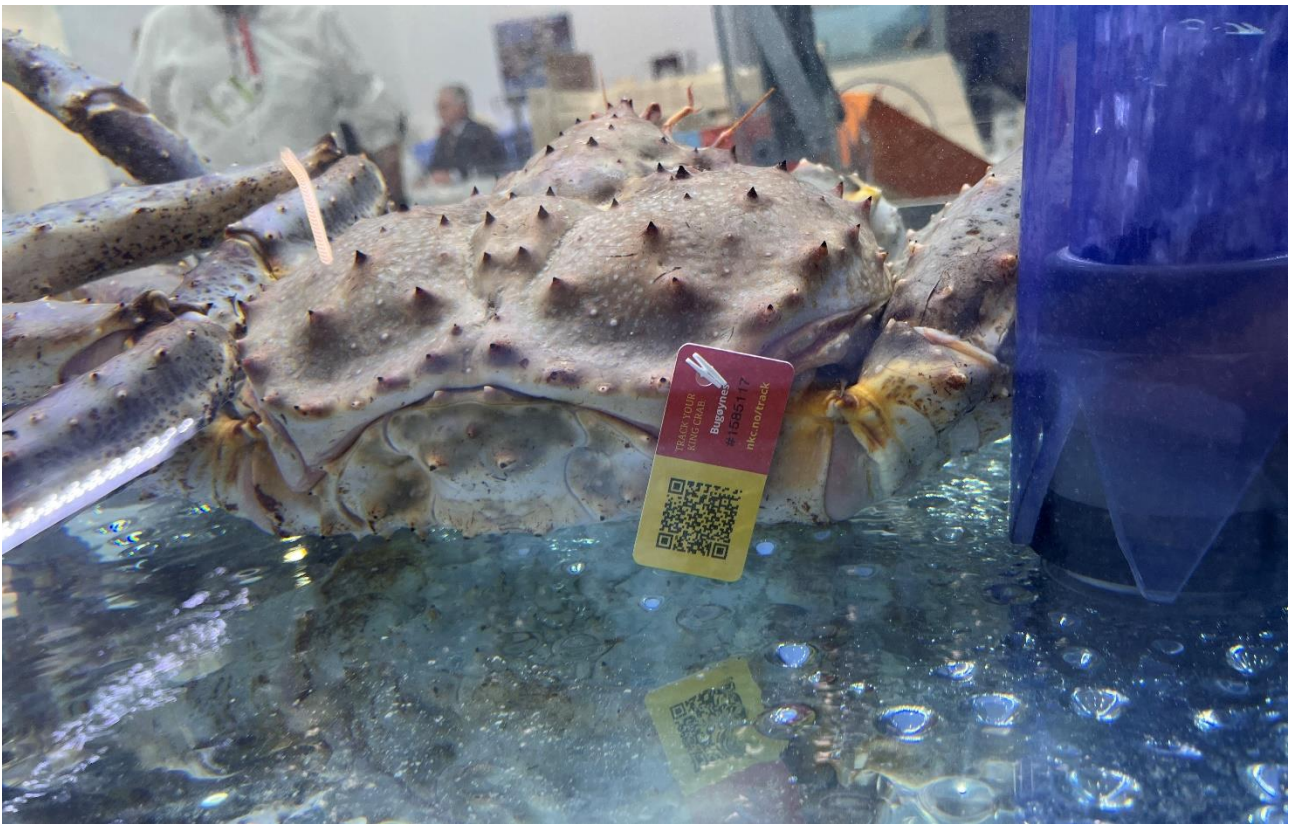
kuva 15 Fish döner esittelyä Turkin osastolla.

Valtamerien laji- ja eliökirjo on huomattavasti Itämeren vastaavaa laajempi ja monimuotoisempi. Tämä kävi ilmi monissa esittelypöydissä (Kuva 16).



kuva 16 Erilaisia Seafood tuotteita.

Jäljitettävyys oli viety huippuunsa merkitsemällä kuningasravut yksilöllisellä qr koodilla (kuva 17). Se avasi puhelimeen sivuston, missä oli kyseisen rapuyksilön tiedot, kuin myös kalastajan (kuva 18).



kuva 17 Jäljitettävyys oli viety tuotetasolle.

10.15 ↗

📶 4G 🔋

YOUR KING CRAB - 1585117



3.590 Kg

SIZE

WEIGHT

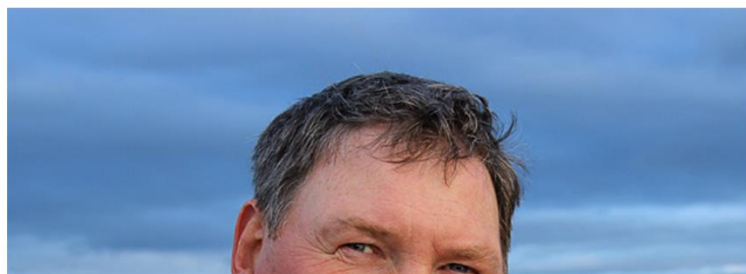
XXLARGE

3.5 - 4 +

Catch date 28.03.2022

Tag no. 1585117

YOUR FISHERMAN



🔒 nkc.no

kuva 18 QR-koodin takaa selvisi tarkat tiedot tuotteesta ja sen alkuperästä.

Yhteenveto

Messut vastasivat hyvin hankkeen tavoitteisiin ja saimme tärkeää lisätietoa saaliin käsittelyyn ja jalostukseen soveltuvista laitteista. Lisäksi saimme kattavan läpileikkauksen maailman sisävesikalatuotteiden tarjonnasta ja esillepanosta sekä uusia ideoita tuotekehitykseen, prosessointiin ja pakkausmahdollisuuksiin. Ison mittakaavan laitteet eivät sellaisenaan sovellu pienten kalamäärien käsittelyyn kalliiden hankintakustannusten vuoksi. Vaikka messut painottuvat pääasiassa suuren mittakaavan valtamerikalastukseen ja suurille markkinoille, osa laitteista on mahdollista räätälöidä tuotteitaan myös pienempää mittakaavaan. Tuotteistuksessa suurta volyymiä voidaan kompensoida laadulla ja luksustuotteilla, jolloin pienemmät volyymit riittävät parempaan kannattavuuteen. Myös kalastajien yhteishankinnat ja yhteiskäyttö toisivat lisää volyymiä ja jakaisivat laitehankintojen kustannuksia.