

Teaduselt tervisele!

Innovaatilised jäätise- ja piimapulbrid,
piimapõhised pulbrisegud.

Rein Viilu
Juhatuse esimees
Revala OÜ



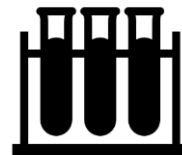
09.03.2021

Revala lugu

- Revala OÜ on tegutsenud juba üle 30 aasta Eesti piimandusturul, kuid enamus eestlastele siiski suhteliselt märkamatuks jäänud.
- Oleme juba 20 aastat keskendunud ainult eksporditurgude avastamisele.
- Tihe konkurents maailmaturul on hoidnud meele virge ja tähelepanu tootearendusel – pikaajaline koostöö on olnud teadus-arenduskeskuse BioCC OÜ-ga.
- Koostööst said alguse ka Revala targad (SMART) jäätisepulbrid.
- Toodete erilisus on nende valmistamise lihtsus ja hüüdlause, millega tookord välja tulime, oli – Easy to prepare, only water needs to be added! (Lihtne valmistada, lisama peab vaid vett!).
- Oma toodetes kasutab Revala kvaliteetseid Eestis toodetud piimapulbreid ja maailmakuulsate tootjate spetsiifilisi komponente – stabilisaatorid, taimsed rasvapulbrid, šokolaadi-ja kakaopulbrid jms.



Kaks ettevõtet ühise eesmärgiga



- Revala toodete valik uueneb pidevalt ja toodete teadusarendus on selle lahutamatu osa
 - Pealtnäha tavapärase tootevaliku juures on meie märksõnadeks toodete unikaalsus ja lisandväärtus!
 - Oleme kogenud, et ilma innovaatiliste toodeteta konkurents ei püsi
 - Väikeettevõtjana ei piisa teadusmahukateks uuringuteks ega spetsiaalsete uurimisgruppide loomiseks vajalikke ressursse
 - Vajalik on sel puhul, ja õnneks ka võimalik Eestis, koostöö teadusasutusega.
 - Revala on tootearendusel koostööd teinud teadusarenduskeskuse BioCC OÜ-ga
- TAK BioCC omab toidu ja mikrobioloogia valdkonnas kriitilist massi teadlasi.
 - Neil on oskused ja teadmised lisandväärtusega toidutoodete valmistamiseks.
 - Kaasaegne infrastruktuur ning akrediteeritud laboreid.
 - Probiootikumiks arendatud, in vitro/in vivo katsetes tõestatud omadustega kasulikke patenteeritud piimhappebaktereid
 - Ligipääs rahvusvahelisele koostöövõrgustikule (näit. lisandite pakujatega, jne)
 - Võimalust litsentseerida patenteeritud probiootikume.

Arendustegevus - koostöö

Turg nõuab tervislike tooteid

- Elanikkonna suurenev nõudlus tervislike lisandväärtusega toidutoodete järele.
- Turul on edukamad ettevõtted, kes pakuvad tooteid, mis jäävad silma kui uued.
- Revala eesmärk:
 - - luua elanikkonna jaoks uudsete biotehnoloogiliste lahenduste abil tervist hoidvaid, tervist toetavaid ja haiguste riske ennetavaid/vähendavaid tooteid.
 - - toode peab olema kõrge ekspordipotentsiaaliga
 - - tootmine peab olema efektiivne
 - - hind konkurentsivõimeline
 - - pikk realiseerimisaeg

Arendusprotsess

- Toote arendamine aitab maandada tuleviku riske – püstitakse innovatsiooniga kaasas.
- Turu nõudlusega arvestatakse tooraine ja tehnoloogiate valikus – vastavalt turule.
- Teadus-arendustegevus kogu väärtusahela ulatuses – talust taldrikule lähenemine.
- Vajalik leida sihtgrupp (erinevates riikide erinevad sihtgrupid)
- Kaardistada sihtgrupi eelistused (näit. erinevatel turgudel on samadel sihtgruppidel erinevad maitse, jne)
- Valida erinevatele sihtgruppidele erinevates riikides sobivad toote komponendid
- Testida tooteid sihtgruppidel- degusteerimised, jne

Koostöö tulemus

- Luuakse lisandväärtusega toode.
- Toote kvaliteet peab olema väga kõrge ja stabiilne.
- Tehakse säilivuskatsed.
- Luuakse ekspordieelis.
- Kaastakse erineva astme töötajaid nii ettevõttest kui ka teadusasutusest.
- Jagatakse tuleviku toodete ideid.
- Võimalus võita auhindu.



Teadustöö tulemus

- BioCC OÜ-ga koos valmis „Smart Ice Cream”.
- Sisaldab BioCC OÜ poolt avastatud, patenteeritud ja kliiniliste uuringutega tõestatud tarku elus piimhappebaktereid *Lactobacillus plantarum* MCC1, mille kasutamine suurendab piimhappebakterite hulka seedemikrobiotas.
- Uued tehnoloogilised protsessid juurutati tööstuses.
- Tehtud säilivuskatsed, võimalus teha kliinilisi uuringuid.



Tunnustus meie SMART mikserijäätisele

- Revala uusim jäätisepulber pälvis Gulfood 2021 messil kõrget tähelepanu, olles nomineeritud Gulfood Innovation Awards 2021 kõige innovaatisema piimatootete tiitlile!
- Revala pääses innovaatiliste piimatoodete kategoorias finaali, kus oli edukas meie mikseriga valmistatav probiootikumidega rikastatud mustasõstra jäätisepulber.
- Tunnustuse toonud probiootiline jäätisepulber valmis Eesti teadlaste abiga. Pulbrisse lisatavat probiootikumi toodetakse Tartus BioCCi OÜs. Tervisele kasulikud probiootikumid ehk piimhappebakterid toetavad immuunsust, aitavad näiteks ära hoida ka seedeprobleeme.



