



ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2019

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

2017

2016

2014

2015

2012

2013

WILLY MILLY

VIDA

BINNY MUFFS

BINNY MUFFS

BINNY MUFFS

AIDOVSKA DEKLICA

BOD' MOJA

KONGRENATO

CRAFTY CURRY

NUTRIBITE

EKOLO

PROMI

ZELENKO

Javni ČISTILNICE, SANA POKRAN, VILKY MIHAILOVA SAVINJE, TEGA ZALETELY

Č BELLA

HUDA MAL'CA

POWER RUCKY

PERFECT PASTA POT

CHA KOMBE

BIOPOLIMERNIA FOLIA

TOFUJEVE SANA

KROMPIŁADA

RAVILICOLE

SEVNIŠKA VOŠČENKA





Kazalo vsebine

Uvodne besede	2
Organizator tekmovanja	3
Nova dekada tekmovanja Ecotrophelia Slovenija	4
Zmagovalci Ecotrophelia Slovenija 2008–2018	6
Ocenjevalna komisija Ecotrophelia Slovenija 2019	10
Letošnje inovacije	13
SRIP HRANA	30
EIT FOOD	31

Uvodne besede

Biti del zgodbe Ecotrophelia je nekaj posebnega.
In to že 10 let...

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij tudi letos nastopa v vlogi organizatorja tega tekmovanja za mlade inovatorje in ker vstopamo v novo dekada, lahko z gotovostjo trdim, da je Ecotrophelia nekaj posebnega. Vstopamo v najstniška leta tekmovanja, ki jih bo vsekakor zaznamovala trma, vztrajnost, vedoželjnost in podjetništvo.

Če je nekoč Ecotrophelia predstavljala možnost za študente, da predstavijo svoje ideje s področja razvoja novih inovativnih živilskih proizvodov, je danes Ecotrophelia iniciativa, ki prerašča v gibanje.

Gibanje mladih upov za razvoj in inovativnost agroživilstva Slovenije.

Ecotrophelia združuje mlade inovatorje, jim odpira vrata v karierno prihodnost, ponuja izzive in zagotavlja uspeh. Letošnje leto je to velika iniciativa, ki jo podpirajo številni deležniki, med drugim slovenske univerze v okviru svojih fakultet, kar daje še večjo težo samemu tekmovanju. 35 inovatorjev se je združilo v osem ekip, kar je super popotnica za konkurenčen boj za naslov zmagovalne inovacije. Raznolikost se kaže v strukturi ekip, v znanju in vseh dimenzijah samih inovacij, na kar ste lahko Ecotrophelijevci še kako ponosni.

V vlogi predsednice nacionalne ocenjevalne komisije vam zagotavljam, da je imela slednja ponovno zelo zahtevno delo, kajti izdelki so nas presenetili v smislu definiranja poslovne ideje, same strukture pojasnjevalno-tehničnih dosjejev, javnih predstavitev in suverenega nastopa pri odgovorih na vprašanja. In potem je bila tukaj še degustacija izdelkov, kjer se je samo še potrdila celokupnost in skladnost izdelkov.

Pohvale gredo zato v prvi vrsti Ecotrophelijevcem, zahvale pa mentorjem, ki so z budnim očesom in motivacijsko roko slednjim pomagali na poti do uspeha.

Delo z mladimi postaja pomembno področje na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij, tudi v okviru SRIP HRANA, kajti kompetence in večšine mladih kadrov bodo narekovale razvoj in konkurenčnost našega agroživilstva v prihodnje.



dr. Tatjana Zagorc

direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij,
predsednica nacionalne ocenjevalne komisije
Ecotrophelia Slovenija

Organizator tekmovanja

Gospodarska zbornica Slovenije - Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij


Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij (ZKŽP) je ena izmed panožnih zbornic, ki delujejo v okviru Gospodarske zbornice Slovenije.

Poslanstvo ZKŽP je združevanje, zastopanje in povezovanje kmetijskih in živilskih podjetij v odnosu do državnih organov in evropskih panožnih združenj, oblikovanje stališč ter politik do socialnih partnerjev, obenem pa pospeševanje razvoja dejavnosti, pretok znanj in idej ter prenašanje dobrih slovenskih in evropskih praks.

ZKŽP zagotavlja pomoč kmetijskim in živilskim podjetjem v obliki svetovanja, izobraževanja, informiranja ter usposabljanja.

