

## Izjava za javnost

### **ECOTROPHELIA EUROPE**

#### **Evropsko tekmovanje za študente s področja inovacij v živilstvu**

**Za naziv najboljše inovacije v živilstvu 2015 se bo potegovalo 16 evropskih držav!**

**5.-6. oktober 2015 – EXPO, Milano, Italija**

Kakšna bo hrana prihodnosti? Kakšni so glavni trendi porabe živil v Evropi? 5. in 6. oktobra bomo v Milanu v okviru evropskega tekmovanja ECOTROPHELIA zagotovili odgovore na zastavljena vprašanja preko vizije 85 študentov in ekspertize nacionalnih združenj za živilskopredelovalno industrijo, ki jih bodo spremljala.

Na tekmovanju ECOTROPHELIA 2015 bo sodelovalo 16 držav po principu lige prvakov v inovacijah v živilstvu. V Milanu se bodo zbrali zmagovalci nacionalnih tekmovanj iz naslednjih držav: Avstrija, Belgija, Danska, Francija, Grčija, Hrvaška, Islandija, Italija, Madžarska, Nemčija, Nizozemska, Romunija, Slovenija, Srbija, Španija in Velika Britanija, kjer bodo razkrili vizionarske in okusne izdelke, primerne za industrijsko proizvodnjo. Podeljene bodo nagrade v skupni vrednosti 15.000 €. Ocenjevalni komisiji predseduje Michel COOMANS, upokojeni vodja Enote za živilskopredelovalno industrijo na Direktoratu Evropske komisije za podjetništvo in industrijo.

*SLOVENIJO bo zastopala ekipa študentov z izdelkom PROMI–okrepčilnim probiotičnim beljakovinskim lončkom!*

*Izdelek PROMI so razvili študentje v sestavi Eva Mravljak, Anja Pavlin, Manca Polovšak in Jan Turk na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani pod mentorstvom prof. dr. Aleša Kuharja in podporo GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij kot organizatorjem nacionalnega tekmovanja.*



#### Inovacije v živilstvu za konkurenčnost podjetij

Od leta 2011 je bilo pod krovnim nazivom ECOTROPHELIA organiziranih že 75 nacionalnih tekmovanj, vključujoč 550 univerz in preko 3000 študentov. 40 izdelkov, razvitih v okviru tekmovanja, lahko danes že najdemo na policah trgovin po posameznih evropskih državah.



ECOTROPHELIA Europe je izobraževalni model za univerze in študente, ki ga priznava tudi Direktorat za podjetništvo in industrijo Evropske komisije. Tekmovanje je edinstven skupek idej, talentov, veščin in inovativnosti, ki nudi možnosti konstruktivnega sodelovanja med deležniki s področja izobraževanja, raziskav in gospodarskega prostora.

Organizator evropskega tekmovanja je gospodarska zbornica iz francoskega departmaja Vaucluse, s podporo francoskega združenja za živilskopredelovalno industrijo in evropskih nacionalnih združenj.

### **ECOTROPHELIA EUROPE - Slavnostna razglasitev zmagovalcev**

torek, 6. oktober 2015 ob 11. uri – EXPO Milano

### **ECOTROPHELIA SLOVENIJA – Predstavitev slovenske ekipe in izdelka PROMI**

torek, 6. oktober 2015 ob 15. uri – EXPO Milano (Slovenski paviljon)

#### Kontakt:

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij  
dr. Petra Medved Djurašinović, vodja  
projekta

T: 01 58 98 296; E: [petra.medved@gzs.si](mailto:petra.medved@gzs.si)

