



OPAS

## **Gluteeniton kaura kasvipohjaisissa tuotteissa**

Kaura kasvun vauhdittajana maitotuotteiden tapaan käytettävien tuotteiden markkinoilla





## KASVAVA KYSYNTÄ MAIDOTTOMILLE VAIHTOEHDOLLE

Kasvipohjaisten, maitotuotteiden tapaan käytettävien tuotteiden markkina on vahvassa kasvussa. Esimerkiksi Iso-Britanniassa markkinan arvon ennustetaan kasvavan 50,2 % vuosien 2023 ja 2028 välillä ja saavuttavan 925 miljoonan punnan arvon (Mintel, Dairy Alternatives – UK – 2023).

Kasvuun vaikuttaa kuluttajien lisääntyvä terveys- ja ympäristötietoisuus, johon maidottomien tuotteiden monipuolinen valikoima tarjoaa vastauksen. Valikoimaan kuuluvat esimerkiksi maidon, kerman, jogurtin ja jäätelön korvaavat vaihtoehdot, joiden laatua ja saatavuutta jatkuva tuotekehitys parantaa entisestään.

Maidottomat vaihtoehdot sopivat erityisesti laktoosi-intolerantikoille, maitoallergikoille sekä vegaanista tai fleksitaarista ruokavaliota noudattaville. Kuluttajat arvostavat hyvää makua, miellyttävää koostumusta, luonnollisia ainesosia ja vastuullisuutta.

### Kauralla on vahva asema

Erityisesti kaura on vakiinnuttanut asemansa raaka-aineena maitotuotteiden tapaan käytettävien tuotteiden valmistuksessa. Sen käyttö on lisääntynyt erityisesti kasvipohjaisissa juomissa, joissa kaura on yksi merkittävimmistä kasvun vetureista. Kauran suosion taustalla on kasvipohjaisten ruokavalioiden yleistymisen lisäksi tämän viljalajin monikäyttöisyys. Kuitenkaan monet tuotteet ja niissä käytettävä kaura eivät usein ole gluteenittomia. Gluteenittoman kauran käyttäminen voikin tarjota kilpailuedun ja auttaa erottumaan markkinalla, jota ajaa terveellisen syömisen trendi.

Jotta maidottomat tuotteet menestyvät, niiden on oltava hinta-laatusuhteeltaan erinomaisia. Lisäksi kuluttajat arvostavat hyvää makua ja ravitsemuksellisia hyötyjä. Kasvipohjaisena raaka-aineena kaura täyttää kuluttajien odotukset.

Tässä oppaassa perehdymme tarkemmin kauran käyttöön maidottomissa tuotteissa ja autamme valitsemaan juuri sinun tarpeisiisi sopivimmat Raision kauratuotteet.

# 1/2

Euroopassa kasvipohjaisten juomien kulutuksesta puolet koostuu kaurapohjaisista tuotteista.

(Consolidated Nielsen, Kantar, Circana panel Data Q2 2023)

# 37%

Saksan kuluttajista 37 % käyttää maidottomia vaihtoehtoja.

(Mintel, Dairy Alternatives – Germany – Maaliskuu 2024)

## POSITIIVINEN MIELIKUVA

Kauralla on vahva positiivinen mielikuva maun, ravitsemuksellisen laadun ja vastuullisuuden osalta muiden pohja-ainesosien joukossa.

(Mintel, Dairy Alternatives – Germany – 2022)

# Kauran hyödyt kasvipohjaisissa tuotteissa

Kaura on monipuolinen raaka-aine, joka vastaa sekä valmistajien että kuluttajien tarpeisiin. Se mahdollistaa joustavan tuotannon ja tarjoaa terveystietoisille kuluttajille ravitsevia, maukkaita vaihtoehtoja. Seuraavassa tarkastelemme kauran etuja maitotuotteiden tapaan käytettävissä tuotteissa.



## Luontaisesti gluteeniton

Luontaisesti gluteeniton kaura on ihanteellinen raaka-aine gluteenittomiin kasvipohjaisiin tuotteisiin. Tällaiset tuotteet sopivat erinomaisesti sekä keliakikoille että terveystietoisille kuluttajille.