Število članov ZKŽP je 204. Glede na profil članov, se 51 % podjetij ukvarja z živilsko dejavnostjo, 21 % podjetij s kmetijsko dejavnostjo ter 28 % z drugimi dejavnostmi.





Nova dekada tekmovanja Ecotrophelia Slovenija

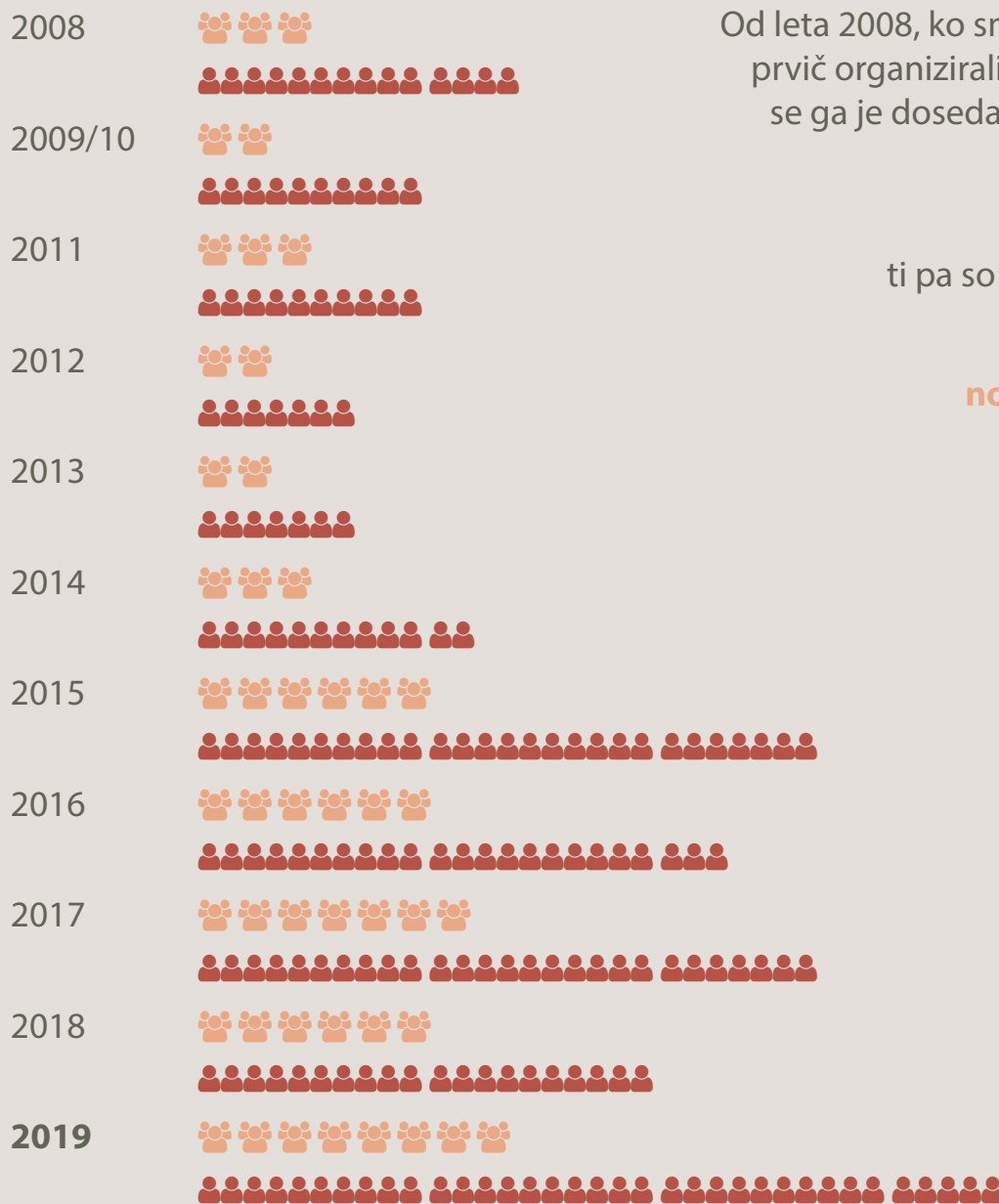
Vstopamo v novo dekado Ecotrophelia Slovenija. Preteklih deset let je zaznamovalo 40 novih živilskih izdelkov – inovacij, ki so jih razvili študenti iz različnih fakultet in univerz. Mladi s tem dokazujejo, da so kreativni, iznajdljivi, radovedni, sposobni timskega dela in vztrajni.

