

Projekt sofinancira:



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

Projekt podpira:



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

Ljubljana, 31.1.2018

SPOROČILO ZA JAVNOST

Slovenska živilska podjetja presenečajo z inovativnimi izdelki

Rezultati izbora najbolj inovativnih živil leta 2018

Inštitut za nutricionistiko je danes predstavil najbolj inovativna živila leta 2018. Gre za v Sloveniji proizvedena živila, ki so bila uvedena na tržišče v zadnjem letu. Nagrade so prejeli Spar Slovenija za pecivo Kalčko, Žito za Konopljin toast, podjetje Moleum za Ajdove testenine s pšeničnimi kalčki, Mlekarna Krepko za Bio jogurt z aronijo, Presad za Bio zelenjavni sok iz rdeče pese, Pivovarna Laško Union za linijo izdelkov Zala z okusi, brez sladkorja in podjetje Rangus za Zlato tatarsko ajdovo kašo. Posebna nagrada za inovativnost je bila podeljena Mlekarni Planika za spodbujanje lokalne pridelave in predelave živil. Nagrade Inštitut za nutricionistiko podeljuje že četrto leto, osnovna cilja tega nekomercialnega projekta pa sta ozaveščati potrošnike, da bi lažje prepoznali nova, izboljšana živila, in spodbujati gospodarstvo pri razvoju živil, predvsem takšnih z ugodnejšo hranilno sestavo. Projekt je sofinanciran s strani Ministrstva za zdravje RS v okviru nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje *Dober tek Slovenija, zdravo uživaj in več gibaj*. Zmagovalce sta na razglasitvi nagovorila minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano mag. Dejan Židan in državna sekretarka Ministrstva za zdravje, Jožica Maučec Zakotnik.



Slika: Najbolj inovativna živila leta 2018, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko

Proizvajalci živil se soočajo z različnimi izzivi, potrošniki pa od proizvajalcev poleg kakovosti, cenovne konkurenčnosti in čim bolj lokalnega porekla surovin, pričakujejo tudi inovativen razvoj v smeri izboljševanja hranilne sestave in omejevanja uporabe aditivov, kadar le-ti niso res nujno potrebni. Mnoga na novo razvita živila imajo tako najrazličnejše prednosti, informacije o tem pa pogosto ne pridejo do potrošnika. Ob uvajanju nova inovativna živila pogosto ciljajo na precej nišno tržišče, proizvodnja pa je običajno povezana z visokimi začetnimi vlaganji, zato se domači proizvajalci v hudi mednarodni konkurenci z velikimi naporji borijo, da bi takšna živila tudi dolgoročno obstala na tržišču. Pogosto namreč nimajo zadostnih oglaševalskih sredstev, da bi takšna inovativna živila in njihove prednosti uspešno predstavili potrošnikom ter da bi prodaja omogočila rentabilno proizvodnjo. Da bi potrošnikom predstavili izstopajoča inovativna živila, ki so bila lansirana na tržišče v zadnjem letu ter podprli inovativnost živilske industrije, je Inštitut za nutricionistiko tudi letos pripravil izbor najbolj inovativnih živil. Na razpisu smo obravnavali 62 predlogov, med katerimi so bila izbrana najboljša živila v posameznih kategorijah.

