

ECOTROPHELIA SLOVENIJA

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







Anka Miklavič Lipušček
predsednica UO GZS-Zbornice
kmetijskih in živilskih podjetij

»GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij deluje na številnih področjih, kjer je v ospredju inovativnost. Ko slednjo pripišemo mladim kadrom, je uspeh zagotovljen. Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija praznuje letos svojo 10. obletnico. Gre za velik in pomemben mejnik, temu v prid pričajo tudi številke. V tem desetletju se je pri razvoju novih živilskih izdelkov preizkusilo že 157 študentov, pri čemur je bilo predstavljenih 40 inovacij. Vendar pa je Ecotrophelia še veliko več. Je motivacija, je spodbuda k razmišljanju o sedanjih izzivih z željo po iskanju eko-rešitev za bolj inovativno prihodnost. Vsem sodelujočim želim zato ob tej priložnosti čestitati in jim izreči pohvalo, ker so pisali ali pišejo zgodbo Ecotrophelia Slovenija. Nenazadnje smo v 10 letih tudi Evropi dokazali, da mlad kader v Sloveniji razmišlja inovativno – Slovenija se je s svojimi ekipami že dvakrat uvrstila med tri najboljše inovacije na evropskem tekmovanju.

V naslednjem desetletju si želim, da bi Ecotrophelia naredila korak naprej v smeri realizacije idej. Želim si, da bi izdelki, ki so plod razmišljanja, znanja in idej mladega kadra Slovenije prišli tudi na trg, da bi bili na voljo slovenskemu potrošniku.«

IZJAVE ČLANOV
OCENJEVALNE KOMISIJE

dr. Tatjana ZAGORC
direktorica GZS-Zbornice
kmetijskih in živilskih podjetij,
predsednica nacionalne
ocenjevalne komisije



mag. Darja JAMNIK
komercialna direktorica
podjetja Mercator-Emba d.d.,
članica nacionalne in evropske
ocenjevalne komisije

KAJ ZA VAS PREDSTAVLJA ECOTROPHELIA
SLOVENIJA?

»Ecotrophelia Slovenija obeležuje 10. obletnico. Že pred desetimi leti smo verjeli v ta projekt in se ga kot organizator lotili z veliko vnemo. Danes je Ecotrophelia veliko več kot le projekt. Predvsem je sinonim za nove živilske izdelke, kjer imajo osrednjo vlogo seveda mladi, ki so po vrhu vsega še inovatorji. Slednji uspejo naša pričakovanja vedno znova preseči, saj smo letos ponovno priča izjemnim inovacijam. Lahko rečemo, da je Ecotrophelia izziv, priložnost in nagrada.«

»Tekmovanje za študente živilstva in drugih študijskih smeri Ecotrophelia Slovenija predstavlja po mojem mnenju za študente enkratni izziv. Projekt spodbuja študente k inovativnemu, kreativnemu in predvsem timskemu delu. Od vsega začetka pred desetimi leti, pa vse do danes opažam velik napredek pri inovativnih živilskih izdelkih, vse boljše in boljše pripravljene dosjeje in prezentacije. Ne samo da ekipe študentov tekmujejo in se dokažejo v Sloveniji, za zmagovalno ekipo je tudi sodelovanje na evropskem tekmovanju enkratno in neponovljivo doživetje. Srečajo se z mednarodno konkurenco s strani sodelujočih ekip iz cele Evrope, s tem pa pridobijo neponovljive, enkratne izkušnje. Evropska tekmovanja vedno potekajo za čas večjih mednarodnih evropskih živilskih sejmov, tako da bodo tudi letos sodelujoči študentje imeli možnost prvič v svoji karieri obiskati takšen mednarodni živilski sejem, kot je SIAL v Parizu.«

mag. Anita JAKUŠ
vodja oddelka za promocijo in
odnose z javnostmi na Zadružni
zvezi Slovenije z.o.o.

Dorijan MARŠIČ
direktor Univerzitetnega
inkubatorja Primorske d.o.o.

dr. Blaža NAHTIGAL
sekretarka na Upravi RS za varno
hrano, veterinarstvo in varstvo rastlin

mag. Simona RATAJ
vodja področja za Tehnološki
razvoj in inovativnost pri
Gospodarski zbornici Slovenije

»Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija je dogodek, ki mlade spodbuja k sodelovanju, inovativnosti in kreativnemu razmišljanju in jih sooči s presenečenji in pastmi, ki se pojavijo od prve ideje in vseh nadaljnjih korakov, do končne izvedbe v obliki izdelka, primerne za trg. Želim si, da bi zavzetost in pogum mladih tekmovalcev ter njihovi odlični izdelki našli pogosteje svoje mesto v komercialni proizvodnji in bili dostopni širše potrošnikom. Gre za kakovostne in izvirne izdelke, ki imajo višjo dodano vrednost in spodbujajo lokalno pridelavo hrane.«