Tekmovanje povezuje slovensko živilskopredelovalno industrijo s fakultetami in raziskovalci. Gre za dragoceno praktično izkušnjo, saj imajo študentje možnost razviti inovativen živilski izdelek z združevanjem kompleksnih elementov razvoja (tehnološki, senzorični, proizvodni, zakonodajno-pravni, finančni, okoljski in trženjski) že v času študija. Na ta način je projekt popolnoma skladen z akcijskim načrtom strateškega razvojno-inovacijskega partnerstva SRIP HRANA.

Podpreti trud in delo perspektivnih malih inovatorjev je vodilo tekmovanja Ecotrophelia Slovenija, ki želi ostati valilnica idej in mladega nadobudnega kadra.

Letošnje tekmovanje Ecotrophelia Slovenija 2019 obeležujejo rekordi – 35 sodelujočih študentov, ki so razvili 8 novih inovativnih živilskih izdelkov.

Lepa popotnica za novo dekado!



Od leta 2008, ko smo v Sloveniji prvič organizirali tekmovanje, se ga je dosedaj udeležilo že

192
študentov,
 ti pa so razvili skupaj
48
novih živilskih izdelkov.

Število ekip  in število študentov 

**Zmagovalci
Ecotrophelia
Slovenija
2008–2018**



AYDING

puding

2008

Nika VRAČAR

Vanja UHAN

Tina TUŠAR

Andreja PETAN

Vesna KUCHAR

Lučka BRULC



TERANOVA PRAVLJICA

preliv

2009/2010

Nina BEJA

Evgen BENEDIK

Katarina BOROŠAK

Tanja FINGUŠT

Lenka GLAVIČ

Monika PAVLINJEK



CRUNCHY MILLY

žitarice za zajtrk

2011

Evgen BENEDIK

Katarina BOROŠAK

Gregor ŠÖMEN

Matej ŠÖMEN

3. mesto
na evropskem tekmovanju
Ecotrophelia Europe



BOD' MOJA

namaz

2012

Mojca ZAJC

Metod BURGAR

Urša ŠVEGL





JEDI IZ KOPRIVE
sirup, juha, sadna solata

2013

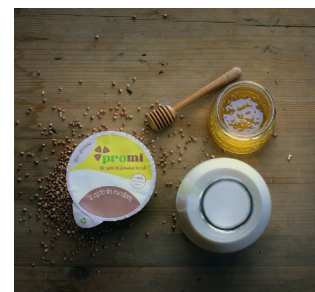
Kaja CIGAN
Hieronim BELAK



BINNY MUFFS
fino pekovsko pecivo

2014

Katarina BOROVSŠAK
Anže ROGELJ
Gašper SVETELJ
Luka VOGLAR
Anja ZUPAN



PROMI
beljakovinski lonček

2015

Eva MRAVLJAK
Anja PAVLIN
Manca POLOVŠAK
Jan TURK
Maksima ČAS





AJDOVA DEKL'CA

sladoled

2016

Tjaša TROBEC

Tanja ČREŠNOVAR

Nina MANDELJ

Peter JANTOL



ON MY WHEY

sirotkin napitek

2017

Sabina VRECL

Neža MIKLAVIČ

Gregor SOK

Nina OGOREVC

Lea PRELOVŠEK



MOUSSE-HAVE

desert

2018

Pia ČEPIČ

Urška HITER

Nino MARČETIČ

Katjuša MEŽEK

3. mesto
na evropskem tekmovanju
Ecotrophelia Europe

Ocenjevalna komisija

Ecotrophelia Slovenija 2019

Predsednica nacionalne ocenjevalne komisije 2019

dr. Tatjana ZAGORC

direktorica

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij



Člani nacionalne ocenjevalne komisije 2019

Antonija BOŽIČ CERAR

samostojna svetovalka

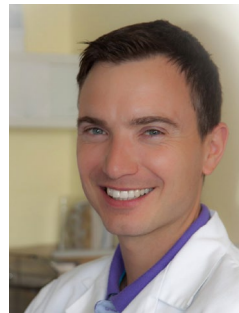
GZS-Služba za varstvo okolja



dr. Sebastjan FILIP

direktor proizvodnih procesov

Pekarna Pečjak d.o.o.



