



# SIRKKA SOPASSA

# Esityksen sisältö

- **Miten kuluttajat saadaan innostumaan hyönteisistä elintarvikkeena?**
- **Miten kuluttajat saadaan haluamaan hyönteisruokaa?**
- **Esteet hyönteisten hyväksyttävyyteen näyttävät olevan psykologisia.**
- **Ovatko ennakkoluulot ja esteet voitettavissa? Miten?**

# Miksi hyönteisiä?

## Rationaaliset argumentit

- Ympäristöystävällisyys, pieni hiilijalanjälki
- Terveellisyys
- Hyvät ravintoarvot

***”Kuulostaa järkevältä, mutta hyönteiset etovat” .***

- Rationaalisiin argumentteihin vetoaminen tehotonta, jos voimakas inhon tunne vallalla.

# Sosiaalipsykologian näkökulma hyönteisiin ravintona.

- Tunne-elämän ikivanha tiedostamaton vaisto kertoo sekunnin murto-osassa, mikä tuntuu oikealta ja väärältä, mikä on herkullista ja mikä inhottavaa.
- Inhon tunne kontrolloi, vaikka järki sanoisi toisin.
- Inholla evolutiivinen alkuperä.

(Pekkinen 2017; Piha 2017)

# Mikrobiologinen selitys?

- Hyönteisiä syöneet alkuihmiset saattoivat menehtyä niistä leviäviin tauteihin; luonnonvalinta suosi hyönteisiä inhoavia yksilöitä.
- Selitys riittämätön → 2 miljardia ihmistä syö hyönteisiä

(Samuel Piha 2017)



# Evoluutio, kulttuuri ja oppiminen?

- Länsimaissa hyönteisiinhoa → madot, toukat ja hyönteiset on liitetty pilaantuneeseen ruokaan
- Hyönteisiä ei ole suosittu
- Hämähäkipelko
  
- Kaukoidässä ja Afrikan maissa vuosituhansia olleet osa normaalia ruokaa.

# Ihminen on kaikkiruokainen

- Ihminen pystyy syömään melkein mitä tahansa: lihaa, kasveja, marjoja, hedelmiä, kalaa, lintuja, juuria, sieniä, siemeniä – tai hyönteisiä.
- Monet eläinlajit ovat uhanalaisia, koska ovat riippuvaisia vain yhdestä tai muutamasta ravinnonlähteestä ( bambu, eukalyptus).
- Kaikkiruokainen ihminen on jokaisella ateriallaan dilemman edessä: mikä on syötävää ja mikä syömäkelvotonta?
- Ennestään tuntemattomia ruokia on pelätty → saattoivat johtaa myrkytykseen ja kuolemaan.

(Piha2017, Pekkinen 2017)

# Miksi kaikki eivät hyväksy hyönteisiä lautasilleen?

## Nirsoilua vai ruokaneofobiaa ?

- **Nirso:** välttelee ruokia niiden pahan maun vuoksi
- **Ruokaneofobiat:**
  - Vältetään uusia ruokia ja makuja → ei oteta riskiä epämiellyttävästä
  - Persoonallisuus vaikuttaa → avoimuus uusille asioille
  - Ruokaneofobiat: lapsista n. 20–30 %, aikuisista 16–18 %
  - Ruokaneofobiat siirtyvät suvuittain (opittuako?)
  - Eläinperäiset elintarvikkeet hankalimpia; sisäelimet, äyriäiset, etanat, sammakot, hyönteiset
    - tieto terveellisyydestä ja hyvä makukaan ei riitä perusteluksi
- **Ruoka-aversiot eli voimakkaat inhoreaktiot** ruokaa kohtaan syntyvät tyypillisesti, kun jokin ruoka on joskus aiheuttanut pahoinvointia. Usein herkistyminen myös ruoan hajulle.
- (Piha2017, Pekkinen 2017)



# Trendit ja uutuushakuisuus

- Ovatko hyönteiset ruokatrendi vai tulleet jäädäkseen?
- **Ruokaneofilia** = uutuushakuisuus, mieltymys uusiin asioihin, kuten ruokaan
  - Vaihtelunhalua
  - Uusia kokemuksia
  - Jännitystä, vaaraa

(Piha2017, Pekkinen 2017)



# Miten hyönteiset hyväksytään

- Asenne ratkaisee
- Käyttökokemuksella yhteys hyväksyttävyyteen
- Tietotason vaikutus on kulttuurisidonnainen: vain Pohjoismaissa tietotaso vaikuttaa hyväksyttävyyteen.



