

Liiketoimintasuunnitelma:

- 2023: pilotti 10 tuhatta litraa kustannusarvio 50 tuhatta euroa, tulosten analysointi, esiselvitykset jne tuotantohallia varten
- 2024: tuotantohalli valmis, tuotannon aloittaminen & tuoteperheen laajentaminen leväöljyyn (EPA, DHA & GLA), lihankorvike ja phycocyanin uute
- 2025: superfood markkinat hallussa, laajentuminen maatalouteen & biopolttoaineisiin
- 2026: laajentuminen ulkomaille järjestyksessä pohjoismaat, Saksa, muu eurooppa, Amerikka ja Aasia.

Kaupast en spirulinaa osta koska se maistuu nii paskalta et meinaa leksa lentää (johtunee varmaan siitä ku ne lannottaa levänsä biokaasulaitosten mädätysjätöksellä eli mädätetyllä sianpaskalla, esim Foodin myy 83e kilolta mädätetty sianpaskaa, meidän levä kasvaa aerobises kompostireaktorin heinästä uutetussa ravinteessa ni ei maistu ja haise paskalle ja kilohintaki tulee olemaan luokkaa puolet edullisempi kuluttajalle)

Myymme ensimmäisenä Suomessa kotimaista levää, mutta itse levän lisäksi myymme maailman ekaa multibioottista vitamiini- ja kivennäisainevalmistetta.

Spirulinan lisäksi kandee lisätä b. subtilis, suomessakin myydään b subtilisvalmistetta ihmisille ainakin yksi tuotemerkki. Sekaan myös maitohappobakteereja niin meillä on maailman eka "Multibioottinen vitamiini- ja kivennäisainevalmiste".

Suomi puhtauden brändinä myy ulkomailla itsessään saatika tuotteen uutuusarvo, ekologisuus ja kustannustehokkuus. Toi suomes myytävä Biolatte b subtilis kilohinta yli tuhat euroa, YA maitohappobakteerivalmiste 900e kilolta. Suomes myydään myös s buolardii mikrobia mut sen kasvatuksen yksityiskohtiin en oo tutustunu viel nii hyvin et osaisin sanoa oisko kannattavaa tehdä sitäkin.

Subtilis on helppo eristää ja kasvattaa. Soija ei oo ekologinen ja se itseasias kasvaa paremmin perunan kuorien avulla. B subtiliksen tarina jännästi liittyy japanin samuraihistoriaan:

<https://en.m.wikipedia.org/wiki/Natt%C5%8D>

Maitohappobakteerien labrakannat saattaa jopa olla vaarallisia. Parasta on käyttää luonnonkantoja, joita löytyy helposti pergasta eli mehiläisleivästä.

Ja itseasias onkin pari tutkimusta olemas, et ku mehiläisille syötetään spirulinaa: hunajasta tulee vihreää ja lisäksi hunajan terveysvaikutteiset aineet jopa triplaantuu.

Myydään siis pelkkää spirulinaa jauheena tietty, mut toinen tuote kannattaa ehdottomasti olla tää multibioottinen kapseli josta saa ihan älyttömän kilohinnan.

Spirulinaa voi yleensä syödä ihminen maks 30 g päivässä tai tulee vatsanväänteitä, koska levä on prebioottinen.

Leväjauheen lisäksi myymme Multibioottista vitamiini- ja hivenainevalmistetta + leväöljyä (ei sisällä ympäristömyrkkyjä kuten kalanmaksaöljy koska kasvatamme lähdevedessä ja EPA ja DHA lisäksi on myös GLA) ja samalla erottelemme proteiinit, joista voi tehdä jauhetta, lihankorviketta tai esim pastan tyyppistä ruokaa. Levän proteiinit eivät ole prebioottisia ja niitä voi syödä rajattomasti.

Tuohon lihankorvikkeeseen tulisi tekstuurin vuoksi varmaan Kojac koska siinä hyvän rakenteen lisäksi varsin runsaasti kuituja. Sitä alkaisimme itse tuottamaan uuden sukupolven kasvihuoneissa.

Spirulinassa ei ole fytaatteja, kuten nyt markkinoilla olevissa kasviperäisissä lihankorvikkeissa.

Samalla erotellaan spirulinan lääkinällinen phycocyanin molekyyli, jolle wikipedia listaa vaikuttavat ominaisuudet, löytyy artikkelin Biotechnology osiosta:

- Anti-oxidation and anti-inflammation
- Neuroprotection
- Hepatoprotection
- Anti-cancer

<https://en.m.wikipedia.org/wiki/Phycocyanin>

Uusilla innovaatioillamme, voimme tuottaa spirulinaa huomattavasti edullisemmin, mikrobiologisesti turvallisemmin ja ennenkaikkea ekologisemmin kuin esim. Kiinassa. Tutkimuksissa on havaittu, että spirulinan lisääminen probioottisiin tuotteisiin 1-2% pitoisuudella parantaa niiden vaikutusta merkittävästi joten yhteistyö esim. Valion kanssa, Fazeri tekemään leväleipää.