Gospodarska  
zbornica  
Slovenije



Zbornica kmetijskih  
in živilskih podjetij

**SPIRIT  
SLOVENIJA**  
JAVNA AGENCIJA

**I FEEL  
SLOVENIA**

## ECOTROPHELIA EUROPE 2015: SODELUJOČI PROJEKTI

- 01 – AVSTRIJA**                      **BugBox**  
*Izdelek vključuje falafel, nevzhajan kruh in omako z delci molarjev, vključno s solato.*  
University of Natural Resources and Life Sciences (BOKU) Vienna / Food Industry Association Austria - Facherband der Lebensmittelindustrie
- 02 – BELGIJA**                      **Be-V**  
*Fermentiran namaz na osnovi oreškov za ljudi z laktozno intoleranco, proizveden brez odpadkov*  
Haute École Charlemagne (ISIA Campus) / Federation of the Belgian Food Industry – FEVIA
- 03 – DANSKA**                      **Delite Della Terra**  
*Izdelek podoben tortelinom iz čičerikinega testa in nadeva iz molarjev.*  
National Food Institute - Technical University of Denmark Mørkhøj Bygade / National Food Institute – DTU
- 04 – FRANCIJA**                      **Gréneo**  
*Hrustljavi ocvrtki iz stročnic: leča Gréneo Coral in grah Gréneo Split*  
ENSAIA, École Nationale Supérieure d'Agronomie et des Industries Alimentaires de l'Université de Lorraine-Nancy  
Association Nationale des Industries Alimentaires – ANIA
- 05 – GRČIJA**                      **Marm eλλada**  
*Bio džem iz korenčka in buč, brez dodanega sladkorja in konzervansov.*  
Department of Food Technology, University of Applied Sciences of Thessaly / Federation of Hellenic Food Industries - SEVT
- 06 – HRVAŠKA**                      **Unita the Edible Thread**  
*Užitno vlakno, močno, elastično in multifunkcionalno.*  
Faculty of Food Technology and Biotechnology, University of Zagreb / Croatian Association of Food Technologists, Biotechnologists and Nutritionists – HDPBN
- 07 – ISLANDIJA**                      **Paté de Langoustine**  
*Predjed na osnovi mletega mesa škampov in odrezkov rib.*  
University of Akureyri - University of Iceland / Federation of Icelandic Industries - SI
- 08 – ITALIJA**                      **Fresh-App**  
*Eko-inovativni napitek iz pomaranč in olupkov jabolk.*  
Universita' degli studi di Napoli Federico II / Federalimentare Servizi S.r.l
- 09 – MADŽARSKA**                      **VeSage**  
*Zelenjavni narezek z visoko hranilno vrednostjo.*  
Corvinus University of Budapest / Campden BRI Magyarorszá g Nonprofit Kft. - CBHU
- 10 – NEMČIJA**                      **Grandma Châu's Silken Tofu**  
*Inovativna sladica za na pot: 100 % bio & lokalna surovina. Pripravljena s strastjo babic.*  
Anhalt University of Applied Sciences / Research Association of the German Food Industry - FEI
- 11 – NIZOZEMSKA**                      **Temphtation**  
*Trajnostni in zdrav nadomestek kravjega mleka na osnovi kaljenih in fermentiranih sojinih zrn.*  
Wageningen University / TKI Agri&Food
- 12 – ROMUNIJA**                      **Quattro Fiori**  
*Mini pita iz puranjega in zajčjega mesa, z orehi, alfalfa oljem in oljem bodljike.*  
Faculty of Agricultural Sciences, Food Industry and Environmental Protection  
Romanian Association of Food Industry Professionals - ASIAR
- 13 – SLOVENIJA**                      **PROMI**  
*Fermentiran probiotični izdelek iz polnega mleka, obogaten s sirotkinimi beljakovinami, ajdo in medom.*  
University of Ljubljana Biotechnical Faculty  
Chamber of Commerce and Industry of Slovenia - Chamber of Agricultural and Food Enterprises - CCIS – CAFE
- 14 – SRBIJA**                      **Cheerful dwarfs**  
*Brezalkoholna pijača na osnovi 12 zelišč z lebdečimi naravno obarvanimi užalnimi delci.*  
Faculty of Agriculture, University of Belgrade / Serbian Association of Food Technologists – SAFT
- 15 – ŠPANIJA**                      **VeggieBO**  
*Premiks v prahu za pripravo rogljička v 1 minuti v mikrovalovni pečici na osnovi mikroalg.*  
Universitat Politècnica de València / Federación Española de Industrias de la Alimentación Y Bebidas - FIAB
- 16 – VELIKA BRITANIJA**                      **Medeina Bites**  
*Trajnostna alternativa čokoladnim pralinejem na osnovi rozin, kakava, alg in semen.*  
University of Leeds - Liverpool John Moores University - University of Reading - The University of Sheffield  
Swansea University Prifysgol Abertawe / Institute of Food Science & Technology – IFST – Campden BRI UK