SIAL China 2018, 2019, Shanghai



Award gala of SIAL
Innovation Finalists –
Revala awarded
product: Ice Cream
Powder with
Probiotics



Phil Hogan, European
Commissioner for
Agriculture and Rural
Development, visits
Revala stand in SIAL

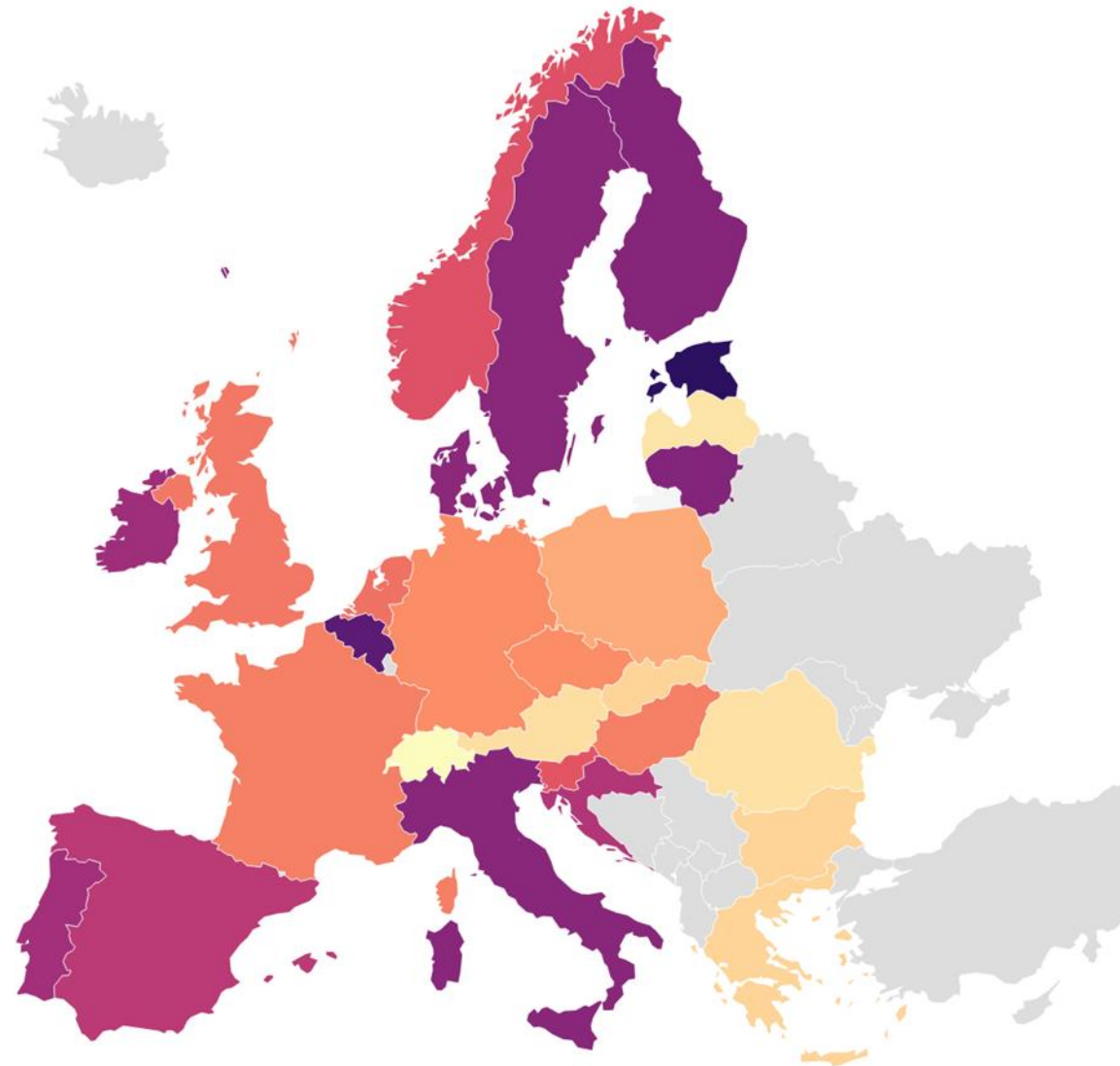


Tulevikus

- Innovatsioon nõuab ettevõtjalt riskijulgust – kas kõik ettevõtjad on valmis seda võtma?
- Koostöö teadusasutustega ja riigi toetus – aitavad maandada ettevõtetel teadus- ja arendustööga seotud riske.
- Koostöö on kestev protsess – edaspidi saab kiiremini uusi tooteid arendada.
- Täna peame mõtlema juba ülehommsele, et kiiresti muutuv (ka toidu-)maailmas sammu pidada.
- Järgmised sammud: suhkrusisalduse vähendamine toodetes, vegantoodete sari, mahetooted.
- BioCC saab nõu anda kvaliteetsete ja uuenduslike komponentide valikul kasutamaks Revala toodetes.

Ice cream consumption by country

kgs per person per year
(estimate, rounded average)



Tänane toidutrend – ise-ja koostegemise rõõm Läbi innovaativsuse trendikaks!



Revala kontaktid



Koduleht: www.revala.com

FB and Instagram: RevalaLtd

E-mail: revala@revala.ee

Skype: ravala

Tel: +372 6541 777

Revala Youtube videod →





REVALA[®]
THE BEST QUALITY. NATURALLY.

Täna tähelepanu eest!

