



ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2026: študenti predstavili pet trajnostnih živilskih inovacij

Sporočilo medijem

Ljubljana, 24. junij 2026 – Na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij je včeraj potekalo nacionalno tekmovanje ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2026, na katerem so študentske ekipe predstavile inovativne in trajnostno zasnovane živilske izdelke prihodnosti. Zmagala je ekipa Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani z izdelkom GIBAGO. Tekmovanje s področja razvoja inovativnih in trajnostno zasnovanih živilskih izdelkov je že 18. leto zapored organizirala GZS – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. Na tekmovanju je sodelovalo 5 ekip: A'LA'VEG, ČIVITA, GIBAGO, RE-PEEL in SIMPL.

Zmagovalno ekipo, ki prihaja iz Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, so sestavljali Pia Žužek Perc, Tim Novak, Neža Jonozovič Žigo in Liza Mohorič pod mentorstvom doc. dr. Evgena Benedika. Njihov izdelek **GIBAGO** je ovsena kaša za hitro pripravo z okusom prekmurske gibanice, ki združuje tradicionalne slovenske okuse in sodobne prehranske navade.

Drugo mesto je osvojila ekipa Zdravstvene fakultete Univerze v Ljubljani z izdelkom **ČIVITA** – biskvitnim pecivom na osnovi stročnic, zasnovanim kot hranljiv prigrizek za otroke. Ekipo so sestavljale Kaja Materič, Maja Omerzu in Urša Juršak.

Tretje mesto sta osvojili Ana Jančar in Ula Mencin s Fakultete za vede o zdravju Univerze na Primorskem. Predstavili sta izdelek **A'LA'VEG**, začimbno mešanico, pri kateri je del kuhinjske soli nadomeščen s kalijevim kloridom, s čimer prispeva k zmanjšanju vnosa natrija v prehrani.

Svoje inovativne izdelke sta predstavili še dve ekipi. Ekipa Fakultete za vede o zdravju Univerze na Primorskem, ki so jo sestavljali Urban Jecl, Eva Rodošek in Gal Bedrač, je razvila **RE-PEEL**, liofiliziran slani prigrizek iz zelenjavnih olupkov, ki spodbuja učinkovitejšo rabo surovin in zmanjševanje živilskih odpadkov. Tian Vesel in Lucija Rotar z Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani pa sta predstavila **SIMPL**, gazirano energijsko pijačo s kofeinom, pripravljeno iz zgolj petih sestavin.

Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, ki ga že 18 let zapored organizira Gospodarska zbornica Slovenije-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij. Projekt spodbuja študente k razmišljanju in vključevanju trajnostnih pristopov že v fazi razvoja izdelkov. Ekipe pripravijo podrobne

pojasnjevalno-tehnične dosjeje ter svoje izdelke predstavijo strokovni komisiji, ki oceni inovativnost, trajnost, izvedljivost in tržni potencial.

»Na GZS-Zbornici kmetijskih in živilskih podjetij s ponosom že vrsto let soustvarjamo okolje, v katerem mladi lahko svoje ideje razvijajo, preizkušajo in nadgrajujejo ob podpori mentorjev, raziskovalcev in gospodarstva. Verjamemo, da prav takšno povezovanje predstavlja enega ključnih temeljev za razvoj kadrov prihodnosti ter za dolgoročno krepitev slovenskega agroživilstva. Tudi letošnja izvedba tekmovanja potrjuje, da mladi razmišljajo drzno, celovito in trajnostno. Njihovi projekti niso zgolj novi izdelki, temveč premišljeni odgovori na ključne izzive današnjega časa: kako zmanjšati okoljski odtis, kako učinkovito izkoristiti surovine, kako razviti embalažo prihodnosti ter kako z inovacijami prispevati k bolj trajnostnim prehranskim sistemom,« je po tekmovanju povedala dr. Tatjana Zagorc, direktorica GZS-Zbornice kmetijskih in živilskih podjetij.

Letošnjo strokovno komisijo je sestavljalo pet strokovnjakov: dr. Petra Medved Djurašinović (GZS-ZKŽP) v vlogi predsednice komisije, Leni Breznik (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), Florijan Cajzek (Perutnina Ptuj d.o.o.), mag. Mateja Juvančič (Ljubljanske mlekarne d.o.o.) in Vesna Horvat (ARIS).

Dogodek so podprli Ministrstvo za kmetijstvo, Javna agencija za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije, Ljubljanske mlekarne d.o.o. in Perutnina Ptuj d.o.o..

Več o tekmovanju Ecotrophelia Slovenija 2026 je na voljo v priloženi [brošuri](#).

Prilagamo tudi fotografije z dogodka.

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij