

Luonnontuotteen
jalostaminen korkean
jalostusasteen tuotteeksi:
yrityscase Pakuso

Jarmo Hörkkö
Pakuso Oy

Pakurikäävän historia

- Etelä-Koreassa, Kiinassa ja Japanissa pakurikäävän käytöllä on pitkä perinne
- Venäjällä pakurikäävän käyttö on ollut yleistä ja se on osa kansanlääkinnän perinnettä jo vuosisatojen ajan
- Suomessa pakurista on sota-aikana keitetty kahvin korvikkeeksi ns. tikka-teetä
- Perinteisessä kiinalaisessa lääketieteessä pakurikääpää suositellaankin käytettäväksi päivittäin

Pakurikäävän käyttö nykyaikana

- Pakurikääpä muodikas ainesosa kotikeittiöissä
- Ihmiset ovat entistä enemmän kiinnostuneita "superfoodista" ja muista terveysvaikutteisista tuotteista
- Valmisteet ovat useimmiten jauheita, tinktuuroita ja vesi-alkoholiseoksia
- Markkinoilla on myös pakurikääpätabletteja

Pakurikäävän tärkeimmät ainesosat

- Eri beetaglucaanit, joista tärkein on 1,3/1,6 -betaglucaani
 - käynnistää elimistössä immuunipuolustuksen
 - tarvittava määrä aikuisella vuorokaudessa n. 100 mg puhdasta 1,3 / 1,6 –betaglucaania
- Betuliini
 - estää mikrobien, virusten ja bakteerien kasvua
 - estää syöpäkasvaimen kasvua
 - laskee kolesterolia
- Melaniini
 - tumma väriaine, mikä antaa pakurille tyypillisen tumman värin
 - pigmenttivaurioiden korjaaminen

Pakuso Oy – taustat ja tavoitteet

- Perheyryitys, perustettu 2014
- Tavoitteena kaupallistaa pääosin Napapiirin pohjoispuolelta saatavat luonnon raaka-aineet täysin valmiiksi tuotteiksi
- Paikallinen työllistävä vaikutus
- Yrityksen nimi tulee sanoista PAKURI ja SODANKYLÄ

Pakuso Oy:n kehitys ja toiminta

- Pakurikäpätutkimus aloitettu 5v sitten
- Tuotekehitys ja tuotteistaminen aloitettu 2v sitten
- Täysimittainen markkinointi aloitetaan 2016
- Viennin tavoite 80 % liikevaihdosta
- Pakuso tavaramerkki rekisteröity EU:ssa kolmessa tuoteluokassa
- Patentointiselvitys käynnistetty

Pakuso Oy – Veikko Karvinen – Jarmo Hörkkö

Veikko Karvinen

- keittiömestari
- 30v kokemus elintarviketeollisuuden tuotekehityksestä ja markkinoinnista

Jarmo Hörkkö

- KTM
- elintarvikevienti
- yli 25v kokemus luontaistuotealalta
 - agentuurit, koulutus, konsultointi, tuotekehitys

Pakuso Oy:n tuotekehitys

- Valmiita tuotteita 7
- Tuoteideoita ja -aihioita 6, valmiina tulevan vuoden kuluessa
- Raaka-aineet Lapin luonnosta, pakurikääpä yhdistettynä muihin luonnosta saataviin raaka-aineisiin
- Erityiselintarvikkeet
- Ravintolisät
- Kosmetiikka
- Juomat

Ongelmat ?

- Rahoitus
- Valmiin tutkimustiedon saanti
- Analyysimenetelmät
- EVIRA

EFSA:n / Eviran luokitus

Pakurikäätä (Inonotus obliquus) katsotaan EU:ssa uuselintarvikkeeksi, jonka käyttö on sallittu vain rouheena tai vesiuutteena ravintolisäasetuksen määritelmän mukaisissa ravintolisissä. Tämän lisäksi pakurikäätä voidaan myydä ja markkinoida ainakin Suomessa teetyyppisenä tuotteena (yrttiteenä). Yrttiteellä tarkoitetaan tässä yhteydessä tuoreesta tai kuivatusta kasvista tai kasvin osasta vesiuutolla valmistettua haudutettua juomaa, jota käytetään teen tai kahvin tapaan. Pakurikäävän käyttö muissa elintarvikkeissa (ns. "tavanomaisissa" elintarvikkeissa, kuten smootheissa, juomissa, proteiinijauheissa, leivässä tai kaakaossa) on sen sijaan kiellettyä, kunnes sille on haettu ja myönnetty uuselintarvikeasetuksen (EY) N:o 258/97 mukainen markkinointilupa.

Pakurikäävän soveltaminen ravintolisänä - Chagapill



Pakurikäävän soveltaminen ravintolisänä - Pakurijuoma



Pakuso Oy:n tutkimusyhteistyö

- N. 30 eri raaka-ainetta luonnosta
- LUKE
- Yksityiset laboratoriot
- Suomalaiset yliopistot
 - Helsinki
 - Turku
- Karoliininen Instituutti, Tukholma
- Tallinnan Yliopisto, Eesti

Pakuso Oy:n vientimarkkinat

- Skandinavia
- Eurooppa
- Kaukoitä
 - Japani
 - Etelä-Korea
 - Thaimaa

Pakuso Oy:n tulevaisuuden näkymät

- Myyntiverkoston rakentaminen
 - Vähittäiskauppa
 - Erikoisliikkeet
 - Terapeutit, hoitolaitokset
- Tuotannon siirtäminen asteittain Sodankylään
- Aktiivinen verkostoituminen
- Yhteistyökumppaneiden tuotesovellusten ja tuotemerkkien yhteiskäyttö