mag. Anita JAKUŠ

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



mag. Darja JAMNIK

direktorica komercialnega sektorja
Mercator-Emba d.d.
predstavnica Slovenije
v evropski ocenjevalni komisiji



dr. Gabriela DROGA MAZOVEC

strokovna sodelavka za identifikacijo in zaščito
intelektualne lastnine na področje biomedicine in
biotehnologije
Univerza v Ljubljani



dr. Blaža NAHTIGAL

sekretarka
Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano,
Uprava Republike Slovenije za varno hrano,
veterinarstvo in varstvo rastlin







**Letošnje
inovacije**



ALTBURGER

mesni nadomestek

Altburger je mesni nadomestek, ki je popolnoma rastlinskega izvora in je narejen kot alternativa goveji pleskavici. Kupcu omogoča da se mu poredijo slane kot pri pravem mesnem burgerju. Za proizvodnjo Altburgerja se v primerjavi z mesom porabi 90 % manj vode in 95 % manj površine ter proizvede kar 80 % manj izpušnih plinov.

Altburger pa dosega še višji nivo v primerjavi s podobnimi izdelki na tržišču, saj uporaba specifičnih sevov bakterij daje izdelku umami okus in bioaktiven vitamin B12.

»Smo ekipa študentov Biotehniške fakultete, ki si delimo enake sanje že od otroštva - da bi spremenili svet. Naše znanje nam je omogočilo, da se spopademo z enim največjih svetovnih problemov – neekološke pridelave mesa. Altburger je naš način, da spremenimo svet na bolje.«

Mentorica:
prof. dr. Polona Jamnik,
Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani

Biotehniška fakulteta

Ekipa:

Maj Hrovat

Žan Hozjan

Krista Lokar

Urša Lovše

Luka Sinček





BARONIA

žitno-sadna rezina

BARonia je žitno-sadna rezina z visoko vsebnostjo prehranskih vlaknin. Primerna je tudi za alergike, saj ne vsebuje alergenov. Sestavljena je iz skrbno izbranih lokalnih in ekološko pridelanih sestavin, v večini iz prosa in ajde, ki sta del tradicionalne slovenske prehrane in žal skoraj pozabljeni v novodobni prehrani. Kot inovativna sestavina je dodan aronijin prah, ki vsebuje naravno prisotne antioksidante. Ploščicam pa so dodana tudi lanena semena, laneno olje, citronska kislina in suho sadje (brusnica in jabolko).

»Združila nas je ideja po razvoju trajnostnega in za zdravje bolj primerne proizvoda. Poleg užitka v peki, ustvarjanju in uživanju zdravih obrokov, prigrizkov ter želje po skrbi za okolje, nas združuje tudi skupna želja po razvoju nečesa novega. Nečesa, kar ima nekaj "več".«

Mentorica:
doc. dr. Mojca Jevšnik,
Zdravstvena fakulteta UL

Z Univerza v Ljubljani
Zdravstvena fakulteta

Ekipo:

Nika Ferjan

Anja Tušar

Patricia Lapajne

Natalija Vidic

Erika Stanković





CORNUT

keks

Cornut je odgovor na težavo odpadnih surovin v živilski industriji, saj je izdelek proizveden iz grozdnih tropin in pinjenca. Keksi so namenjeni vsem, predvsem tistim, ki bi se radi zdravo posladkali. Dodana vrednost izdelka pa je, da piškote lahko uživajo tudi ljudje s celiakijo ali tisti, ki so intolerantni na gluten ali alergični na jajca.

