

ELINTARVIKKEET JA TERVEYS



UNIVERSITY OF
EASTERN FINLAND

Tutkimusta laadukkaan, turvallisen ja
maistuvan ruoan puolesta!

RUOAN SUOLISTOVAIKUTUKSET

KLIININEN RAVITSEMUSTUTKIMUS

TUTKIMUKSELLA PAREMPAA RUOKAA

MIKROBIOLOGINEN LAATU & SÄILYVYYS

AISTITTAVA LAATU & KULUTTAJATUTKIMUS

Itä-Suomen yliopisto

Kansanterveystieteen ja kliinisen
ravitsemustieteen yksikkö
Kuopio

Ruoan suolistovaikutukset: carlos.gomezgallego@uef.fi

Kliininen ravitsemustutkimus: marjukka.kolehmainen@uef.fi

Mikrobiologinen laatu ja säilyvyys: jenni.korhonen@uef.fi

Aistittava laatu ja kuluttajatutkimus: kati.vakevainen@uef.fi

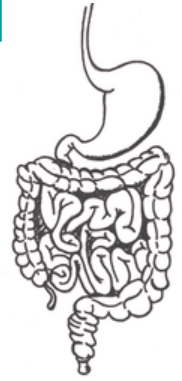


RUOAN SUOLISTOVAIKUTUKSET

Tutki, miten tuotteesi vaikuttaa suolistossa.

Suolistomallien avulla voidaan tutkia

- miten tuote pilkkoutuu ruoansulatuksessa
- ovatko tuotteen sisältämät ravintoaineet ja bioaktiiviset yhdisteet elimistön ja suolistobakteerien hyväksikäytettävissä
- miten tuote vaikuttaa suoliston hyvinvointiin



KLIININEN RAVITSEMUSTUTKIMUS

Selvitä tuotteesi terveysvaikutuksia ihmisillä.

Ateriakokeiden ja ruokavalio-interventioiden avulla voidaan tutkia

- glukoosi- ja lipidiaineenvaihdunnan vasteita ja muutoksia
- matala-asteisen tulehduksen biomarkkereita
- suolistovaikutuksia
- kylläisyysvasteita

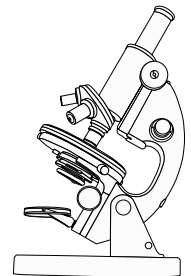


MIKROBIOLOGINEN LAATU & SÄILYVYYS

Varmista tuotteidesi turvallisuus ja laatu.

Elintarvikemikrobiologian palvelumme kattavat:

- säilyvyyden ja hyllyiän testaus
- uusien säilyvyyttä parantavien menetelmien arviointi
- antimikrobisten bioaktiivisten yhdisteiden seulonta



AISTITTAVA LAATU & KULUTTAJATUTKIMUS

Todenna mitä asiakas maistaa.

Aistinvaraisen arvioinnin menetelmin saadaan tietoa

- prosessien ja reseptiikan vaikutuksista tuotteiden aistittavaan laatuun
- säilyvyysaikana tapahtuvista laadullisista muutoksista

Asiantuntija- ja kuluttajaraatien avulla

- tunnistetaan kohderyhmän mieltymykset ja lupaavimmat tuoteversiot

