



Mediatiedote

27.7.2022
Julkaistavissa klo 10

Kiteelle tulee kansainvälisille markkinoille pyrkivä, teollinen pakastekuivausyritys

Ensi vaiheessa marjojen ja luonnontuotteiden pakastekuivaukseen keskittyvä yritys on päätetty perustaa Kiteen Puhoshalliin. Neljä kokenutta yrittäjää, aloittavan osakeyhtiön omistajat **Nikolas Jokisalo, Teijo Lyytinen, Hannu Tamminen ja Timo Väänänen** uskovat, että käyntiin päästyään yritys kasvaa nopeasti. Pakastekuivaus on ikivanha jalostusmenetelmä. Teknologian kehitys antaa menetelmän soveltamiseen ennen näkemättömiä mahdollisuuksia. Perustamiseen päädyttiin Keski-Karjalan Kehitysyhtiö KETI Oy:n PAKU-hankkeen tekemän esiselvityksen pohjalta. Patentti- ja rekisterihallituksen toivotaan vahvistavan yrityksen nimeksi Nordic Freeze Dry Oy.

- Visiona vuosien päästä on olla suomalaisen, vastuullisen elintarvikeviennin lippulaiva, yrityksen tuleva toimitusjohtaja Nikolas Jokisalo sanoo. Tavoitteena on, että laatua nostamalla voidaan parantaa myös alkutuottajien tulotasoa.
- Elintarvikevienti huutaa innovaatioita, ja Suomessa uusi toiminta kiinnostanee myös muita sijoittajia. Menemme rohkeasti ja nöyristelemättä eteenpäin, yrityksen hallituksen tuleva puheenjohtaja Timo Väänänen sanoo.
- Kitee ja erityisesti Kesälahden pitäjä kuuluvat Suomen merkittävimpiin marjanviljely-alueisiin, joten yritys sopii alueelle erinomaisesti. Tuotteiden jalostusasteen nostaminen teknologian avulla on juuri sitä, mihin Kiteellä nyt tähdätään, kaupunginjohtaja **Pekka Hirvonen** toteaa.

Pakastekuivattu tuote säilyy jopa kymmeniä vuosia ilman kylmäketjua. Menetelmän avulla voidaan hyödyntää myös peltoon jääviä elintarvikkeita. Tutkimusten mukaan menetelmä säilyttää tuotteiden ravintoarvot paremmin kuin perinteinen kuivaus.

Laadukkaassa käsittelyssä tuotteen maku, väri, muoto ja aromit pysyvät. Tuotteen painon keveneminen jopa kymmenekseen alkuperäisestä helpottaa logistiikkaa ja vähentää kustannuksia. Kansainvälisten markkinatutkimusten mukaan pakastekuivatulla tuotteilla on erinomaiset näkymät.

Marjojen ja luonnontuotteiden lisäksi pakastekuivaus soveltuu lisäravinteisiin, lääkkeisiin, lihaan, kanaan, kalaan, kasviksiin, mausteisiin, kosmetiikkaan ja eläintenruokaan.

Lisätietoja:

Toimitusjohtaja Nikolas Jokisalo, 040 708 9946
PAKU-hankkeen asiantuntijavetäjä Kaisa Lehtipuro, 0400 175 895
KETI Oy, asiantuntija Päivi Karhunen, 040 595 7870
Kiteen kaupunki, kaupunginjohtaja Pekka Hirvonen, 040 105 1001