Potek izbora živil

K sodelovanju na razpisu za najbolj inovativna živila, ki ga je Inštitut za nutricionistiko izvedel v drugi polovici lanskega leta, so bili povabljeni tako potrošniki kot proizvajalci živil v Sloveniji. Proizvajalci so na razpis lahko posredovali po en predlog. Podobno kot prejšnja leta je bila približno polovica vseh prispelih predlogov podana s strani potrošnikov, druga polovica pa s strani proizvajalcev, tako večjih kot manjših. **Prof. dr. Igor Pravst**, Inštitut za nutricionistiko: *»Gre za nadaljevanje projekta, ki smo ga na Inštitutu za nutricionistiko začeli pred štirimi leti – prvič smo priznanja podelili že leta 2015. Namen projekta je spodbujati inovativnost pri razvoju živil med domačimi proizvajalci in na ta način potrošnikom zagotoviti pestrejši izbor kakovostnih živil z več vidikov. Pomemben poudarek je na izboru živil z ugodnejšo prehransko sestavo, upoštevamo pa tudi druge vidike inovativnosti, npr. prijaznost potrošniku ter okolju. Tudi pri ocenjevanju živil smo zato v prvi vrsti upoštevali hranilno sestavo živil, saj s projektom želimo spodbuditi ponudbo živil, ki so še posebej koristna za zdravje. V nadaljevanju so bili pri izboru upoštevani še drugi vidiki inovativnosti. Število prijav je bilo v primerjavi s prejšnjimi leti najvišje doslej. Čeprav vsako leto obravnavamo manj živil, ki jih je potrebno zaradi manj ugodne sestave iz izbora izločiti, je še vedno precej priložnosti za izboljšave, npr. z vidika zmanjševanja vsebnosti soli v pekovskih izdelkih, ter sladkorjev v brezalkoholnih pijačah in mlečnih izdelkih. Vsekakor pa rezultati izbora kažejo na to, da se slovenski proizvajalci živil trudijo potrošniku ponuditi izboljšana in kakovostna živila.«*

Izbor najbolj inovativnih živil je opravila strokovna skupina na Inštitutu za nutricionistiko, ki je pripravila tudi strokovno utemeljitev izbora. Strokovno skupino so sestavljali strokovnjaki s področja prehrane, živilske tehnologije, živilske kemije in agronomije. **Doc. dr. Anita Kušar**: *»Vrednotenje inovativnosti prijavljenih živil temelji na prehranski sestavi živil. Da bi se izognili subjektivnemu ocenjevanju, smo se tudi pri letošnjem izboru poslužili uporabe uveljavljenega*

modela za profiliranje živil. Gre za posebno znanstveno metodo, ki glede na sestavo posameznemu živilu pripiše oceno, na osnovi katere ga lahko razvrstimo med manj oz. bolj zdrava živila. Od skupaj prejetih 62 predlaganih živil sta dve tretjini izdelkov dosegli ugodno oceno za prehransko sestavo in tako šli v nadaljnjo obravnavo, kjer smo poleg dosežene ocene profiliranja, upoštevali še druge vidike inovativnosti, vključno s poreklom surovin, okoljskim vplivom in senzorično oceno. Izbrali smo sedem živil, ki so v svojih kategorijah izstopala, dodatno pa smo podelili tudi posebno nagrado za inovativnost pri spodbujanju lokalne pridelave in predelave živil.«

Razpoložljivost kakovostnih živil spodbuja tudi država

Ključen cilj projekta je spodbujati proizvajalce živil, da bi potrošnikom ponudili kakovostna živila z ugodno prehransko sestavo, kar je hkrati tudi namen Ministrstva za zdravje, ki projekt financira. **Jožica Maučec Zakotnik**, državna sekretarka Ministrstva za zdravje: »Prispevek k povečevanju ponudbe zdravju prijazne hrane je zelo pomemben. Z enotnim sloganom »Dober tek Slovenija – zdravo uživaj in več gibaj« na ministrstvu povezujemo vse aktivnosti, ki jih v medresorskem sodelovanju prepoznamo kot podporo nacionalnemu programu. Dejstvo je, da nam bo le s široko podporo in enotnim nastopom uspelo preseči slabe prehranske navade v Sloveniji. V povprečju namreč za 120 % prekoračimo priporočen vnos soli in presegamo dnevno sprejemljivo količino 50-ih gramov sladkorja. Inovativna živila zagotovo ponujajo pomemben del odgovora na to, kako izboljšati prehrano, zato je projekt Inštituta za nutricionistiko zelo obetaven. Dosegli smo tudi viden premik v sodelovanju z gospodarstvom – nacionalna mlečno predelovalna industrija je lani podpisala zavezo, da bo v svojih izdelkih zmanjšala vsebnost sladkorja in soli, zaveze za izboljševanje pa je že pred tem sprejela tudi industrija pijač. Vse te aktivnosti in vrsta drugih prispevajo k udejanjanju zelo jasnih desetletnih ciljev, ki smo jih postavili v Nacionalnem programu o prehrani in telesni dejavnosti.«

