



ECOTROPHELIA

SLOVENIJA 2017

Tekmovanje za študente s področja
inovativnosti v živilstvu in
razvoja novih izdelkov

- E** mocije
- C** ilj
- O** dprte glave
- T** imsko delo
- R** azvoj
- O** dličnost
- P** odjetništvo
- H** rana in prehrana
- E** mbalaža
- L** ondon
- I** novativnost
- A** mbicioznost



»V Sloveniji ne moremo zmagovali s poceni in ceneno proizvodnjo kmetijskih in prehranskih proizvodov, saj nam naravne danosti tega ne omogočajo. Smo pa lahko uspešni s produkti višje in trajne kakovosti ter še posebej z inovativnimi proizvodi, ki so skladni s potrebami in pričakovanji modernega potrošnika. Čestitke vsem sodelujočim študentom na letošnjem natečaju Ecotrophelia Slovenija 2017, saj ste izkazali veliko mero poguma, podjetniške žilice, energije in inovativnosti. Bodite še naprej vir navdihov in idej.«

*mag. Dejan Židan,
minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano*



»GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij se še kako zaveda, da so razvoj mladih kadrov, njihovo inovativno razmišlanje, mladostniška, mogoče na trenutke malce uporniška energija, drznost in pogledi uprti v prihodnost, ključni dejavniki slovenske živilskopredelovalne industrije. Tudi zato Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij deluje na različnih področjih, ki spodbuja mlade cadre in jim nudi pomoč pri pri prvih korakih. Ecotrophelia Slovenija je med njimi eden najpomembnejših. Sama prihajam iz industrije in razumem, kako pomembne so ideje, ki jih lahko v proizvodnji realiziramo do te mere, da jih bo sprejel tudi naš potrošnik. Prav zato je tekmovanje Ecotrophelia Slovenija izrednega pomena, saj mlade spodbuja k razvoju novih živilskih izdelkov, jih motivira, spodbuja k timskemu delu, sodelovanju, komunikaciji in podjetniškem razmišlanju in jim na ta način odpira nove možnosti za uspešen osebnostni in poslovni razvoj. Skratka, Ecotrophelia združuje različne generacije in je eden izmed pomembnih kamenčkov pri tlakovanju skupne uspešne poti slovenskega kmetijstva, živilstva in zadovoljstva potrošnikov«

Anka Miklavič Lipušček,
predsednica UO GZS-ZKŽP



»Projekt Ecotrophelia Slovenija samo potrjuje, da je med mladimi veliko potenciala, inovativnih idej in podjetniškega mišljenja, ki pa ga v naši živilskopredelovalni industriji potrebujemo. Menim, da je tekmovanje po toliko letih že doseglo svojo prepoznavnost in opažam, da se tudi študentje vsako leto bolj trudijo s svojimi izdelki prodreti na trgu. Pri tem moram reči, da si na Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij prizadevamo, da bi študentje svojo podjetniško idejo lahko kar najbolj izkoristili. Veseli nas tudi dejstvo, da je vsako leto prijavljenih več ekip. Ecotrophelia Slovenija nam vsako leto postreže z zelo zanimivimi proizvodi, za katere menimo, da jih je smiseln strokovno podpreti, nagraditi in promovirati v širši javnosti. Če temu sledi povezovanje s potencialnimi investitorji, zagon proizvodnje oz. vzpostavitev novih podjetij, smo s projektom vsekakor dosegli glavni namen.«

dr. Tatjana Zagorc,
direktorica GZS-ZKŽP,
predsednica nacionalne ocenjevalne komisije



»Tekmovanje za študente živilstva in drugih študijskih smeri Ecotrophelia Slovenija ocenjujem kot priložnost izrednega pomena. Projekt spodbuja študente k inovativnemu in tiskemu delu. Od vsega začetka pred osmimi leti, pa vse do danes opažam velik napredek pri inovativnih živilskih izdelkih, vse boljše pripravljenih dosejih kot tudi pri prezentaciji le-teh. Ne samo da ekipe študentov tekmujejo in se dokažejo v Sloveniji, za zmagovalno ekipo je sodelovanje na evropskem tekmovanju enkratno doživetje. Prvič se srečajo z mednarodno konkurenco s strani sodelujočih ekip iz cele Evrope, pridobijo si neponovljive, enkratne izkušnje. Evropska tekmovanja vedno potekajo za čas večjih mednarodnih evropskih živilskih sejmov, kot so Anuga, Sial, tako da imajo sodelujoči študentje možnost prvič v svoji karieri obiskati tudi takšen mednarodni sejem.«

mag. Darja Jamnik,
komercialna direktorica Mercator-Emba d.d.,
članica nacionalne in evropske ocenjevalne
komisije