( Piha 2017)

# Kaksi strategiaa hyönteisten hyväksyttävyyteen.

- **Aististrategia**

- Tehokas
- Vetoaa mieleen ja tunteeseen
- Mahdollisuus maistaa lisää tottumusta ja ostohalukkuutta

- **Opetusstrategia:**

- Vetoaa tietoon (järkeen)
- Toimii paikallisesti esim. Pohjoismaissa tietotason lisääminen saattaa kasvattaa kuluttajien ostohalukkuutta, mutta strategia ei välttämättä toimi Keski-Euroopassa ( Turun yliopisto; Piha 2017)

# Psykologisten esteiden ylittäminen

- Ei ole yksiselitteisiä ratkaisuja.
- Hyönteiset tarjonnassa ja markkinoinnissa on syytä vedota järkeen ja tunteeseen
- Huomioitava tausta
  - Kulttuuripiiri
  - Markkinoinnin kohderyhmä
  - Kuluttajatutkimukset vielä otoksiltaan pieniä ja perustuvat asenteisiin, eivät todelliseen ostokäyttäytymiseen, joten eivät anna tietoa kuluttajien todellisista valinnoista.
  - Luotettavaa kuluttajatietoa saadaan vasta, kun hyönteisruoka on ruokakaupoissa ja kuluttajilla on todellinen mahdollisuus ostaa.

(Piha 2017)

# Aistit elintarvikkeen arvioinnissa. Hyönteisten ulkonäkö.

- Koko, rakenne, väri, muoto, kiilto, läpikuultavuus
- Ulkonäön perusteella tehdään päätelmiä mausta
- Syömättä jättämisen syy → vastenmielinen ulkonäkö
- Hyönteisten perusväri?
- Miten ruuanvalmistus vaikuttaa väriin?
- Hyönteisten näkyvyys ruuassa; kokonaisina, rouheena, jauheena, frittyyrin peitossa ?
- Pakkaus vaikuttaa ostopäätökseen.



Syödäänkö hyönteiset  
ravintolassa vai valmistetaanko  
itse?

Tarjonta, saatavuus,  
osaaminen?



Kuvat: <https://www.hameensanomat.fi/teema/306609-maistuisiko-torakka-tai-kotisirkka>















Hyönteismenu XAMK restonomi  
opiskelija  
Janika Seppänen  
Amarillo Mikkelä ( 2017)





# Aistit: hyönteisten haju/tuoksu.

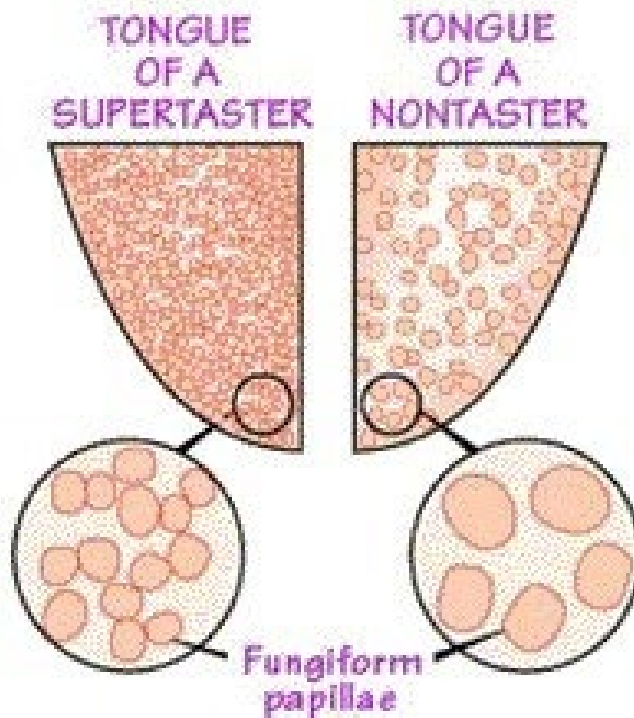
- Ominaistuoksu?
- Lisätyt hajua tuottavat/parantavat yhdisteet: mausteet, aromit, muut raaka-aineet?
- Miten ruuanvalmistus/ käsittely vaikuttaa hajuun/tuoksuun?
  - Miellyttävä –epämiellyttävä
  - Kuvailevat ilmaisu, joskin nimeäminen vaikeaa
  - Usein epämiellyttävä haju kertoo pilaantuneesta

Mille hyönteiset tuoksuvat?

