

Ettevõtte kogemuslugu

Mariliis Mia Topp,
Raw Edge OÜ juhatuse liige

RAW EDGE

AJAJOON

2020 - RAW EDGE OY (SOOME)

2021 - RAW EDGE OÜ (EESTI)

2021-2022 EAS INNOVATSIOONIOSAK

*Madala kalorsusega suhkruvaba fermenteeritud
köögiviljajook elusbakteriga*

2022-2023 TERVISETEHNOLOOGIATE

TEADUSKIIRENDI

2023 RAW EDGE LANSSEERIMINE

2023 - 2024 EAS INNOVATSIOONIOSAK

*Spontaanse fermentatsiooni käigus tekkivate
piimhappebakterite tuvastamine ja probiootiliste
omaduste selgitamine*

2023 - AJUJAHT (II)

2025 - KOOSTÖÖPROJEKT TALTECH / ASTRA+

*Ligilactobacillus salivarius funktsionaalsetes
toitudes*

2025 - 2026 EIS ARENDUSOSAK

*Köögiviljamahlade fermentatsiooniprotsesside
uurimine*

2025 - R&D

*Elusbakteriga non-alc Aperativó, veeslahustuvad
tabletid (patenditaotluse protsess algatatud),
karastusjook: LB Salivarius + prebiotic*



KUHU ARENEME

- RAHVUSVAHELINE TEADUSPÕHINE BRÄND
- TEHNOLOOGIA SKALEERIMINE RAHVUSVAHELISELT
- LAIENEMINE UUTESSE KATEGOORIADESSE JA VERTIKAALIDESSE
- TOIDUJÄÄKIDE RINGVÄÄRINDAMINE → UUED TOOTED

TOIDU- JA BIOTEHNOLOOGIA ETTEVÕTE:

- TalTechi hargettevõte
- Köögiviljade ringväärimine
- Laktofermentatsioon + valideeritud probiootilised bakteritüved
- Mikrobiomiteadus × fermentatsioon × maitse
- Clean-label, funktsionaalsed tooted
- Ringne ärimudel (litsents + lokaalne tootmine)