



# Pakastekuivauksen mahdollisuudet

Webinaari 27.4.2026 klo 12.15–14.00 Liity mukaan webinaariin tästä [linkistä](#).

Tervetuloa tutustumaan pakastekuivauksen mahdollisuuksiin, teknologiaan ja käytännön ratkaisuihin etänä Teamsin kautta. Tilaisuus tarjoaa konkreettista tietoa pakastekuivauksesta osana elintarvike-, luonto- ja hyvinvointialan kehitystä sekä näkymiä kotimaan ja kansainvälisiin markkinoihin. Yrityksille ja kehittäjille suunnattu tilaisuus keskittyy käytännön kysymyksiin ja konkreettisiin ratkaisuihin pakastekuivauksen eri vaiheissa.

## Ohjelma:

Pakastekuivaus ja pakastaminen – miksi oikeanlainen pakastaminen on tärkeää  
*Hannu Tamminen, FrostDry Oy*

Pakastekuivaus ja pakkaaminen – millaisen pakkauksen pakastekuivatut tuotteet vaativat ja miksi  
*Yrittäjien kokemuksia*

Pakastekuivauksen mahdollisuudet maailmalla  
*Hannu Tamminen, FrostDry Oy ja Päivi Karhunen, Kouvola Innovation Oy*

Pakastekuivauspalvelut Suomessa – missä palveluja on tarjolla, kuka niitä tarjoaa ja mitä palvelut sisältävät  
*Birgitta Partanen, Arktiset Aromit ry*

Q&A

**Tarjoatko pakastekuivauksen palveluja? Kerro tästä [lomakkeella](#).**

Tapahtuman järjestävät yhteistyössä seuraavat hankkeet:

Keruusta jalostukseen – kestävää kasvua luonnontuotteista  
ProYritys Nyt -hanke, ProAgria/MKN Itä-Suomi  
Kymenlaakson elintarvikesektorin kestävä kehitysloikka KEKE



**Kouvola  
Innovation**



**KYMEN  
LAAKSON  
LIITTO**



**ProAgria**  
Itä-Suomi



**4H**