»Skupino Tropinke sestavljamo sošolke dietetike, ki smo nerazdružljive in skupaj počnemo veliko stvari. Poleg skupnega študija nas druži tudi ljubezen do športa ter zdrave oziroma uravnotežene prehrane, željne pa smo tudi novih izzivov.«

Ekipa:

Naja Zagorc

Teja Škrokov

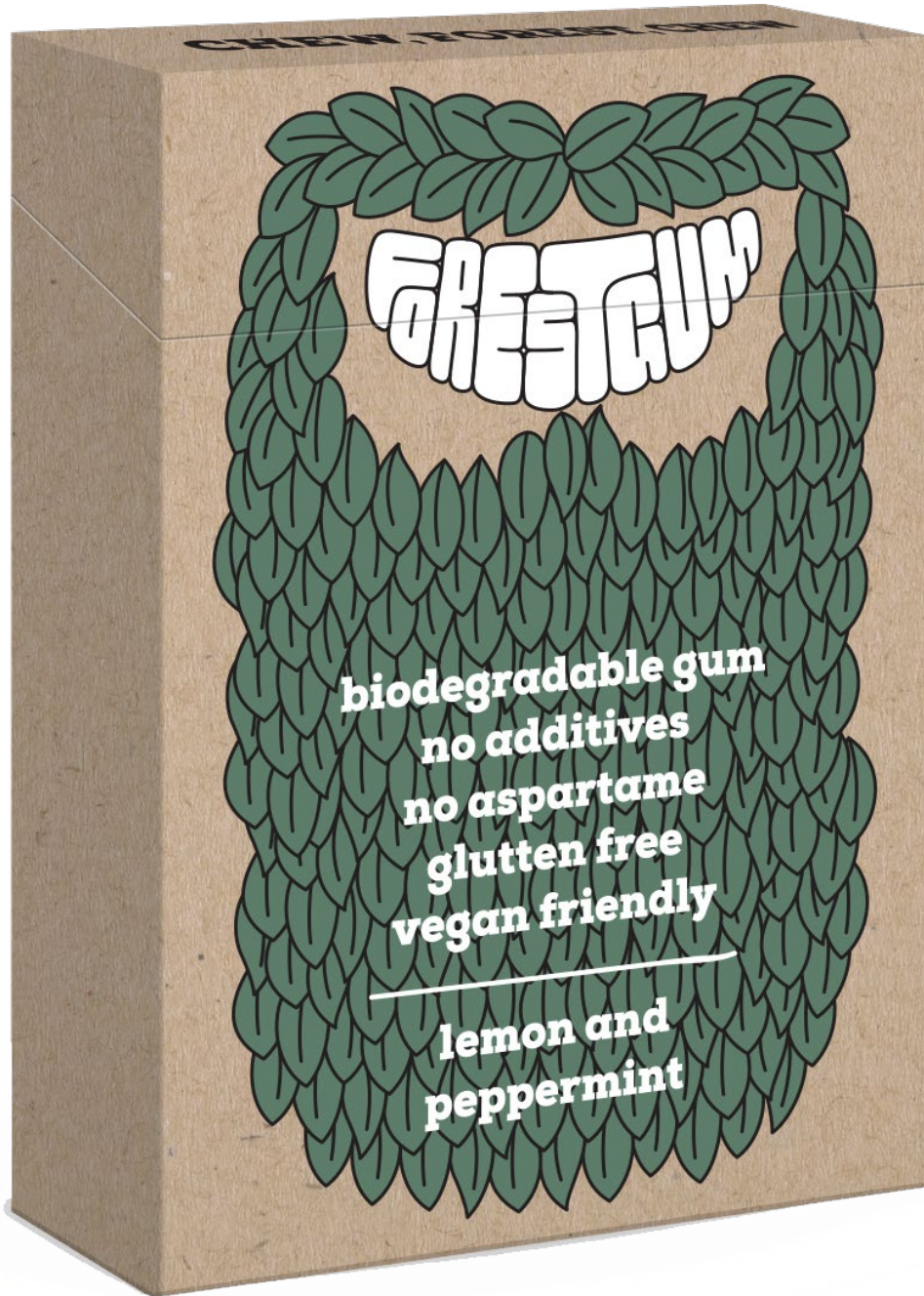
Neja Doles

Lucija Lapornik

Karin Bordon

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





biodegradable gum
no additives
no aspartame
gluten free
vegan friendly

**lemon and
peppermint**

FOREST GUM

žvečilni gumi

V tem času na trgu ne moremo najti veliko biorazgradljivih žvečilnih gumijev. Na trgu prevladujejo sintetični žvečilni gumiji s sestavinami, ki onesnažujejo naše okolje. Forest gum prinaša novo rešitev – nova vrsta biorazgradljivih žvečilnih gumijev, ki so primerljivega okusa in sestave ter boljše za okolje in nas. Forest gum je izdelek, ki ljudem ponuja možnost za bolj odgovorno odločitev pri nakupu žvečilnih gumijev.