## Miellyttävä maku ja koostumus

Kaura on maultaan mieto ja koostumukseltaan kermaisen pehmeä, mikä tekee siitä monikäyttöisen raaka-aineen maidottomiin tuotteisiin. Eri kaupohjaisia raaka-aineita hyödyntämällä voidaan luoda joko sileitä tai paksumpia rakenteita. Täysjyväjauhon tai kuituisempien jakeiden avulla taas on mahdollista tuoda esiin kauraisempi maku.



## Vaalean värinen

Kuluttajat pitävät usein maidottomien tuotteiden vaaleaa väriä houkuttelevana. Kauran luonnollinen vaaleus vastaa näitä mieltymyksiä. Kauraydinjauho tuo lopputuotteeseen vaaleamman sävyn, kun taas täysjyväjauhosta valmistetut tuotteet ovat hieman tummempia.

## Monipuolinen raaka-aine

Kaura on erittäin monikäyttöinen raaka-aine, joka sopii monenlaisiin maidottomiin tuotteisiin. Siitä voi kehittää kokonaisia kasvipohjaisia tuotesarjoja. Kauran jyvän eri osia ja partikkelikokoja hyödyntämällä voidaan luoda tuotteita, joilla on tarkasti halutut ominaisuudet.





# Kauran käyttö maitotuotteiden tapaan käytettävien tuotteiden valmistuksessa

Kauran monipuolisuus tekee siitä ihanteellisen raaka-aineen maidottomien tuotteiden valmistukseen. Olipa kyseessä kaurajuoma tai lusikoitava herkku, oikeanlaisen kaurajakeen valinta on ratkaisevaa tuotteen onnistumisessa. Tässä osiossa käymme läpi, miten eri kaurajakeita voi hyödyntää eri tuoteryhmissä ja mitä tulee ottaa huomioon niiden käsittelyssä ja valmistusprosessissa.

## Kaurajuomat

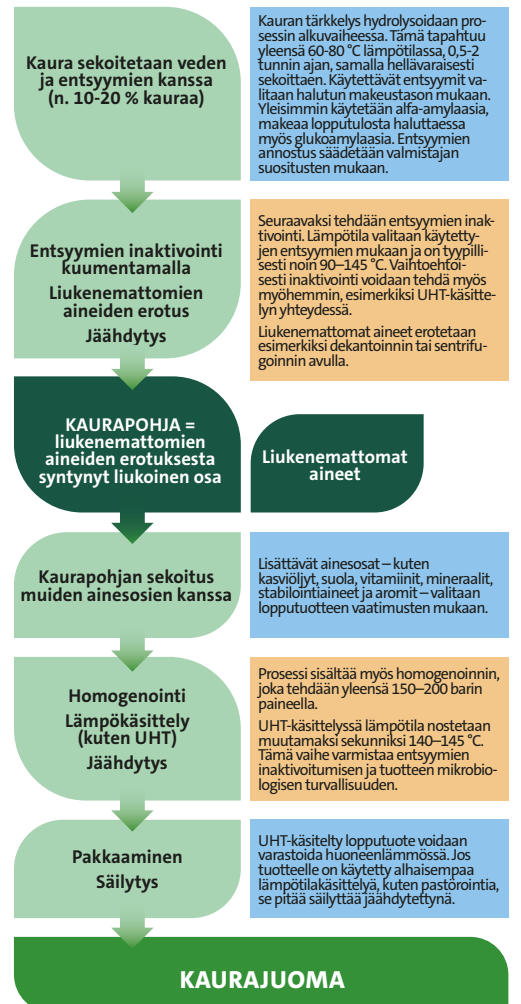
Kaurajuomissa – kuten kahviin lisättävissä juomissa, maustetuissa välipalajuomissa tai sellaisenaan juotavissa kaurajuomissa – voidaan käyttää erilaisia kaurapohjaisia raaka-aineita tuotantolaitoksen teknisten mahdollisuuksien mukaan.

Jauhot ovat käyttövalmiita sellaisenaan, kun taas litisteed, hiutaleet ja rouheet täytyy jauhaa ennen käyttöä. Jauhaminen voidaan tehdä märkäjauhatuksena osana juoman valmistusprosessia tai kuivajauhatuksena ennen varsinaista prosessia.