Podporo projektu, ki spodbuja inovativnost slovenskih proizvajalcev živil, je izrazil tudi minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano **mag. Dejan Židan** in dodal: »Uveljavitev izboljšanih živil v praksi je zahteven proces, ki terja veliko znanja, inovativnosti ter poguma. Vse naštetu pa omogoča, da ideje tudi resnično zaživijo. Na Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano se zavedamo pomena kakovosti zdrave in doma pridelane hrane, zato predvsem podpiramo tiste ideje in proizvode, ki spodbujajo lokalne proizvode in živila v povezavi z zdravim življenjskim slogom. Z inovativnimi živilmi vzpodbujamo celotno verigo preskrbe s hrano, skrbimo pa tudi za zdravje in dobro počutje potrošnikov.«



UTEMELJITEV IZBORA

Nagrada za inovativnost v skupini nepredpakiranih pekovskih izdelkov

Pecivo Kalčko

(Spar Slovenija d.o.o.)

Kalčko so aromatične žemljice, obogatene s hrustljivimi nakaljenimi ajdovimi, lanenimi in pšeničnimi semeni ter kosmiči pšeničnih kalčkov. Kljub temu, da so pripravljene iz bele moke, so zaradi dodanih semen bogat vir prehranskih vlaknin in vir beljakovin. Odlikuje jih tudi znižana vsebnost soli v primerjavi z običajnimi kruhi.

Nagrada za inovativnost v skupini predpakiranih pekovskih izdelkov

Konopljin toast

(Žito d.o.o.)



Konopljin toast je izdelan po edinstveni recepturi iz pšenične črne moke. Dodane so mu konopljine beljakovine, zaradi posebnega postopka izdelave in uporabe kislega testa pa ga odlikuje tudi izredna svežina. Tehnološka posebnost izdelka je, da ne vsebuje konzervansov, saj proizvajalec trajnost toasta zagotavlja s pasterizacijo.



Nagrada za inovativnost v skupini testenin



Testenine iz ajde in pšeničnih kalčkov

(Podjetje Moleum, v sodelovanju s podjetjem Mlinarjev sin)

Testenine iz ajde in pšeničnih kalčkov so prijetnega in polnega okusa. Izdelane so iz ajdove moke in razmaščenih pšeničnih kalčkov, zaradi česar jih odlikuje višja vsebnost beljakovin. Poudariti je potrebno tudi trajnostno proizvodnjo živila, saj uporabljeni visoko hranljivi razmaščeni pšenični kalčki predstavljajo stranski proizvod pri proizvodnji olja pšeničnih kalčkov, ki je na ta način koristno uporabljen.

Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov

Bio jogurt z aronijo

(Mlekarna Krepko)

Bio jogurt z aronijo odlikuje odličen okus in svežina aronije. Proizveden je iz mleka s slovenskim poreklom. S svojo prehransko sestavo dokazuje, da tudi sadni jogurti lahko vsebujejo zmerno količino sladkorja in so zato lahko dobra izbira.

Nagrada za inovativnost v skupini sokov



Bio zelenjavni sok iz rdeče pese

(Presad d.o.o.)

Gre za 100 % zelenjavni sok, izdelan iz ekološko pridelane rdeče pese. Medtem ko so mnogi sokovi na tržišču izdelani iz koncentratov, gre v tem primeru za sveže stisnjen in fermentiran sok, ki ga zato odlikuje posebej svež in rahlo kiselkast okus. Kozarec takšnega zelenjavnega soka predstavlja popestritev običajne prehrane.



Inštitut za nutricionistiko, Tržaška cesta 40, 1000 Ljubljana
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org
www.nutris.org



Nagrada za inovativnost v skupini pijač

Linija izdelkov Zala z okusi, brez sladkorja

(Pivovarna Laško Union d.o.o.)



Linija Zala z okusi, brez sladkorja, združuje pijače, izdelane na osnovi izvirske vode, ki jim je za osvežilen okus dodan le kanček sadnega soka. Gre za pijače različnih okusov brez energijske vrednosti, ki ne vsebujejo niti dodanega sladkorja, niti sladil, zaradi česar so lahko odlična izbira za vsak dan.