»Želja, da bi ustvarili nekaj izjemnega in odlična ideja za nov produkt, sta povezala štiri posameznike z različnimi izkušnjami in študijskimi ozadji. Jure in Neža sta »power duo« na področju proizvodnje izdelka, Katja in Adelaida pa sta ubesedili vse, kar sta ustvarila Jure in Neža in tako poskrbeli za uspešen marketing produkta.«

Mentorici:

doc. dr. Urška Tuškej Lovšin,
Fakulteta za družbene vede UL



Univerza v Ljubljani
Fakulteta za družbene vede

doc. dr. Neža Čadež,
Biotehniška fakulteta UL



Univerza v Ljubljani
Biotehniška fakulteta

Ekipa:

Adelaida Fras

Jure Bohinc

Katja Lenarčič

Neža Molk





KEFYA

namaz

Kefya je družina inovativnih kefirjevih namazov s hrustljivo zelenjavo, s katerimi se odpira nov segment mlečnih izdelkov. Kefir je tradicionalno živilo s številnimi znanimi pozitivnimi učinki, ki je preoblikovan v novo podobo. Prednost namazov so ekološke in kakovostne sestavine. Namazi vsebujejo seno mleko s slovenskih gorskih kmetij, ki ima v primerjavi s konvencionalnim mlekom boljšo maščobnokislinsko sestavo. Hrustljava zelenjava pa obogati namaze z vlakninami, vitamini in minerali.

»Smo odlična kombinacija primorskega navdiha, notranjske preudarnosti, savinjske iznajdljivosti in štajerske sproščenosti. Pridobljeno znanje in izkušnje želimo z inovativnimi pristopi prenesti v prakso in tako ponuditi inovativen, hranljiv, ekološki in okusen slovenski živilski izdelek.«

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



Ekipa:

Nežka Lazar

Petra Lokar

Aleksander Majerič

Mojca Kuhar





NEWDLES

testenine

Newdles, pšenične durum testenine z ječmenovimi tropinami, so testenine, pri izdelavi katerih je bil uporabljen stranski produkt, ki nastane pri procesu proizvodnje piva. To je ječmenov slad, iz katerega se med postopkom drozganja odstranijo preprosti ogljikovi hidrati. Ječmenove tropine imajo visoko vsebnost prehranskih vlaknin – te v končnem izdelku predstavljajo kar 18 % končne mase, kar je trikrat več kot v običajnih testeninah.

»Ekipa »Barley&Me« nas sestavlja pet podjetno usmerjenih študentov, ki smo se povezali z namenom, da na tekmovanju preizkusimo našo podjetniško žilico. Poleg navdušenja nad inovacijami, nas povezujeta tudi želja po dobri in zdravi hrani ter ljubezen do okolja.«

Mentorica:
Marija Kostadinov,
Biotehniški izobraževalni center Ljubljana



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Ekipa:

Jan Debelić

Luka Knez Lazar

Matej Krajnik

Matevž Mitrovič Slapar

Julia Vulić





PRETRESI

ORIGINAL

PINNONA

mlečni napitek
z ječmenom in želodom

Pridelano z ljubeznijo v
SLOVENIJI

Manj kot
1%
maščobe



pisjenc



želod



ječmen

Vzemi si čas za spomine,
ob dobrem mlečnem
napitku PinNONA.

PinNONA

pinjenec

Osnovna sestavine izdelka PinNONA je pinjenec, ki je obogaten z dodatkom mešanice ječmena in želoda. Sladkosnede si lahko izberejo tudi izdelek PinNONA premium z dodatkom cvetličnega medu. V izdelku so tako prisotne manj znane sestavine, ki so pridelane in predelane v Sloveniji.

Napitek PinNONA ima širok spekter potrošnikov, zato je embalaža zasnovana praktično, uporabno, predvsem pa je primerna za vsakogar.

»Ekipo Pinteam nas sestavlja ekipa štirih punc, ki smo sodelovale pri načrtovanju ideje in kasnejši realizaciji.

Na koncu poti razvoja izdelka, ki nam je postregla s številnimi izzivi, lahko povemo, da smo odlično sodelovale, ob tem razvile pravo prijateljstvo, timski duh in predvsem odličen izdelek.»

