



**MINÄ JA KALAT**

**HENRI ALEN**

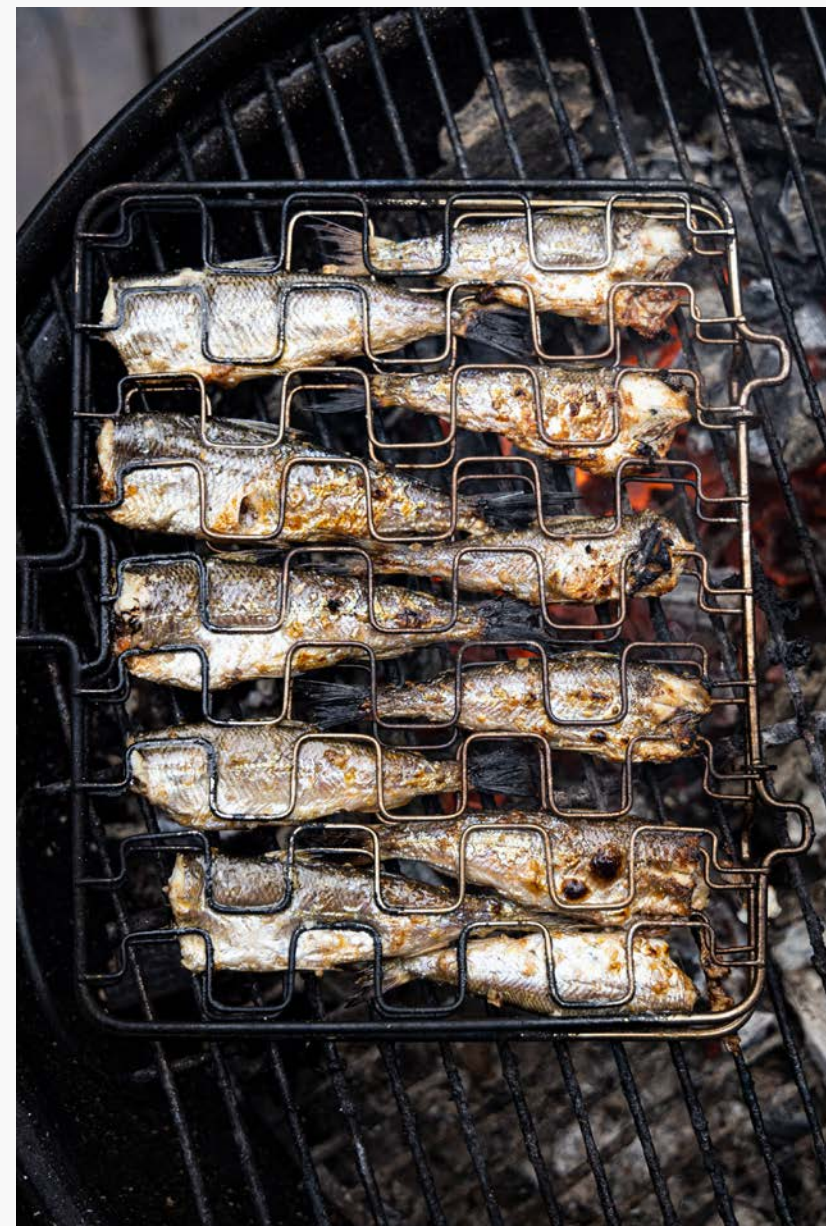
## Kokemukseni kalasta

- Horoskooppini on kala
- Ensimmäisen hauen sain 4 vuotiaana
- Keskimäärin olen kypsentänyt 25 vuoden aikana 360 000 kalafileetä
- Ammattikalastukseen/kasvatukseen olen ollut tutustumassa Suomessa, Norjassa, Kanadassa ja Japanissa
- Kaikista proteiineista kalan kokkaus on mukavinta.



# Miten suomalaiset syövät kalaa?

- Kalaa syötiin 14,1 kiloa henkilöä kohti vuonna 2023.
- 200g, kalaa syötiin keskimäärin per viikko.
- Syödystä kalasta 2/3 osan ulkomaan kalaa.
- 92% Suomalaista syö kalaa
- Kalan syömisen hyöty haittoihin nähden on 75%



# Mitkä asiat on kotikokille tärkeimpiä asioita liittyen kalaan?

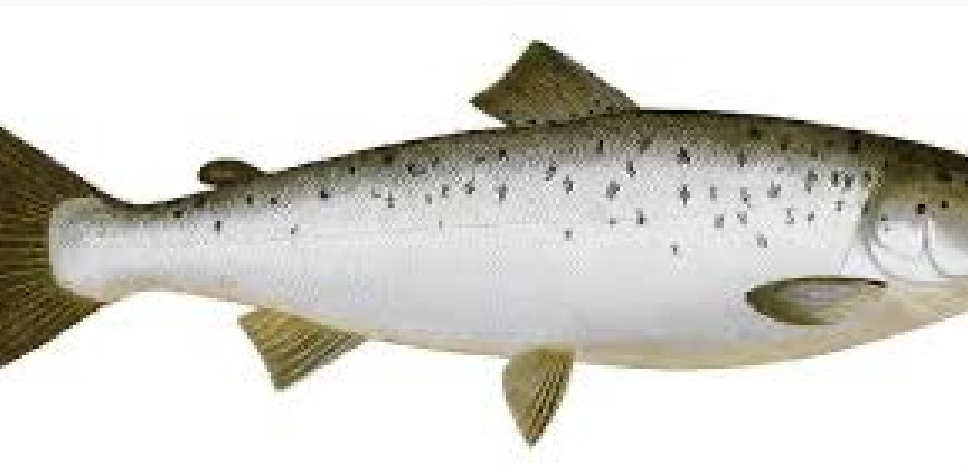
- Helppokäyttöisyys/ ns. kokkausvalmis
- Hinta
- Tuoreus
- Terveellisyys
- Helppo reseptiikka



