

# Trendimaut Suomessa ja maailmalla 2026





Vuonna 2026 makumaailma korostaa ennen kaikkea vahvoja, kerroksellisia ja tunteita herättäviä makuja. Kuluttajat etsivät elämyksiä, mutta samalla makujen on sovittava arkeen. Suomessa ja maailmalla trendit kulkevat pitkälti samaan suuntaan: tuttuja makuja päivitetään rohkeammin, ja makean, suolaisen, happaman sekä tulisen yhdistelmät nousevat keskiöön.



# Makea kohtaa tulisen, happaman ja umamin

Yhtenä vuoden 2026 selkeimmistä makuilmiöistä jatkaa makean ja tulisen yhdistelmä, jota laajennetaan yhä useammin happamiin, fermentoituihin ja savuisiin sävyihin. Mango, guava ja passionhedelmä yhdistyvät habaneroon, jalapeñoon, gochujangiin ja chamoykastikkeeseen (swicy ja fricy). Näitä makupareja nähdään niin kastikkeissa, snackseissä, juomissa kuin street food -annoksissakin.

Hapan ja fermentoitu maku vahvistaa tätä kehitystä. Kimchi, miso, kombucha ja muut fermentoidut elementit tuovat syvyyttä ja umamia sekä suolaisiin että makeisiin tuotteisiin. Kasvipohjainen umami, esimerkiksi merilevän ja mison kautta, on erityisen vahva kasvipohjaisten tuotteiden kehityksessä.



# Pähkinäiset maust, kermaiset tai rapeat rakenteet

Pistaasi jatkaa vahvaa asemaansa, ja sen rinnalle nousevat tahini, manteli ja muut pähkinäiset maust. Näitä yhdistetään sekä makeisiin että suolaisiin kokonaisuuksiin, usein hieman karvaana tai paahteisena versiona. Kermaiset rakenteet korostuvat, mutta niiden vastapainona käytetään rapeita ja rouskuvia elementtejä, jotka tekevät syömisestä elämyksellisempää.

Myös "newstalgalia-maku" on keskeinen ilmiö: vanilja, karamelli ja pähkinä palaavat, mutta modernisoituina ruskistetulla voilla, suolalla tai kevyellä savuisuudella. Näin tutut maust tuntuvat yhtä aikaa turvallisilta ja uusilta.



# Maailman maut arjessa

Vuonna 2026 kokonaiset makumaailmat näkyvät vahvasti eri tuoteryhmissä. Italialais-välimerelliset maut – pesto, oliivi, valkosipuli, yrtit ja tomaatti – säilyvät suosittuina. Meksikosta ja Karibialta tulevat makean, tulisen ja hedelmäisen yhdistelmät vahvistuvat, ja japanilais-aasialainen umami näkyy yhä useammassa tuotteessa. Näitä makuja ei enää hyödynnetä vain lämpimissä ruoissa, vaan laajasti myös juomissa, snackseissä ja jäätelöissä. Kukkaismauista erityisesti laventeli, hibiskus ja seljankukka nousevat esiin etenkin funktionaalisissa juomissa.



# Suomi: arkipäivän perusherikut uudessa roolissa

Suomessa makutrendit kytkeytyvät vahvasti hemmotteluun ja terveellisyyteen. Kuluttajia kiinnostavat tutut arkipäivän herkut, mutta kevyemmin, puhtaammin ja laadukkaammilla raaka-aineilla. Terveellisemmät vaihtoehdot, kuten sokerin vähentäminen osana makeita makuja korostuu. Marjat, luontaisesti makeina ja happamina, vastaavat tähän tarpeeseen erinomaisesti.

Suomalaiset influensserit vahvistavat tätä kehitystä nostamalla esiin yksittäisiä "next level" -makuja: Aleppon chiliä, kardemummaa suolaisessa ruoassa, laadukkaita pippureita sekä pisteleviä happamia ja fermentoituja elementtejä. Myös täytetyt leivät ja sandwichit ovat keskiössä – japanilaiset sandot ja välimerelliset leivät täyttyvät Aasian ja Lähi-idän mauilla.



# Makujen merkitys hetkissä ja tunnetiloissa

Vuonna 2026 makuja valitaan tietoisesti tilanteen ja tunnelman mukaan. Rauhallisiin hetkiin sopivat pehmeät, tutut ja kermaiset maut, kun taas juhliin ja sosiaalisiin tilanteisiin kaivataan rohkeita, makean-tulisia ja kerroksellisia makuja. Kausimaut ja juhliin liitetyt maut, kuten piparkakku eri tuoteryhmissä, luovat vahvoja muistijälkiä ja nostalgiaa.

# Yhteenveto

Vuoden 2026 trendimaut Suomessa ja maailmalla ovat rohkeita mutta lähestyttäviä. Ne rakentuvat makean, tulisen, happaman ja umamin varaan, yhdistävät pähkinäisyyttä, kermaisuutta ja rapeutta sekä tuovat maailman maut luontevaksi osaksi arkea. Pienillä mutta harkituilla makulisäyksillä tuotteista tehdään elämyksellisiä – ilman että ne muuttuvat monimutkaisiksi.

**Maustepalvelu –  
Ajankohtaisia näkymiä  
makuihin, raaka-aineisiin  
ja tuotekehitykseen**

