



ECOTROPHELIA
SLOVENIJA *Junior*

Inovativnost mladih ne pozna meja
CAKE2TAKE, IMMUNIS, REBAKE IN VELIKONOČNI ASPIK

Sporočilo medijem

Ljubljana, 19. april 2023 – Na tekmovanju ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior 2023, ki je letos prvič potekalo za dijake s področja razvoja inovativnih živilskih izdelkov v organizaciji Gospodarske zbornice Slovenije so bili predstavljeni 4 novi izdelki Cake2take, Immunis, reBAKE in Velikonočni aspik. Tekmovanja so se udeležile štiri ekipe dijakov s treh srednjih šol Biotehniškega centra Naklo, Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana in Izobraževalnega centra Piramida Maribor.

Prvi se je predstavil izdelek z imenom **Cake2take**. Gre za mlečni desert v treh plasteh: spodnjo plast sestavlja zelenjavno-sadni pire, sledi krema, na vrhu pa se nahaja ajdov drobljenec s pirinimi kosmiči. Izdelek je delo ekipe Biotehniškega centra Naklo: Marije Zore, Nike Kepic in Nika Štucin pod vodstvom mentorice Maše Škrlep.

Immunis je napitek iz sadja, začimb, medu in cvetnega prahu ter z dodanimi mlečnokislinskimi bakterijami. Izdelek je nastal pod rokami Jake Pristavca, Nika Mikložiča, Nuše Rupnik, Katarine Vidic in Sare Koren pod mentorstvom Milene Hrovat in somentorstvom Jake Mihelčiča, vsi prihajajo z Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana.

Tudi izdelek **reBAKE** je nastal na Biotehniškem izobraževalnem centru Ljubljana. Gre za pekovski izdelek, izdelan iz ostankov pečenega listnatega testa, ki nastanejo v proizvodnji in slaščičarstvu. Njegovi ustvarjalci so Jože Zlate, Maja Kapele, Žan Zaman in Andreja Zrimšek pod mentorstvom Jake Mihelčiča, Anite Fajić, ter Simone Škerlavaj Golec.

Četrti izdelek **Velikonočni aspik** so predstavili Marcel Stojnšek, Teo Kovač in Kevin Salajster pod mentorstvom dr. Tine Perko in Romea Ogrizka z Izobraževalnega centra Piramida Maribor. Gre za hladetinasto klobaso z imenom Velikonočni aspik, v katero so združili vse tradicionalne jedi, ki se uživajo za Veliko noč.

ECOTROPHELIA SLOVENIJA je projekt, v okviru katerega ekipe razvijajo 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. Projekt mlade spodbuja, da razmišljajo širše ter že pri razvoju upoštevajo trajnostni vidik, ki je v današnjem času ključnega pomena.

Tekmovanje je sprva zaživelo med študenti in bo letos junija potekalo že 15. leto, na podlagi uspešnih zgodb, ki so jih ustvarili študenti, pa se študentskemu projektu letos prvič pridružuje tudi tekmovanje ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior. Le-ta je z enakim konceptom in nekoliko poenostavljenimi pogoji za sodelovanje namenjen dijakom srednjih šol, ki so se včeraj zbrali na Gospodarski zbornici Slovenije, da so strokovni ocenjevalni komisiji predstavili svoje izdelke.

Strokovno ocenjevalno komisijo, ki je izdelke ocenila tako iz vidika inovativnosti, embalaže in marketinga kot tudi njihove prehranske in senzorične lastnosti, so sestavljali: dr. Petra Medved Djurašinić (GZS-ZKŽP, predsednica ocenjevalne komisije), Leni Breznik (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), izr. prof. dr. Mojca Jevšnik (Zdravstvena fakulteta UL), izr. prof. dr. Mojca Korošec (Biotehniška fakulteta UL) in doc. dr. Boris Kovač (Fakulteta za vede o zdravju UP).

Vsem ekipam za razvite izdelke in uspešno predstavitev iskreno čestitamo!

Slavnostna razglasitev rezultatov bo potekala 22. junija 2023 na Gospodarski zbornici Slovenije, ko bomo razglasili zmagovalce tekmovanj ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2023 in ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior 2023.

Prilagamo tudi fotografije: [fotografija 1](#), [fotografija 2](#), [fotografija 3](#),
[fotografija 4](#), [fotografija 5](#), [fotografija 6](#).