



***Yosa<sup>®</sup> 10 vuotta***

***Bioferme Oy***

***Klaus K:n Rake-sali***

***Helsinki 19.10.2006***

***Yosa<sup>®</sup> – luonnollista, laadukasta, läheltä***

*Hannu Salovaara*

Helsingin yliopisto

*Viikki Food Science*

elintarviketeknologian laitos/viljateknologia

<http://www.mm.helsinki.fi/MMETT/tutkimus/vilja.htm>

 ***Avenly Oy***

[www.avenly.fi](http://www.avenly.fi)



*Yosa® 10 vuotta*

## Yosa®

- jogurttityyppinen maidoton välipalavalmiste
- kaura ja probiootit hyödynnetty ainutlaatuisella, patentoidulla tavalla
- toimiva ja nautittava yhdistelmä, jossa nykyaikaiset ravitsemustavoitteet kohtaavat



**Yosa<sup>®</sup> 10 vuotta**

## Yosa<sup>®</sup> - luonnollista

- **lähtökohtana raaka-aineiden ja valmistuksen luonnollisuus:**
  - täysjyväkaura, erityisesti kuitupitoinen lese
  - keittäminen, fermentointi vatsaystävällisillä bakteereilla, maustaminen hillolla
- **vaihtoehto maito- ja soijatuotteille (dairy/soy alternative)**
- **soija kärsinyt gmo-keskustelusta ja soija-allergiasta**
- **kauran ei tiedetä aiheuttavan allergisia reaktioita**



**Yosa<sup>®</sup> 10 vuotta**

## Yosa<sup>®</sup> - laadukasta

**Hyväksytyjä terveystietoja kuitupitoista kauraa koskien:**

- Vähentää sydäntautiriskiä (USA 1997)
- Alentaa kolesterolia (Englanti 2004, Hollanti 2005)
- **EU-tasolla valmistettu; Suomessa ehdotettu:**
  - Alentaa kolesterolia. Vähentää sydäntautiriskiä.
  - Edistää suoliston toimintaa.
  - Lisää kylläisyyden tunnetta. Tasaa aterian jälkeistä verensokerin nousua. Alhainen glykeeminen indeksi.
- Kansainvälinen kliininen tutkimusaineisto tukee
- Yosa-tyyppisessä tuotteessa kauran liukoinen kuitu on optimaalisessa muodossa, viskoosina
- Myös Yosan probiooteille esitettävissä terveystietoja



**Yosa<sup>®</sup> 10 vuotta**

## Yosa<sup>®</sup> - lähellä suomalaista

**Yosassa suomalaisille läheistä:**

- **Kaura:** Suomessa tärkeä, tuttu, aina tiedetty terveyttä edistäväksi
- **Kauran käyttö fermentoituna – vrt. perinteinen karjalainen kaurakiisseli (kiesa), jossa tosin ravintokuitu ja mahdolliset probiootit jäivät hyödyntämättä**
- **Yosassa 'vanha ja uusi uudella tavalla' – nyt yhdistäen kuitu ja probiootit elintarviketieteiden uusimman tiedon mukaan**
- **Raaka-aineen kotimaisuus ja valmistustavan luonnollisuus**
- **Yosan idea: vastata kenen tahansa yksilön tarpeisiin kun tavoitteena on luonnollinen terveellinen elämäntapa**

Yosa mainio  
Jo kymmenen vuotta on  
Ja senkun jatkaa

13.10.2005

Onnitellen ja yhteistyöstä kiittäen

Hannu Salovaara  
Avenly Oy