# Flavori eli maitto hyönteiset

- Perusmaut: makea, suolainen, hapan, karvas ja umami.
- Maku-, haju- ja myös tuntoaisti toimivat yhdessä.
- Nykykäsityksen mukaan maistaminen riippuu makunystyröiden määrästä kielessä
- **Hyönteisten makua kuvaillaan miedoksi, pähkinäiseksi.**
- **Hyönteiset maun puolesta monipuolisia käyttää; sopivat suolaisiin, makeisiin ruokiin, juomiin ja leivonnaisiin.**

# Millaiselle maistajalle ruokaa valmistetaan?



<https://cdn1.sph.harvard.edu/wp-content/uploads/sites/30/2016/02/supertasters.jpg>

- **Supermaistajat (super tasters):** herkkiä karvaalle, polttavalle ja uusille mauille
- **Keskiverto maistajat**  
Syövät helposti kaikkea
- **Ei maistajat (non – tasters):** pitävät voimakkaista mausteista, pippureista, chilistä, koska eivät maista niitä herkästi.

# Elintarvikkeita -esimerkkejä

- <http://nutribug.com/>
- <https://www.ecoteekki.fi/tuote/cricket-crackers-180g-sirkkakrackerit/6430054830676/>
- <https://www.fazer.fi/tuotteet-ja-asiakaspalvelu/leipa/fazer-sirkkaleipa/>
- <https://www.ruohonjuuri.fi/sirkkasmoothie-paaryna-banaani-kaneli-200-ml-entis-6430069060105>
- <http://koiramies.fi/>

# Aistit arvioinnissa / hyönteisten rakenne

- **Fysikaalinen rakenne:** vertaa toukka tai sirikka, kuivattu, pakastettu
- **Kosketustunto ( suussa, käsissä):** pehmeys, rapeus, kovuus, karkeus, sileyys, rakeisuus, säikeisyys, myös ruuan lämpötila vaikuttaa.
- **Suutuntuma:** miltä hyönteinen tuntuu suussa?
- **Rakenteen aistimiseen vaikuttaa myös:**
  - Näköhavainto
  - Kosketus
  - Ensipuraisu: kuuloaistilla havaitaan rakennetta , suutuntuma
  - Pureskelu
  - Nieleminen
  - Suuhun jäävä vaikutelma

Hyönteisruuan rakenteeseen vaikuttaa hyönteislaji ja käsittely ( kuivaus, pakastus), jalostus ja ruuanvalmistus (keittäminen, paistaminen, friteeraaminen).

Hyönteiset halutaan tuotteeseen jauhettuna (Turun yliopisto kuluttajatutkimus 2016).