Jos liukenemattomia aineita ei voida erottaa dekantterin tai vastaavan avulla eikä tuotantoprosessi mahdollista jauhatusta, valmiiksi jauhettu raaka-aine on paras vaihtoehto. Ydinjauho sopii tuotteisiin, joihin halutaan mietoä makua ja vaaleaa väriä, kun taas täysjyväjauho tuo voimakkaamman kauran maun.

Kauran ravintosisältö on luontaisesti erilainen kuin maidon. Kaurajuoman ravintosisältöä voidaan kuitenkin rikastaa lisäämällä vitamiineja ja kivennäisaineita. Näin kaurajuoman ravintoarvot voidaan saada näiden osalta maitopohjaisen tuotteen tasolle.

## Kaurajuoman valmistusprosessi







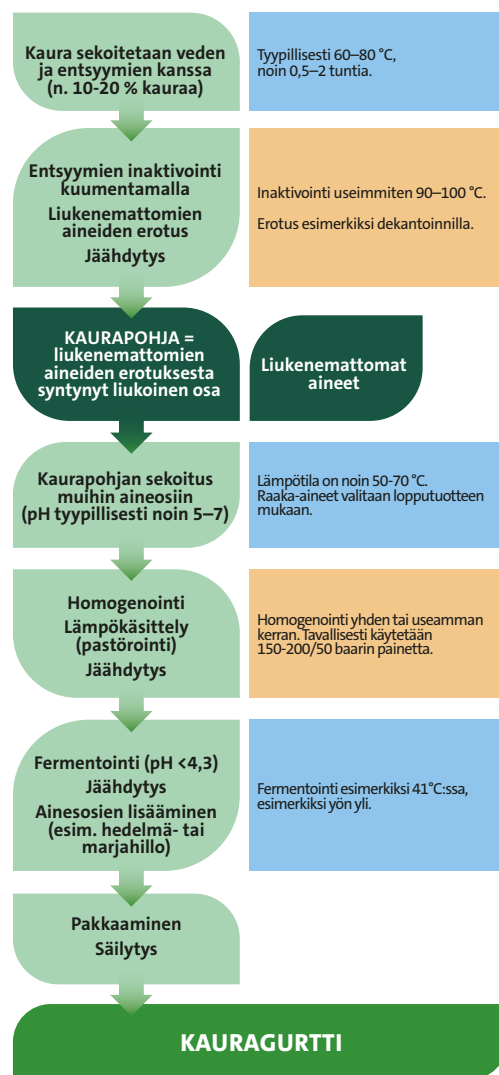
## Ruokakermat

Kasvipohjaiset kermankorvikkeet kasvattavat suosiotaan nopeasti, sillä niiden ominaisuudet saadaan muistuttamaan tavallisia kermoja. Kaurapohjat sopivat erinomaisesti sekä maustettujen että maustamattomien ruoanvalmistuskermojen ja kastikkeiden valmistukseen. Kuten kaurajuomissa, myös kaurakermoissa käytettävä kaurajae valitaan tuotannon teknisten vaatimusten ja valmiuksien perusteella.

## Lusikoitavat tuotteet

Lusikoitavissa tuotteissa, kuten kaurapohjaisissa gurteissa, vanukkaissa sekä fermentoiduissa ja ei-fermentoiduissa jälkiruoissa, voidaan käyttää mitä tahansa kaurajakeita tuotantolaitteistosta riippuen. Näissä tuotteissa täysjyväjauho on yleinen valinta, sillä se parantaa sekä tuotteen rakennetta että ravintoarvoja. Valmistusprosessissa kaura yhdistetään muiden raaka-aineiden, kuten sakeuttajien ja vitamiinien, kanssa halutun lopputuloksen saavuttamiseksi.

## Kauragurtin valmistusprosessi



## Jäätelöt

Kasvipohjaiset jäätelöt kasvattavat jatkuvasti suosiotaan, ja kaura on erinomainen raaka-aine niiden valmistukseen. Maitopohjaiset ainesosat voidaan korvata kaurajuomalla. Kaurajuoman voi valmistaa itse, mutta sen voi myös hankkia valmiina, jos oma tuotanto ei ole mahdollista.

# Raision gluteenittomat kauratuotteet maidottomien tuotteiden valmistukseen

Tässä osiossa esittelemme neljä Raision gluteenitonta kauratuotetta, jotka soveltuvat erinomaisesti maidottomien vaihtoehtojen valmistukseen. Jokaisessa on ainutlaatuisia ominaisuuksia, jotka tukevat korkealaatuisten, kuluttajien tarpeisiin vastaavien tuotteiden kehitystä.