Mentorica:
Katarina Smole,
Biotehniški izobraževalni center Ljubljana



BIOTEHNIŠKI
IZOBRAŽEVALNI
CENTER LJUBLJANA

Ekipo:

Teja Podjed

Tjaša Tržan Betz

Nika Košir

Urška Grdiša





PIŠČEK

čips

Piščančji čips "Pišček" je prigrizek z visoko vsebnostjo beljakovin, nizko vsebnostjo soli in ogljikovih hidratov. Povod za izdelavo izdelka je bila predvsem skrb za varovanje okolja in trajnostno rabo virov, za kar je poskrbljeno z uporabo ekoloških surovin in recikliranih produktov. Tako je nastal zdrav in hranljiv produkt, ki ustreza tudi najvišjim ekološkim zahtevam.

»Danes študentje istega magistrskega programa, smo dodiplomske klopi gulili na različnih fakultetah. Ideja za naš izdelek je nastala kar na enem od letošnjih predavanj, ko smo se s profesorjem pogovarjali o tem, kako neko živilo narediti varno za uživanje in nastal je Pišček.«

Ekipa:

Martin Kozmos

Tina Koprivnik

Alenka Petrun



Mentor:

izr. prof. dr. Tomaž Langerholc,

Fakulteta za kmetijstvo in biosistemske vede UM



Univerza v Mariboru

Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede

SRIP HRANA

strateško razvojno-inovacijsko partnerstvo na področju trajnostne pridelave hrane

SRIP HRANA je dolgoročno partnerstvo, ki se zavzema za bolj trajnostno pridelavo hrane ter dvig konkurenčnosti slovenskih agroživilskih podjetij.

Da bi dosegli zastavljene cilje,

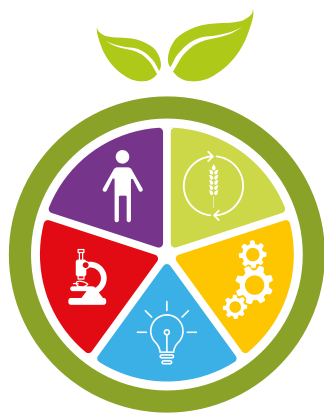
SRIP HRANA zagotavlja celovito podporo raziskovalni in inovacijski dejavnosti ter spodbuja intenzivnejše povezovanje raziskovalnih inštitucij in gospodarstva.

Vodilo za načrtovanje aktivnosti, s katerimi bomo dosegli zastavljene cilje, je vprašanje kako doseči večji pretok znanja in znanosti v prakso?

Da bi z aktivnostmi ciljno in pozitivno vplivali na rast in napredek agroživilskega sektorja, smo v akcijskem načrtu SRIP HRANA določili pet prioritarnih področij, ki pa se med seboj tesno prepletajo:

- Surovine in trajnostna raba virov
- Pametno načrtovanje procesov in procesna kontrola
- Napredna oprema in tehnologije za pridelavo in predelavo hrane
- Higijena, kakovost in varnost hrane
- Hrana, prehrana in potrošnik

Spletna stran: www.gzs.si/srip-hrana



SRIPHRANA



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJO



EVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

*Naložbo sofinancirata Republika Slovenija in Evropska unija
iz Evropskega sklada za regionalni razvoj.*

EIT FOOD

evropsko partnerstvo na področju hrane

EIT FOOD je evropsko partnerstvo, ki inovatorje, podjetnike in študente spodbuja, da na področju agroživilstva razvijajo uspešne rešitve, izboljšujejo inovativnost in s tem povečajo konkurenčnost. Področje živil je eno izmed osmih področij, ki jih je kot fokusne določil Evropski inštitut za inovacije in tehnologijo (EIT).

Ambicija EIT FOOD je spremeniti način proizvodnje, dobave, potrošnje in ponovne rabe surovin ter tako ustvariti učinkovit sektor, ki bo pripravljen na prihajajoče spremembe in izzive.

Aktivnosti, ki se letno zvrstijo v okviru EIT FOOD so osredotočene predvsem na študente, raziskovalce ter druge podjetno usmerjene posameznike ali skupine. Tako spodbujamo kreativnost in inovativnost ter start-upom nudimo podporo na vseh korakih, ki vodijo do proizvodnje novega izdelka ter uspešnega lansiranja na trg.

GZS-ZKŽP je od leta 2018 kontaktna točka za EIT FOOD Hub Slovenija.