Nagrado za inovativnost v skupini pijač smo proizvajalcu prvič podelili že leta 2015, takrat za pijačo Nula malina. Ponosni smo, da je bil izdelek na trgu tako uspešen, da smo tokrat nagrado lahko razširili na celotno linijo pijač, zaradi česar lahko še uspešneje konkurira sladkim pijačam.

Nagrada za inovativnost v skupini živil brez glutena

Zlata tatarska ajdova kaša

(Rangus d.o.o.)



Zlata tatarska ajda ima prijeten aromatičen in značilen rahlo grenak okus. Gre za hranljivo živilo, ki ga odlikujejo tudi flavonoidi. Zrnje tatarske ajde je pridelano in predelano v Sloveniji. Zaradi debelih in trdih lusk ter drobnih zrn, je proizvodnja kaše tatarske ajde tehnološko zahtevna, proizvajalec pa z ustrezno tehnologijo in nadzorom zagotavlja tudi, da med proizvodnjo ne pride do kontaminacije z glutenom. Živilo je zato primerno tudi za posameznike s celiakijo. Tatarsko ajdovo kašo lahko uporabimo kot prilogo ali samostojno jed, iz nje pa lahko pripravimo tudi zelo okusen čaj.



Posebna nagrada za inovativnost pri spodbujanju lokalne pridelave in predelave živil

Mlekarna Planika Kobarid



Mlekarna Planika odkupuje in predeluje izključno mleko, pridelano na hribovitih lokalnih območjih. Na ta način pomembno prispeva k obdelanosti kmetijskih zemljišč, ohranjanju panoge in lokalnemu zaposlovanju. Posebno pozornost posvečajo svežemu pasteriziranemu mleku, ki ima zaradi načina proizvodnje značilen poln okus. Na to vplivajo prehrana živali, način vzreje in visokogorski predeli odkupnega območja, kjer se živina v poletnih mesecih pase, pozimi pa jo rejci krmijo s kakovostno krmo. Takšno mleko je tudi odlična surovina za raznolike mlečne izdelke, ki jim z veliko mero inovativnosti dodajajo zanimive lokalne sestavine.

Inštitut je proizvajalcem nagrajenih živil omogočil uporabo posebnega znaka projekta, tako pri označevanju kot pri oglaševanju nagrajenih živil. Prejemniku nagrade za inovativnost pri spodbujanju lokalne pridelave in predelave živil pa je omogočena uporaba znaka na promocijskih gradivih pri predstavitvah podjetja. Za razliko od nekaterih drugih nagrad in izborov, kjer si podjetja takšne znake lahko naročijo in zanje plačujejo, je uporaba znaka tega projekta za podjetja povsem brezplačna, izbor pa je bil neodvisen in ni bil povezan s kakršnimi koli stroški za podjetja.

Poleg nagrajenih izdelkov je bilo na razpis prijavljenih tudi več drugih živil, ki kažejo na inovativnost v domači živilski industriji. Verjamemo, da se bodo v podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji.



Inštitut za nutricionistiko, Tržaška cesta 40, 1000 Ljubljana
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org
www.nutris.org

Fotografije

- Fotografije izbranih živil v visoki kakovosti:
https://www.nutris.org/images/datoteke/2018_NUTRIS_izbor_zivil.zip
- Fotografije iz predstavitve v visoki resoluciji bodo na voljo na portalu www.mediaspeed.net, lahko pa jih naročite tudi na e-naslov mediji@nutris.org.

Dodatne informacije o razpisu in poteku izbora (objava razpisa):

<https://www.nutris.org/o-institutu/93-razpisi/286-izbor-najbolj-inovativnih-zivil leta-2018.html>

Iz arhiva - v preteklih letih nagrajena živila:

<https://www.nutris.org/novice/277>

<http://www.nutris.org/novice/247>

<http://www.nutris.org/novice/231>

Kontakt za medije:

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko
e-naslov: mediji@nutris.org, tel. 041 654 632