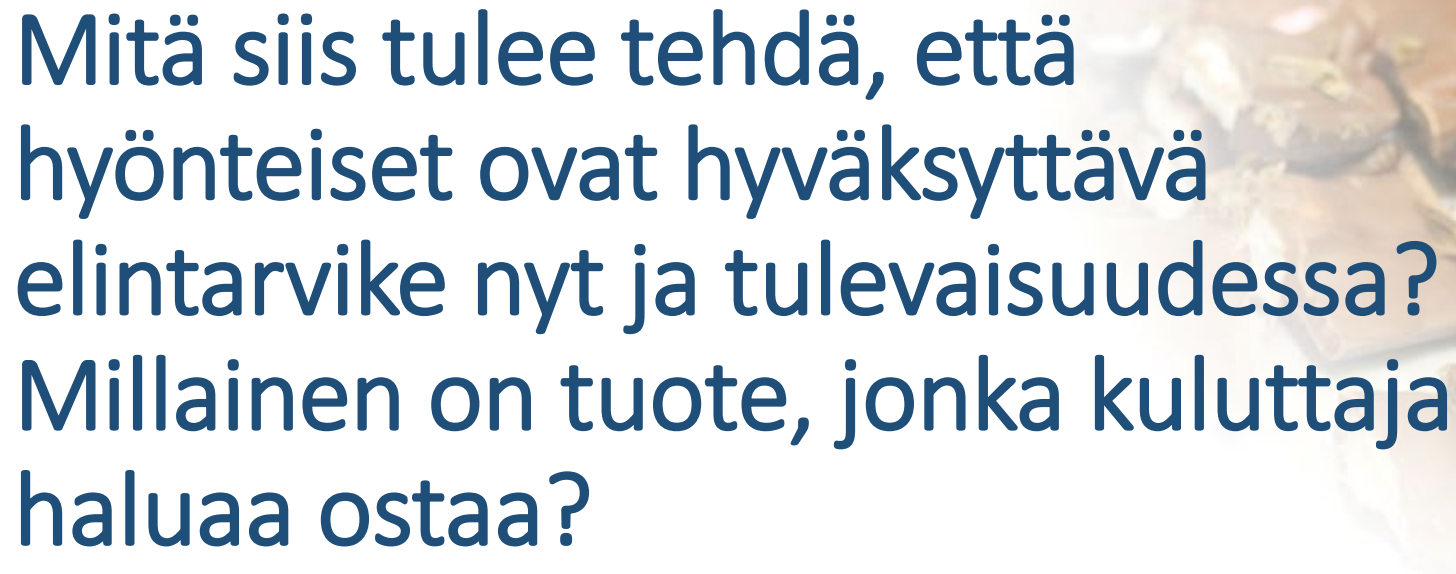
# Millaisen hyönteistuotteen kuluttaja ostaa?

- Haluttava tuote on monen asian summa.
- Turvallinen, tuttu, maukas, hinnaltaan kohtuullinen?
- Trendikäs?
- Helposti saatavilla, helppo valmistaa?
- Ravitsemuksen laatu?
- Eettinen?
- Ekologinen?
- Allergeenit ja muut rajoitteet huomioitu.

# 10 Trendiä 2017

1. Cleansupreme Cleanlabel, lessis more: luomu, alkuperä, läpinäkyvyys
2. Disruptivegreen: Kasvisperäiset lihan ja maidon korvaajat
3. Sweeterbalance: Ei lisättyä sokeria, luontaiset makeuttajat
4. Kitchensymphony: Etnisten makujen suosio, aito, alkuperäinen
5. Bodyin tune: Persoonallinen ruokavalio, "älykäs terveys"
6. Plainsophistication: Raaka-aineiden alkuperän tärkeys, käsityö, rajoitetut erät
7. Encapsulating moments: Tuotteet tiettyihin tilanteisiin, on-the-go, hemmottelu
8. Beyond pesterpower: Nuoret haluavat vaikuttaa mitä perheessä syödään, tietoisuus
9. Fuzzyborders: Rajojen rikkominen, kahden voimakkaan trendin yhdistäminen
10. Seedof change: Siementen ja jyvien suosio (chia, quinoa)

Lähde: InnovaMarket Insights



Mitä siis tulee tehdä, että  
hyönteiset ovat hyväksyttävä  
elintarvike nyt ja tulevaisuudessa?  
Millainen on tuote, jonka kuluttaja  
haluaa ostaa?  
Millaista ruuanvalmistusosaamista  
tarvitaan?  
Millaista asiakasviestintää?  
Markkinointi?

# Lähteet

- Pekkinen, J. 2017, ”Jännä ajatus, mutta miksei?” Syötävät hyönteiset ruokana & niiden mahdollisuudet kestävässä elintarvikejärjestelmässä. Pro Gradu. Julkaistu 14.12.2017. Saatavissa: [http://epublications.uef.fi/pub/urn\\_nbn\\_fi\\_uef-20180136/urn\\_nbn\\_fi\\_uef-20180136.pdf](http://epublications.uef.fi/pub/urn_nbn_fi_uef-20180136/urn_nbn_fi_uef-20180136.pdf) [viitattu 12.04.2018].
- Piha, S. 2017. Hyönteisruoka ja kuluttajan psykologia. Artikkel. Julkaistu 14.6.2017. Saatavissa <https://journal.fi/tt/article/view/64677/25916> [viitattu 12.04.2018].
- Tuorila, H, Parkkinen, K., Tolonen K. Aistit ammattikäyttöön. 2008. Wsoy.