

*innolact*

Maidonjalostustuotteiden tuotekehitystyöpaja,  
Riveria, Joensuu 23.-24.9.2019

# Maitopohjaisten elintarvikkeiden uudet tuoteryhmät

*innolact*

Ikääntyminen

Erottelutekniikalla koostetut  
ravintovalmisteet

Proteiini- ja Kalsiumrikastetut tuotteet

Probioottien edut senioreiden ruokavaliossa



*innolact*

Muiden raaka-aineiden käyttö  
yhdessä maitopohjaisten raaka-  
aineiden kanssa

Viljapohjaiset raaka-aineet

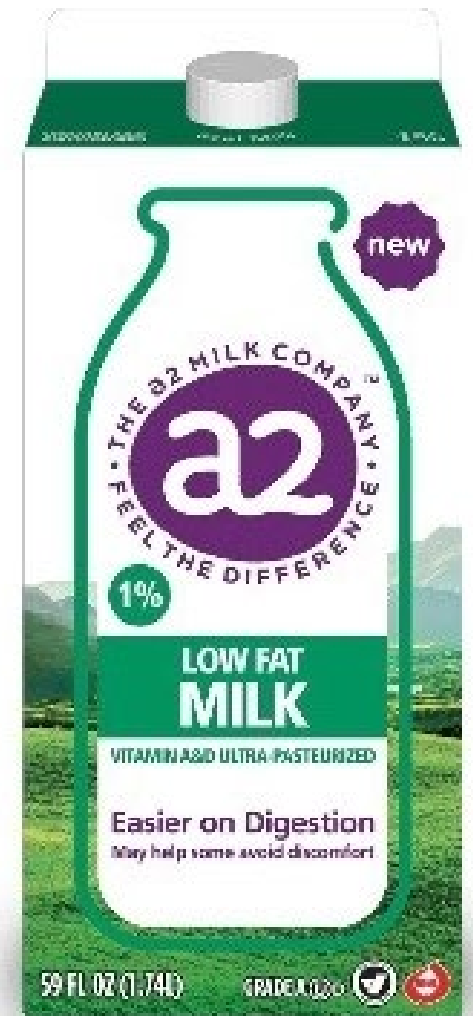
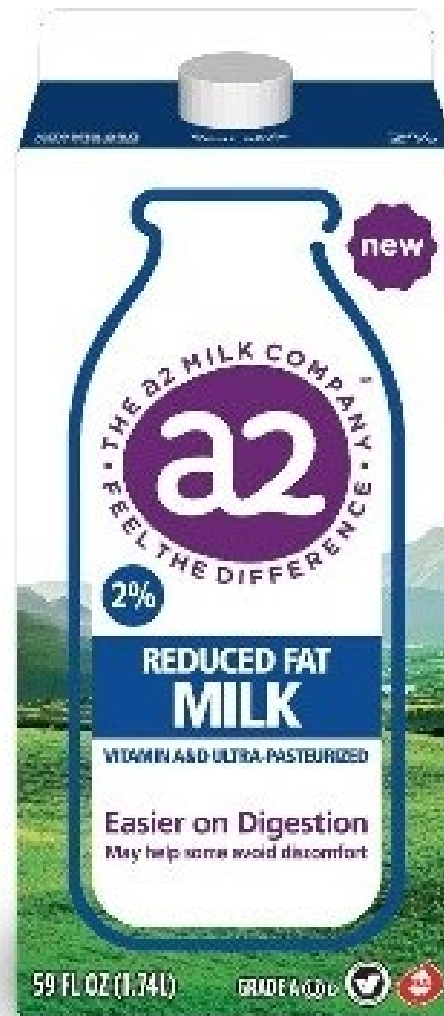
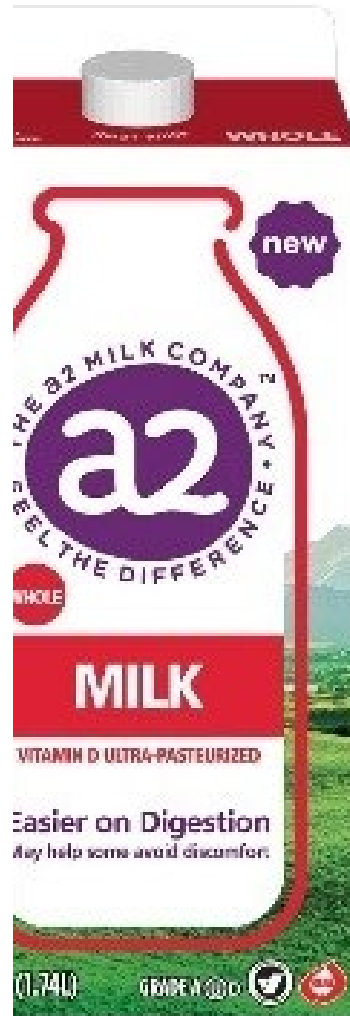