GZS-ZKŽP združuje, zastopa
in povezuje člane v odnosu
do državnih organov in
evropskih združenj

Pospešuje razvoj dejavnosti,
pretok znanj, idej in dobre
slovenske in evropske prakse
v panogi

Zagotavlja strokovno pomoč
v obliki svetovanja,
informiranja, izobraževanja
in usposabljanja

O TEKMOVANJU ECOTROPHELIA SLOVENIJA

KAJ JE ECOTROPHELIA?

- sinonim za inovacije v živilstvu
- tekmovanje na področju razvoja novih, eko-inovativnih živilskih proizvodov
- namenjeno je ekipam študentov različnih študijskih programov

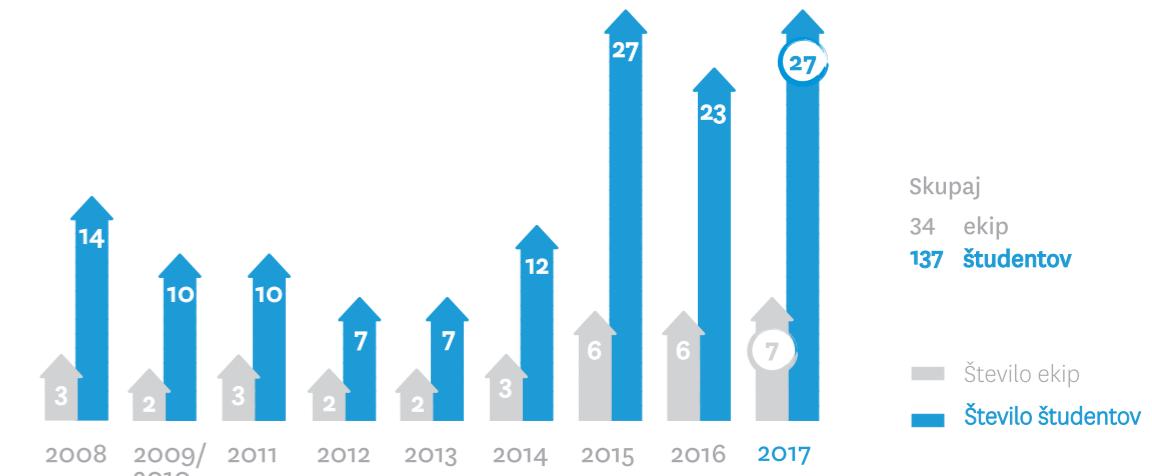
GLAVNI NAMEN TEKMOVANJA

- prepozнати **inovativne ideje** = inovativne živilske izdelke
- strokovna podpora** izbranim projektom
- nagraditev** najboljših idej
- promocija** med širšo strokovno/splošno javnostjo
- pomoč pri **nadalnjem razvoju izdelkov**
- zagovor proizvodnje**
- iskanje potencialnih **investitorjev**

REZULTATI TEKMOVANJA SO IZDELKI

- primerni za prehrano ljudi
- primerni za prodajo v trgovinah
- eko-inovativni** v vsaj enem elementu v primerjavi z obstoječimi izdelki na trgu
- posebni** zaradi svojih senzoričnih, prehranskih in drugih lastnosti
- primerni za industrijsko proizvodnjo
- skladni z **veljavno zakonodajo**

ECOTROPHELIA V ŠTEVILKAH



Zmagovalna ekipa Slovenijo vsako leto zastopa na evropskem tekmovanju ECOTROPHELIA EUROPE. V letu 2017 evropsko tekmovanje poteka v času sejma Food Matters Live v Londonu.