## Gluteeniton kauraydinjauho



- Hienojakoinen jauho, jossa on neutraali kauran maku.
- Vaalea väri antaa juomatuotteille vaalean sävyn.
- Tekee lusikoitavien tuotteiden suutuntumasta miellyttävän pehmeän.
- Soveltuu monipuolisesti eri tuotteisiin, kuten kaurajuomiin, smoothieihin ja lusikoitaviin tuotteisiin, erityisesti silloin, kun liukenemattomien aineiden poistaminen valmistusprosessissa on mahdollista.

## Gluteeniton täysjyväkaurajauho



- Jauho, jossa on miellyttävä kauran maku.
- Sisältää enemmän ravintokuitua ja terveellistä beetaglukaania kuin ydinjauho.
- Sopii erityisesti lusikoitaviin tuotteisiin, joihin halutaan korkeampaa kuitupitoisuutta.

## Gluteeniton kauraleserikaste N15



- Luontainen ratkaisu lisätä tuotteeseen terveellistä kuitua (32 g/100 g) ja proteiinia (21 g/100 g).
- Erinomainen beetaglukaenin lähde (15 g/100 g).
- Hienojakoinen ja miellyttävän makuinen lese lisää esimerkiksi kauragurttien kuitu- ja proteiinipitoisuutta.
- Lisätään valmistuksen lopussa muiden ainesosien kanssa.

## Gluteenittomat täysjyväkaurahiutaleet



- Eri kokoisina myytävät kaurahiutaleet voi jauhaa eri partikkelikokoihin tuotannon tarpeen mukaan.
- Sopivat erityisesti valmistuslinjoihin, joissa liukenemattomat aineet voidaan erotella dekantointimenetelmällä.







## Muistilista kaura-ainesosan valintaan

### 1. Gluteeniton vai ei:

Jos tavoitteena on valmistaa gluteeniton lopputuote, raaka-ainevalinta kannattaa aloittaa gluteenittomista vaihtoehdoista. Gluteeniton kaura ei heikennä tuotteen ominaisuuksia. Sitä voi hyvin käyttää myös tuotteissa, joissa gluteenittomuus ei ole välttämätön vaatimus.

### 2. Oikea partikkelikoko:

Kauran partikkelikoko on tärkeä valinta, sillä se vaikuttaa tuotteen suutuntumaan. Partikkelikoon tulee sopia käytettävään valmistusprosessiin. Pienemmät partikkelit mahdollistavat tehokkaammat ja nopeammat entsyymaattiset reaktiot, kun taas suuremmat partikkelit on helpompi erottaa lopputuotteesta.

### 3. Tuotteen väri:

Jos halutaan vaalea lopputuote, kannattaa käyttää ydinjauhoa. Jos värillä ei ole niin suurta merkitystä, täysjyväjauho tai -hiutale on parempi valinta, sillä niiden ravintoarvot ovat parhaimmillaan.





## Raisio – Kumppanisi kauraan

Raisio on erikoistunut vastuullisesti tuotettuihin elintarvikkeisiin sekä raaka-aineisiin. Tuotteissamme yhdistyvät terveellisyys ja herkullinen maku. Raisio tarjoaa elintarviketeollisuudelle laajan valikoiman huippulaatuisia suomalaisia kauratuotteita sekä yli 20 vuoden kokemuksen gluteenittomasta kaurasta.

Olemme ylpeitä voidessamme tarjota:

- **Huippulaatuisia kauraa** vastaamaan laatuvaatimuksiasi.
- **Yli 20 vuotta gluteenittoman kauran asiantuntemusta** takaamaan kauran puhtauden sekä turvallisen ja varman toimitusketjun.
- **Tietoa kauran hyödyntämisestä eri tuotteisiin** tukemaan kehitystarpeitasi.

*Valitse Raisio*

Ota yhteyttä ja hyödynnä kotimaisen kauran edut kaurajuomissa ja -gurteissa.

**Marjo Lehtinen**  
Myyntipäällikkö  
marjo.lehtinen@raisio.com

**Petri Liimatainen**  
Avainasiakaspäällikkö  
petri.liimatainen@raisio.com