

## **AVAKÕNE AUTASUSTAMISEKS 2020 – 26 aastat tootekonkurssi!**

**Austatud Vabariigi President! Lugupeetud minister! Kallid kolleegid, daamid ja härrad!**

Oleme jõudnud konverentsiga etappi, mis tavaliselt tekitab saalis kõige enam elevust – konkursi Eesti Parim Toiduaine võitjate autasustamine. Tänavu jäi elevuse osa küll suve algusesse, mil võitjad sai juba välja kuulutatud. Küll aga on mul hea meel võimaluse üle täna auhinnad võitjatele üle anda.

Sel aastal osales Eesti Parima Toiduaine konkursil **167 Eesti toiduainet ja jooki**. Konkursi hindamiskomisjon koosnes teadusasutuste, kaubanduse ja teistest toiduainevaldkondadega seotud ettevõtete esindajatest ning selle tegevust juhtis Toidu- ja Fermentatsioonitehnoloogia Arenduskeskuse toiduteadlane Rain Kuldjärv. Siinkohal suur tänu, et olite valmis seda väga vastutustundlikku tööd tegema kevadel, mil olime alles leevendamas eriolukorrast tingitud piiranguid.

**Tootearendus toidusektoris näitab**, et nõudlus tervisliku järele on viimaste aastatega selgelt tõusnud. Ühelt poolt on inimeste elutempo kiirem kui varem ning soovitakse osta rohkem valmistooteid, teisalt aga oodatakse, et ka valmistooted oleksid tervist toetavad. Töödeldud, rasva- ja suhkrurikas kiirtoit on oma populaarsuse kaotanud. Samas aitavad supid, kastmed või salatid, mis koosnevad kvaliteetsest toorainest, valmistada maitsva ja toitva toidukorra tunde köögis veetmata. Ootused valmistoidu kvaliteedile on oluliselt kasvanud.

Uute toodete seas on aasta-aastalt aina rohkem neid, mille puhul tuuakse välja nende **lisandväärtus**, näiteks kõrge kiudaine-, valgu, vitamiinide või mineraalainete sisaldus, või tervist mitte toetavate ainete, näiteks suhkru, soola või lisaainete vähendamine. Suhkru vähendamine on eriti selgelt tunda piimatoodete kategoorias, soola ja lisaainete vähendamine liha ja kala puhul. Pagaritoodetesse aga lisatakse üha enam kiudaineid ja valke.

Lisaks sellele, kuidas toitu valmistatakse, **on oluline ka tooraine kvaliteet**. Üha enam hinnatakse toorainet s.h. mahedat, mille kasvatamisel ja töötlemisel on kasutatud väheses koguses looduslikke abi- ja lisaaineid. Kui lastetoitude puhul on mahetooraine kasutamine juba tavaline, siis üha enam tuleb turule ka täiskasvanutele mõeldud mahedat toitu. Lisaks on üha populaarsem valik täistaimne toit ning polettidelt leiab täna juba suure valiku vegan kastmeid, suppe ja teisi valmistoite.

Ka **joogitootjate seas kerkib esile trend eelistada tervislikku** – üha vähem tuuakse turule lisaainetega värvilisi suhkrujooke ja üha enam valmistatakse jooke naturaalsest kohalikust toorainest.

**Tervislikule sisule pööratakse tähelepanu isegi alkoholsete jookide puhul.** Kergetele alkoholsetele kokteilidele ei lisata enam palju suhkrut s.t. kalorsus on väiksem ega värvaineid, mis varem andsid jookidele pigem limonaadise maitse.

Hiljutine Maaeluministeriumi poolt läbiviidud uuring näitas, et toodete reformuleerimise eestvedajad on pigem suuremad ettevõtted – ligi 80%. Võime selle üle julgelt uhkust tunda.

Ja veel selle aasta selge trendina tootekonkursilt – **keskkonnasõbralikumad pakendid!** Seegi aja märk.

Aga asumegi nüüd tunnustama neid, kes selleaastasel konkursil eriti silma paistsid. Mul on äärmiselt hea meel, et juba **4 aastat osaleb Eesti Parima Toiduaine auhinnatseremoonial Vabariigi President** proua Kersti Kaljulaid.

Palun Presidendi tervituseks lavale!