



TIEDOTE 9.11.2009

## Kariniemen tuotteiden suolan määrää on vähennetty yli 20 %

*Suomen suosituin siipikarjamerkki Kariniemen on poistanut tämän syksyn aikana yhteensä 20 % suolaa tuotteistaan. Vähennystä jatketaan edelleen. Samalla Kariniemen on lupautunut lopettamaan natriumglutamaatin käytön. Tuotekehityksen tuloksena suomalaiset pääsevät nauttimaan entistä terveellisempää ruokaa, mausta tinkimättä.*

”Suomalaiset saavat edelleen liikaa suolaa ravinnostaan. Suola vaikuttaa epädullisesti terveyteen, muun muassa verenpaineeseen, luuston kuntoon ja munuaisten toimintaan. Olemme miettineet asiakkaiden puolesta suolan määrän kohtuulliselle tasolle”, kertoo HK Ruokatalon ravitsemusasiantuntija **Soile Käkönen**.

Suurimmassa osassa Kariniemen tuotteita on suolaa enää vain 0,8 %. Nämä tuotteet on luokiteltu kevytsuolaisiksi. Tavoitteena on saavuttaa 25 %:n suolan vähennys koko tuotevalikoimassa vuoden 2010 loppuun mennessä.

”Tuotteita kehitetään jatkuvasti terveellisempään suuntaan. Tuotekehityksen ansiosta mausta ei kuitenkaan olla tingitty. Suolan vähennys on osa Kariniemen vastuullisuusohjelmaa, joka koostuu neljästä teemasta: kotitila, ympäristö, ravitsemus ja maku”, kertoo HK Ruokatalon markkinointipäällikkö **Anne Puisto**.

### Natriumglutamaatti E621 poistetaan kaikista Kariniemen tuotteista

Natriumglutamaatti on poistettu lähes kaikista Kariniemen tuotteista. 90 % tuotevalikoimasta on jo natriumglutamaattivapaata. Tavoitteena on poistaa E621 koko tuotteistosta vuoden 2010 aikana.

Glutamaattia käytetään ruokateollisuudessa arominvahventeena, ja se ilmoitetaan pakkauksessa E-koodilla E621. E-koodi ilmaisee, että aine on EU:n hyväksymä ja turvalliseksi arvioima. ”Glutamaatti on proteiinin rakennusaine, jota on kaikessa proteiinia sisältävässä ruoassa äidinmaidosta lähtien. Se on myös aasialaisessa keittiössä yleisesti käytetty mauste. Kuluttajat ovat kuitenkin julkisuudessa toivoneet natriumglutamaatin poistoa ja HK Ruokatalo haluaa vastata tähän toiveeseen”, kertoo Käkönen.

Esimerkiksi Suomen suosituin marinadi, Kariniemen hunaja, ei enää sisällä natriumglutamaattia.

### Kariniemen mukana Terveysmessuilla

Kevytsuolainen kananpoika on hyvä vaihtoehto terveellisen aterian osaksi. Siipikarjanlihassa on paljon proteiinia, joka ylläpitää kylläisyyttä. Yhdestä rintafileestä saa päivän proteiinitarpeen, eli noin 50 grammaa. Rasvaa kananpojan fileessä on jopa vähemmän kuin raejuustossa. Kananpoika on myös hyvä B-vitamiinien, kaliumin ja magnesiumin lähde.

Kariniemen ravitsemusviesteihin ja vastuullisuusohjelmaan pääsee tutustumaan Terveysmessuilla osastolla 6N49. Suolan määrän vähentämisestä, natriumglutamaatista ja muista ravitsemukseen liittyvistä aiheista on paikan päällä keskustelemassa ravitsemusasiantuntija Soile Käkönen **perjantaina 13.11. klo 11-17 ja lauantaina 14.11. klo 11-14**.

#### Lisätietoja:

Anne Puisto, markkinointipäällikkö, HK Ruokatalo Oy  
puh. 010 570 2217, sähköposti: anne.puisto@hkruokatalo.fi

Lisätietoja Kariniemen vastuullisuusohjelmasta osoitteessa <http://kariniemen.fi/vastuullisuus>.  
Uusiin herkullisiin kananpoikaresepteihin pääsee tutustumaan osoitteessa [www.kariniemen.fi/reseptit](http://www.kariniemen.fi/reseptit).

*HK Ruokatalo Oy on pörssiyhtiö HKScan Oyj:n tytäryhtiö ja vastaa sen liiketoiminnasta Suomessa. HK Ruokatalo valmistaa ja markkinoi lihaa, lihavalmisteita ja valmisruokia. HK Ruokatalon tuotemerkit Suomessa ovat HK ja Kariniemen. Vuonna 2008 yhtiön kotimaan liikevaihto oli 740,4 miljoonaa euroa ja yhtiön palveluksessa oli n. 2 200 henkeä.*

*HK Ruokatalo tuntee vastuunsa suurena valtakunnallisena elintarvikealan toimijana ja on panostanut vastuullisuusasioihin jo pitkään. Osana toimintansa jatkuvaa kehittämistä yhtiö osallistuu aktiivisesti alan yhteisiin kehityshankkeisiin ja rakentaa vastuullisuusstrategian vuoden 2009 aikana. Strategia kattaa koko toimintaketjun - mm. tuoteturvallisuuden, ravitsemuksen ja ympäristöasiat - sekä henkilöstön hyvinvoinnin ja alkutuotannon osalta esim. tuotantoeläinten hyvinvoinnin.*