ZMAGOVALCI ECOTROPHELIA SLOVENIJA

AYDING
puding



2008

Nika VRAČAR
Vanja UHAN
Tina TUŠAR
Andreja PETAN
Vesna KUHAR
Lučka BRULC

TERANOVA PRAVLJICA
preliv



2009/2010

CRUNCHY MILLY
žita za zajtrk



2011

BOD' MOJA
namaz



2012

JEDI IZ KOPRIVE
sirup, juha, sadna solata



2013

BINNY MUFFS
muffin



2014

PROMI
beljakovinski lonček



2015

AJDJOVA DEKL'CA
sladoled



2016

Nina BEJA
Evgen BENEDIK
Katarina BOROVŠAK
Tanja FINGUŠT
Lenka GLAVIČ
Monika PAVINJEK

3. mesto na
evropskem
tekmovanju
Ecotrophelia
Europe 2011

OCENJEVALNA KOMISIJA 2017

Predsednica nacionalne ocenjevalne komisije 2017



dr. Tatjana ZAGORC

GZS- Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
direktorica



Dorijan MARŠIČ

Univerzitetni inkubator Primorske d.o.o.
direktor

Člani nacionalne ocenjevalne komisije



Marjana DERMELJ

Služba Vlade RS za razvoj in evropsko kohezijsko politiko
sekretarka



dr. Blaža NAHTIGAL

Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin
sekretarka



mag. Anita JAKUŠ

Zadružna zveza Slovenije z.o.o.
vodja Oddelka za promocijo in odnose z javnostmi



prof. dr. Igor PRAVST

Inštitut za nutricionistiko
direktor



mag. Darja JAMNIK

Mercator-Emba d.d.
komercialna direktorica



mag. Simona RATAJ

Gospodarska zbornica Slovenije
vodja področja Tehnološki razvoj in inovativnost



PRIJAVLJENI PROJEKTI 2017

β-GUT

Prigrizek z visokim odstotkom vlaknin, maščob in soli

β-gut je izdelek nove generacije brez maščob in soli. Inovativnost prigrizka odlikuje visok delež prehranskih vlaknin (36 %), ki znižujejo energijsko vrednost živila ter hkrati pozitivno vplivajo na črevesno mikrobioto. Izdelek β-gut vsebuje rastlinske polisaharide - beta glukane, ki jih je mogoče najti v ovsu in ječmenu ter dokazano regulirajo nivo holesterola v krvi.



UNIVERZA V LJUBLJANI
Biotehniška fakulteta

Anže SLUKAN
Leja PREZELJ
Sašo RUPNIK
Maša ZALAR
Veronika ŠTAMPFL

Mentor: prof. dr. Blaž Cigic
Biotehniška fakulteta UL



KROMPILADA



Krompilada

Prigrizek iz krompirjevih olupkov z dodatkom sušenega sadja

Krompilada je izdelek, ki ima značilen okus, saj je izdelan iz krompirjevih olupkov z dodatkom sušenega sadja. Izdelek ima pozitiven učinek na zdravje, saj vsebuje visoko vsebnost prehranskih vlaknin, je brez soli ter ima nizko vsebnost sladkorjev in nasičenih maščob.



Univerza na Primorskem
Fakulteta za vede o zdravju

Nina JADRIČ
Marko RAZPET
Monika ŠKULJ
Anelisa OVSENIK

Mentor: doc. dr. Boris Kovač
Fakulteta za vede o zdravju UP





Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta

On my whey

Sadno-mlečni izdelek, ki aktivno sodeluje pri preprečevanju gastrointestinalnih bolezni ter krepitvi imunskega sistema

On my Whey je zdrav in ekološki probiotični sadno-mlečni izdelek na osnovi sirotke, obogaten s prosom. Izdelan je iz lokalnih in certificiranih ekoloških sestavin višje kakovosti. Izdelek je na voljo v treh različnih okusih – borovnica, malina in gozdni sadeži.

UNIVERZA V LJUBLJANI
Biotehniška fakulteta

Sabina VRECL
Neža MIKLAVIČ
Gregor SOK
Nina OGOREVC
Lea PRELOVŠEK

Mentor: izr. prof. dr. Aleš Kuhar
Biotehniška fakulteta UL





Ravilicious

Izdelek z dodanim vitaminom B12, ki aktivno deluje pri vseh pomembnih bioloških procesih v telesu

Ravilicious je živilo z dodano ekološko noto - v polnilu raviolov so dodane odpadne oljčne tropine, ki vplivajo na večjo prehransko vrednost izdelka. Ravioli imajo dodan tudi vitamin B12, ki sodeluje pri normalnem delovanju presnove, živčnem sistemu ter drugih bioloških procesih v telesu. Izdelek je na voljo v dveh okusih: kombinacija suhega paradižnika in maline ter kombinacija gob in pehtrana.

