

## ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2023

*Sporočilo medijem*

**Zelenjavne omake PestoArt slavile na jubilejnem 15. tekmovanju ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2023**

**Ljubljana, 22. junij 2023 – Drugo mesto je zasedel zamrznjen desert G(r)ozdni prijatelj, tretje mesto pa napitek Whey'licious. Na vseslovenskem študentskem tekmovanju s področja inovativnosti in razvoja novih živilskih izdelkov, ki je potekalo že 15. leto zapored, je sodelovalo 5 ekip in 17 študentov iz različnih fakultet.**

**PestoArt** je skupina treh zelenjavnih omak: Sun-kissed Mary (rožmarinov pesto), Caring Roty (pesto iz korenčkovega zelenja) in Krazy Kaly (ohrovtov pesto). Zmagovalno ekipo študentov, katere mentor je doc. dr. Ilja Gasan Osojnik Črničec iz Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, sestavljajo Ema Luna Karara Geršak, Rosanda Javornik, Pina Arnšek in Anže Vedlin.

Drugo mesto je zasedel izdelek z imenom **G(r)ozdni prijatelj**, veganski zamrznjen desert, ki sta ga ustvarili Lucija Dobnikar in Lana Mrak pod mentorstvom doc. dr. Borisa Kovača s Fakultete za vede o zdravju Univerze na Primorskem. Izdelek je bil nagrajen tudi s posebnim priznanjem za okus in druge senzorične lastnosti.

Tretje mesto je pripadlo izdelku **Whey'licious**, ki sta ga ustvarila Blaž Kuster in Jaka Murko Gajšek z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani pod mentorstvom doc. dr. Evgena Benedika in Eve Grohar Gros. Whey'licious je liofiliziran športni napitek iz sirotke, kombuče in sadnega soka. Izdelek je obdan v užiten sirotkin biofilm, zunanji sloj embalaže pa je iz bakterijske celuloze. Izdelku je pripadla tudi posebna nagrada za inovativnost.

Ostala izdelka, ki so jih predstavili študenti, sta bila **Buki** (veganski polpet iz gob) in **Mila** (gumijasti bonboni).

Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, na katerem ekipe študentov razvijejo in predstavijo inovativne živilske izdelke, ki morajo biti eko-inovacija v vsaj eni dimenziji razvoja. Organizira ga Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. Tako študente spodbuja, da razmišljajo širše ter že pri razvoju upoštevajo trajnostni vidik, ki je v današnjem času ključnega pomena.

Ekipe za izdelek pripravijo pojasnjevalno-tehnični dosje, v katerem zajamejo tehnološki, marketinški in ekonomski vidik proizvodnje ter prodaje izdelka. Dosjeje oceni strokovna ocenjevalna komisija, na dan tekmovanja pa poteka še ustna predstavitev ter degustacija izdelka.

Strokovno ocenjevalno komisijo Ecotrophelia Slovenija 2023 je sestavljalo sedem strokovnjakov: **dr. Tatjana Zagorc** (GZS-ZKŽP) v vlogi predsednice komisije, **Leni Breznik** (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), **Florijan Cajzek** (Perutnina Ptuj d.o.o.), **dr. Sebastjan Filip** (Pekarna Pečjak d.o.o.), **Gorazd Jenko** (Ministrstvo za kohezijo in regionalni razvoj), **dr. Blaža Nahtigal** (Uprava RS za varno hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin) in **Gaja Vlaj** (Ljubljanske mlekarne d.o.o.).

Zmagovalna ekipa se bo s svojim izdelkom PestoArt predstavila na evropskem tekmovanju Ecotrophelia Europe, ki bo potekalo oktobra v času sejma Anuga v Kölnu.

Tekmovanje, ki je bilo sprva namenjeno študentom, smo na podlagi uspešnih zgodb v nekoliko prilagojeni obliki letos prvič pilotno razširili tudi na dijake. Na razglasitvi smo tako razglasili tudi zmagovalne ekipe tekmovanja za dijake ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior 2023, kjer je prvo mesto osvojila ekipa Izobraževalnega centra Piramida Maribor z izdelkom **Velikonočni aspik** (hladetinasta klobasa), drugo mesto je pripadlo izdelku **reBAKE** (pekovski izdelek), ki ga je ustvarila ekipa Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana, tretje mesto pa je osvojila ekipa Biotehniškega centra Naklo z izdelkom **Cake2take** (mlečni desert).

Strokovno ocenjevalno komisijo Ecotrophelia Slovenija Junior 2023 je sestavljalo pet strokovnjakov: **dr. Petra Medved Djurašinović** (GZS-ZKŽP) v vlogi predsednice komisije, **Leni Breznik** (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), **izr. prof. dr. Mojca Korošec** (Biotehniška fakulteta, Univerza v Ljubljani), **izr. prof. dr. Mojca Jevšnik** (Zdravstvena fakulteta, Univerza v Ljubljani) in **doc. dr. Boris Kovač** (Fakulteta za vede o zdravju, Univerza na Primorskem).

Projekt ECOTROPHELIA SLOVENIJA so podprli Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano ter podjetji Ljubljanske mlekarne d.o.o. in Perutnina Ptuj d.o.o..

Več o tekmovanju Ecotrophelia Slovenija v priloženi [brošuri](#).

Dodajamo tudi [fotografije](#).

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS

Dodatne informacije:

mag. Anita Jakuš, 01 58 98 003, [anita.jakus@gzs.si](mailto:anita.jakus@gzs.si)