# Kala illallisravintolassa

- Tasalaatuisuus ja saantivarmuus
- Erottavuus, harvinaisuus
- Kestävyys ja alkuperä
- Tuoreus
- Käytettävyys

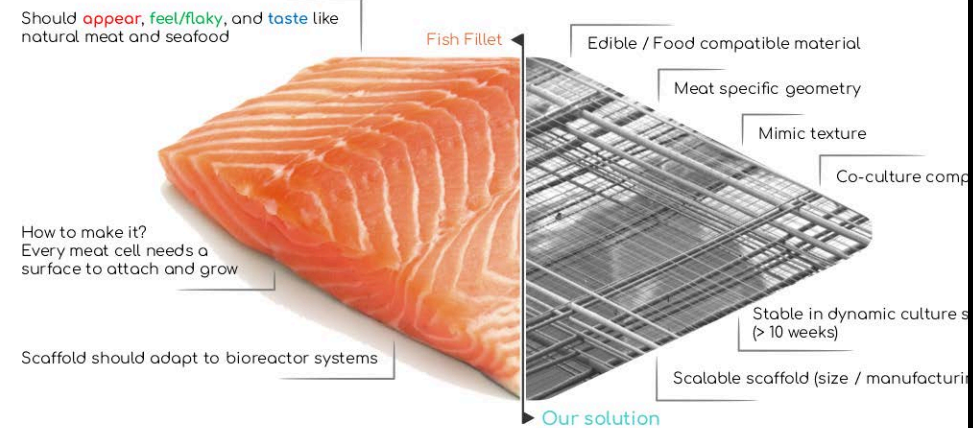




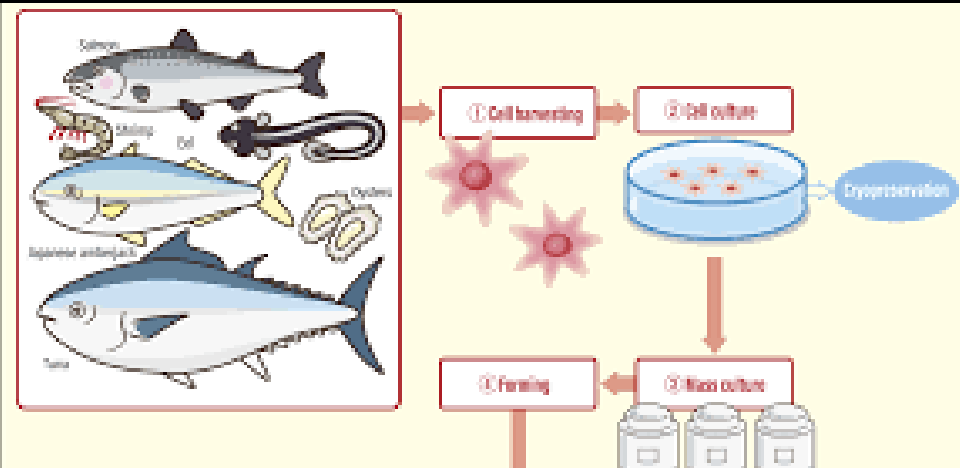
## **Ruokateknologia kalataloudessa**

Aquabounty Kanada, Garth Fletcher

- Ensimmäinen geenimuunneltu lohi**
- Kasvaa tuplasti nopeammin kuin normaali lohi**
- FDA hyväksyi kalan 2015**
- Kasvatetaan sisällä, eikä pysty lisääntymään (triploid)**
- Myynti alkoi 2021**
- Ei MIB yhdisteitä havaittavissa**



# Kaukaisessa tulevaisuudessa..



- Bioreaktorissa kasvatettua solukalaa
- Uhanalaisten kalojen mahdollistaja ruokapöytään?
- Mahdollinen ruokakriisien ratkaisija
- Riippuen energianlähteestä, kestävä ympäristölle.

## Mitä kalan myynnin edistämiseksi voisi tehdä?

1. Jalostetuilla tuotteilla lisäarvoa vientiin.
2. Puhutteleva ja erottuva pakkaussuunnittelu
3. Laajempi käyttö valmisruokabisneksessä
4. Panostus kauppoihin joissa ei ole kalatiskejä
5. Kalakauppojen elävöittäminen





KALATALOUDELLA ON  
VALTAVA POTENTIAALI  
SUOMESSA KOHENTAA  
NIIN  
KANSANTERVEYTTÄ  
KUIN GASTRONOMIAA.