UNIVERZA NA PRIMORSKEM
Fakulteta za vede o zdravju

Bora MANKOČ
Katja VRABEC
Teja RENER
Laura ZUZZI
Dominika ČEŠEK

Mentor: doc. dr. Boris Kovač
Fakulteta za vede o zdravju UP

RAVILICIOUS

Dried Tomato with Raspberry
MINA TOMATINA

VEGAN

250 g

HIGH CONTENT
OF VITAMIN B12

Mushroom with Tarragon
DUO GOBANO

VEGAN

250 g

HIGH CONTE
OF VITAMIN B12



Sevniška voščenka – prava manekenka

Sadni prigrizek narejen izključno iz sadja neškropljenih travniških sadovnjakov

Sevniška voščenka je sadni prigrizek, ki je iz sadja, pridelanega na neškropljenih travniških sadovnjakih. Živilo je v obliki sadnega usnja. Prednost izdelka je v tem, da je izdelek popolnoma naraven, saj ne vsebuje aditivov in dodanega sladkorja in ima zato posledično nizko energijsko vrednost, kar pomeni, da je primeren tudi za sladkorne bolnike.

Grm Novo mesto
Center biotehnike in turizma

Anja SIMČIČ
Tjaša JAZBEC
Manca KAVŠČEK

Mentorica: Angelca Hrovat
Grm Novo mesto





Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

Tofujeve sanje

Posebna oblika sladice, ki zadovolji še tako zahtevne sladkosnede

Tofujeve sanje so prav posebna oblika sladice, narejena iz tofuja in sadne omake iz 100 % aronijinega soka ter posušenih jagod aronije. Izdelek ima visoko prehransko vrednost, saj ima visok delež beljakovin in antioksidantov, obenem pa ima zelo nizko vsebnost nasičenih maščob.



UNIVERZA V MARIBORU
Fakulteta za kmetijstvo in
biosistemske vede

Tamara KEKEC
Dominika KLAVŽ

Mentor: izr. prof. dr. Tomaž
Langerholc
Fakulteta za kmetijstvo in
biosistemske vede UM



Willy milly

Zdrav, enostavno pripravljen obrok, ki lagodno vpliva na zdravje in prebavo

Willy Milly je nizkokalorična prosena kaša, ki dobiva aroma pretežno iz suhega sadja in je brez dodanih sladkorjev. Enostaven in zdrav obrok, ki lagodno vpliva na zdravje in prebavo. Kaša ima dodane beljakovine in je zato primerna tudi za športnike.



UNIVERZA NA PRIMORSKEM
Fakulteta za management

Leja ROMANA
Luka IVANOVIĆ

Mentorica: doc. dr. Suzana
Laporšek
Fakulteta za management UP



SRIP HRANA se razvija v dinamično skupnost kmetijskih gospodarstev, podjetij, zadrug, razvojno-raziskovalnih ustanov, izobraževalnih ustanov, investorjev in drugih deležnikov, katerih pozornost bo usmerjena v ciljno intenziviranje razvojnih in raziskovalnih aktivnosti za potrebe industrije.

CILJI

Osrednji cilj delovanja SRIP HRANA sta gospodarska rast in razvoj, rast in razvoj članov ter agroživilskega sektorja.

AKTIVNOSTI

Podpora ključnim deležnikom z investicijskim potencialom in usmerjenostjo v razvoj in preboj agroživilskega sektorja.

SRIP HRANA postaja osrednje nacionalno stičišče, namenjeno povezovanju in sodelovanju ambicioznih in v razvoj usmerjenih deležnikov na področju kmetijstva, živilstva in povezanih področij.

VIZIJA

SRIP HRANA je strateško razvojno-inovacijsko partnerstvo za prednostno področje S4 Trajnostna pridelava hrane.

KDO SMO?