Spletna stran: www.eitfood.eu

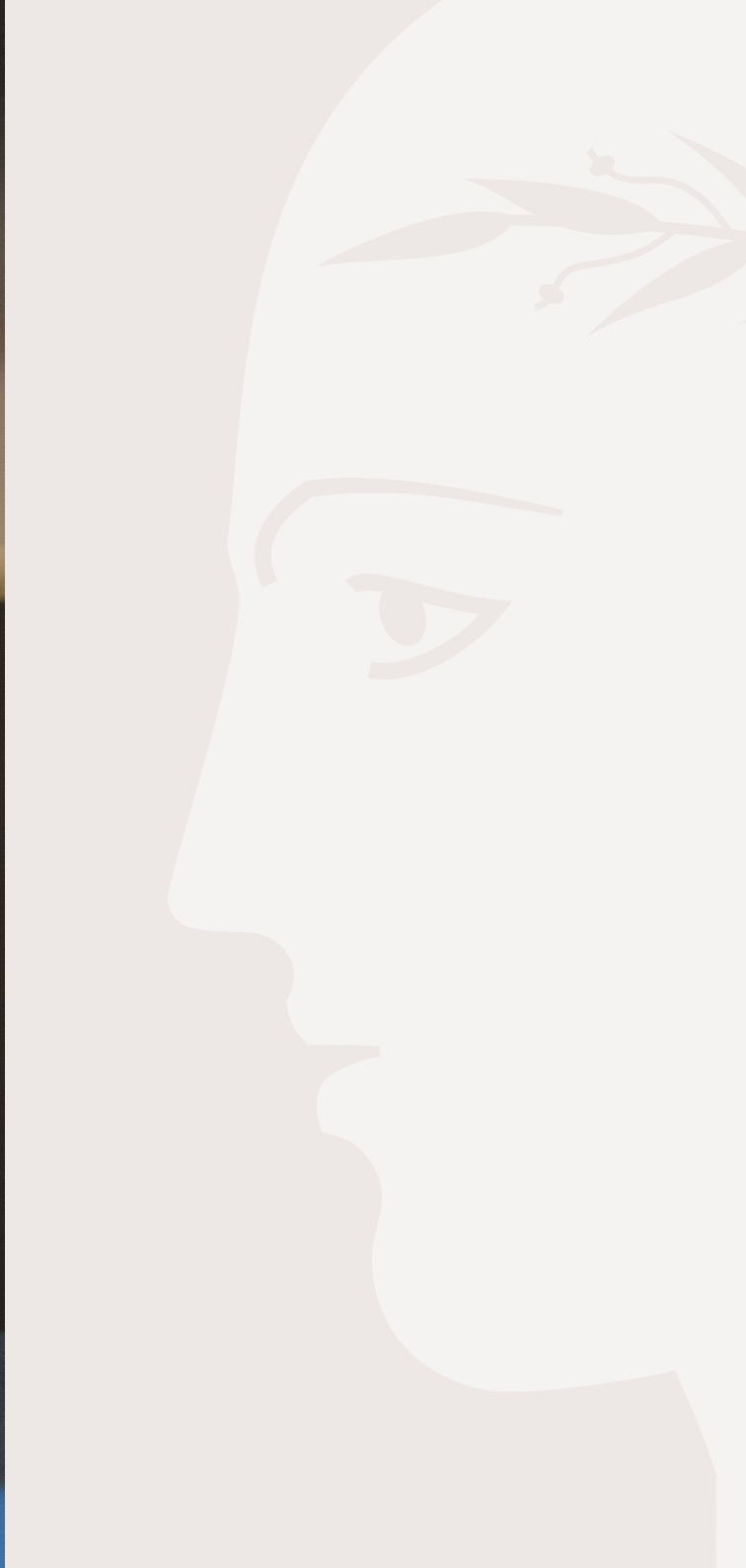


Delavnica EIT FOOD RIS Fellowship,
GZS, maj 2019



EIT Food is supported by the EIT
a body of the European Union







Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

Izdala: GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij

Dimičeva 13, 1504 Ljubljana

www.gzs.si/zkzp

Uredili: dr. Petra Medved Djurašinović in Tamara Srdarev

Fotografije: arhiv GZS-ZKŽP, sodelujoči študenti
in člani ocenjevalne komisije

Ljubljana, junij 2019