

Sessio: Ruoka ja arkipäivän kemia

Puheenjohtaja: Anu Hopia

Mitä tarkoittaa "molekyyligastronomia"? Millaisia arkisia ongelmia sen avulla voidaan tulevaisuudessa ratkoa?

AH: Molekyyligastronomia on uusi, vasta muotoaan hakeva tieteenala tai tutkimussuuntaus, jonka tavoitteena on nostaa ruoka, sen valmistaminen ja siitä nauttiminen luonnontieteelliseksi tutkimuskohteeksi. Molekyyligastronomisia tutkimuskysymyksiä ovat esimerkiksi "Miksi kohokas kohoaa?" ja "Miksi kananmuna kypsyy?". Molekyyligastronomista tutkimusta sovelletaan keittiöissä ympäri maailmaa. Ehkä tärkein asia, jonka molekyyligastronomia on tuottanut maailmaan, onkin kokkien ja tutkijoiden välille syntynyt aktiivinen vuoropuhelu ja yhteistyö. Tämä on luonut uuden "innovaatioleikkikentän" jonka seurauksena on syntynyt uusia ruokalajeja ja uusia gastronomisia tyyli-suuntia. Voi tietysti kysyä, mitä hyötyä tällaisesta on. Siihen vastaisin Brillat-Savarinin sanoin "Ihmiskuntaa onnellistuttaa enemmän se, että keksitään uusi ruokalaji kuin se, että löydetään uusi tähti."

Onko geenimuuntelu kasvinjalostuksessa perusteltua?

AH: Geenitekniikan hyödyntäminen on mielestäni luonteva jatko perinteiselle hyötykasvien jalostamiselle. Toki riskianalyysit ja riskienhallinta täytyy olla mukana myös tämän uuden teknologian kehittämisessä ja soveltamisessa.

Mitä esteitä on luomuruoan laajemmalle tuottamiselle?

AH: Luomuruoan suosio on kasvanut tasaisesti 1990-luvulta alkaen. Tänä päivänä noin 6 prosenttia tiloista on luomutiloja ja kuluttajilla on valittavanaan useita satoja luomutuotteita. Eri tuotekategorioissa luomutuotteiden osuus vaihtelee alle prosentista vajaaseen kymmeneen prosenttiin. Kuluttajien kiinnostus kasvaa jatkuvasti ja kuluttajat suhtautuvat luomuun hyvin positiivisesti. Luomutuotteiden kasvun jarruina taitavat olla suurelta osin pienten markkinoiden aiheuttamat ongelmat: miten saada tuotantoprosessit kannattaviksi tavanomaista pienemmillä volyymeillä ja usein kalliimmilla tuotantokustannuksilla.