PROMOTORJI PROJEKTA



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

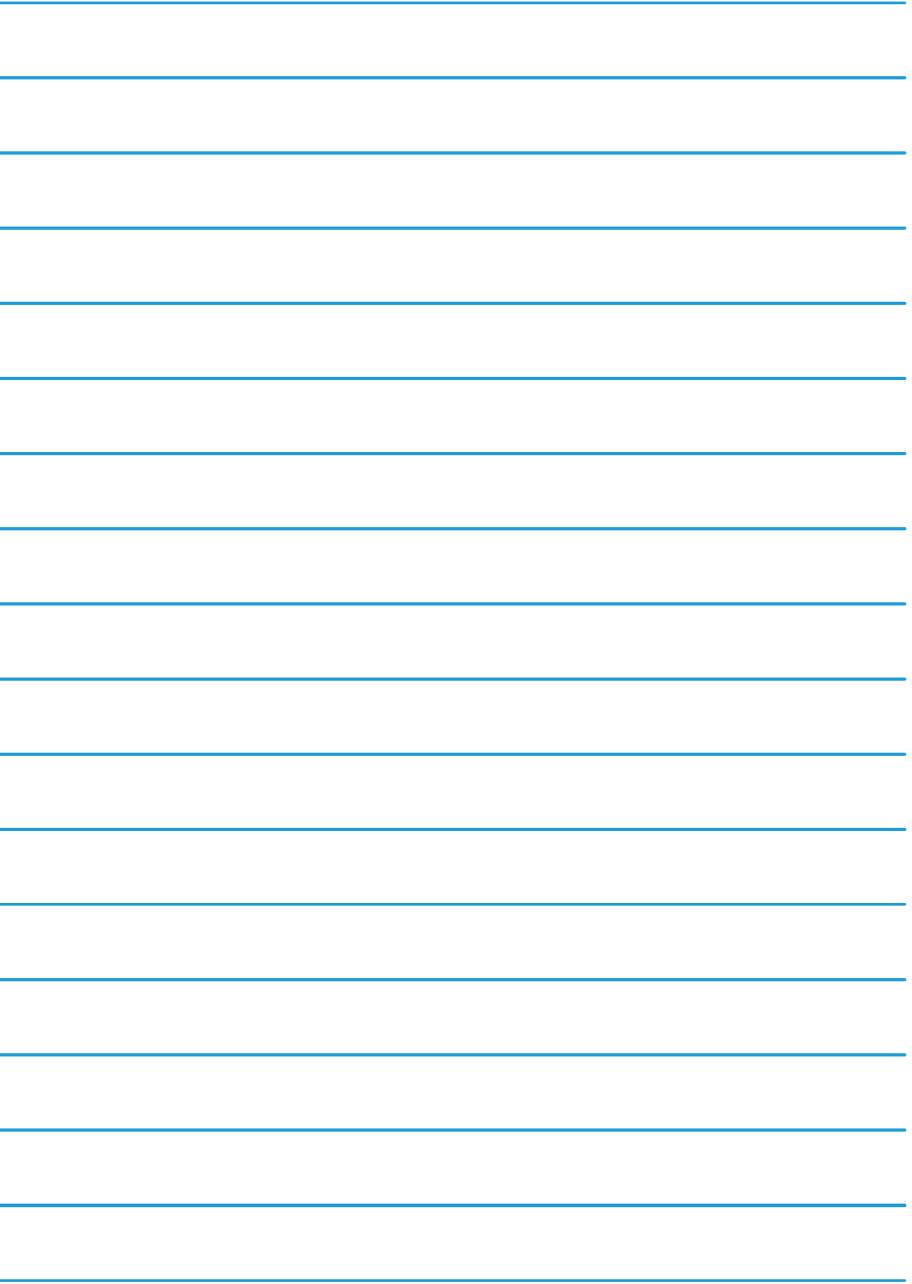


ZADRŽNA ZVEZA
SLOVENIJE, z.o.o.



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije





ZAPISKI

ZAPISKI



Uredili: dr. Petra Medved Djurašinović in Tamara Srdarev

Oblikovalka: Katarina Kranjc

Slike: arhiv GZS-ZKŽP, sodelujoči študentje in člani ocenjevalne komisije

Ljubljana, september 2017



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Dimičeva 13

1504 Ljubljana

T: 01/5898296

zivilska.ind@gzs.si / srip.hrana@gzs.si