*innolact*

Erikoismaidot

A2

Vuohen- ja lampaanmaito



*innolact*

Funktionaaliset tuotteet

Probiotit

Prebiotit

Fermentoidut tuotteet



*innolact*

Hiilihydraattien korvaaminen

Laktaasi-entsyymin käyttö

Muut makeutusaineet



*innolact*

Uuden `kreikkalaisen  
jogurtin` löytäminen

Kefir

Skyr

Tuorejuustot





*innolact*

Luonnollisuus ja ympäristöystävällisyyden korostamien

Ns. 'Clean label'- tuotteet

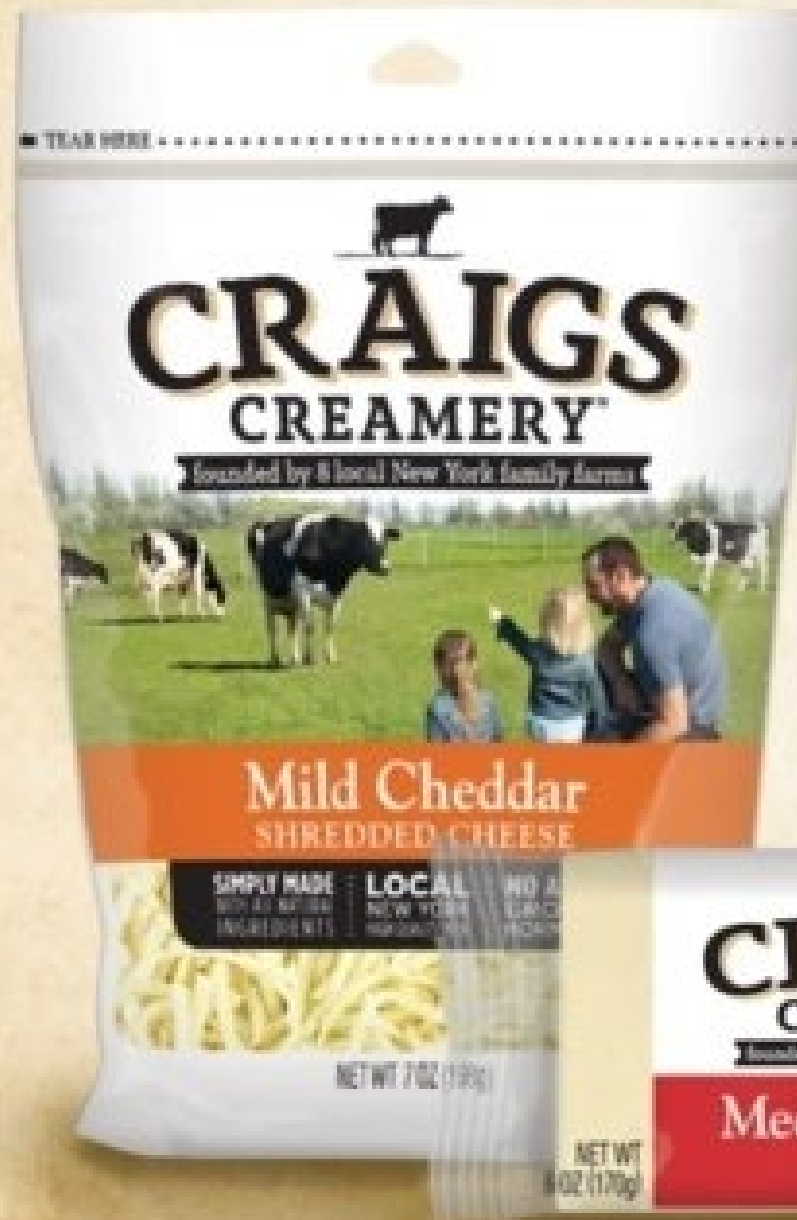
Luomutuotteet

Vain vähän prosessoidut tuotteet

'Vapaiden lehmien' maito

Kasvihuone-kaasujen minimoiminen

Paikallisuus



SIMPLY MADE  
WITH ALL NATURAL  
INGREDIENTS  
LOCAL  
NEW YORK  
HIGH QUALITY MILK  
NO ADDED  
GROWTH  
HORMONES

- Miten edetä tuotekehityksessä?

Selvitä itsellesi mihin yrityksessäsi  
tähtäät (yrityksesi strategia)

Selvitä vahvuutesi ja heikkoutesi

Käytä asiantuntijoita

Kartoita rahoituskanavat

Tuotteista ja brändää ideasi

Kurkkaa mitä maailmalla tapahtuu  
(Anuga, SIAL...)



*innolact*