»Iniciativo Ecotrophelia v našem inkubatorju toplo pozdravljamo in podpiramo, saj predstavlja dodatno strokovno in tematsko aktivnost, s katero naslavljamo študente naše univerze na področju eko-inovacij v živilskem sektorju. Vsakokrat znova smo presenečeni nad talentiranostjo ekip in stopnjo angažiranosti pri oblikovanju inovativnih in podjetniških idej.«

»Ecotrophelia je izziv in priložnost za mlade, da združijo znanje in ustvarijo izdelek, ki je hkrati ogledalo sedanjosti in napoved prihodnosti za področje živilske industrije in prehrane.«

»Kot GZS-jevki, ki dela na področju inovativnosti in tehnološkega razvoja, tekmovanje Ecotrophelia Slovenija predstavlja odličen instrument za spodbujanje kreativnosti in inovativnosti med študenti. Tekmovanje uvrščam med dobre prakse spodbujanja inovativnosti in sodelovanja med študenti in podjetji. Osebnostno mi Ecotrophelia Slovenija predstavlja priložnost, da tekmovalcem predstavim pomen intelektualne lastnine pri načrtovanju novega izdelka ter prenesem nekaj informacij in znanja na naše bodoče kreativce in inovatorje.«

IZJAVE MENTORJEV

prof. dr. Blaž Cigić
Biotehniška fakulteta,
Univerza v Ljubljani
Ecotrophelia Slovenija
2011, 2012, 2014, 2017

Angelca Hrovat
Grm Novo mesto - center
biotehnike in turizma
Ecotrophelia Slovenija 2017

doc. dr. Mojca Jevšnik,
Zdravstvena fakulteta,
Univerza v Ljubljani
Ecotrophelia Slovenija 2018

doc. dr. Boris Kovač
Fakulteta za vede o zdravju,
Univerza na Primorskem
Ecotrophelia Slovenija
2016, 2017, 2018

KAJ ZA VAS PREDSTAVLJA ECOTROPHELIA SLOVENIJA?

»Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, kjer udeleženci rešujejo interdisciplinarne probleme. Vzpodbuja vzpostavljanje kontaktov med študenti različnih študijev z bodočimi delodajalci.«

»Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija pomeni zame izredno bogato izkušnjo na področju razvojno-raziskovalnega dela s področja novih živilskih produktov, njihove promocije in trženja, priprave in predstavitve nekega projekta in navezovanja stikov z drugimi strokovnjaki, raziskovalci. Zelo pa sem hvaležna za vsestransko podporo s strani Gospodarske zbornice Slovenije.«

»V veliko veselje mi je, da so se letos prvič ojunatile 3 skupine študentov Oddelka za sanitarno inženirstvo na ZF in vstopile v svet kreativnosti pri razvoju novega živilskega izdelka. Izkušnja povezovanja različnih sposobnosti in znanj, sodelovanja z različnimi profili osebnosti in strok je izjemnega pomena za nadaljnjo tako strokovno, kot osebnostno rast mladih. Toliko pozitivne energije, delavnosti, inovativnih idej in sklepanja kompromisov še ni bilo videti pri nobeni seminarski nalogi ali drugih študijskih obveznostih. Zato je tovrstni projekt pohvale vreden in v veselje vsem nam.«

»Ecotrophelia je oblika diseminacije kreativnosti iz akademske sfere v realni sektor, študentje in fakulteta lahko svoj pristop in ideje evalvirajo in jih primerjajo z drugimi. V prvi meri pa s sodelovanjem študentom omogočimo pridobiti pomembno izkušnjo s procesom kreiranja novega inovativnega izdelka, od ideje do plasiranja na trg.«

doc. dr. Andrej Ovca
Zdravstvena fakulteta,
Univerza v Ljubljani
Ecotrophelia Slovenija 2018

»Odlična priložnost, da študentje svojo inovativnost in organizacijske veščine na konkretnem primeru povežejo s teoretičnim in praktičnim znanjem, ki so ga pridobili tekom študija.«

Mojca Smerajec
Biotehniški izobraževalni
center Ljubljana
Ecotrophelia Slovenija 2016, 2018

»Tekmovanje Ecotrophelia Slovenija mi pomeni ekipa - študentki Veronika in Tina sta šli po vznemirljivi, zahtevni poti, po kateri zavzeto, domiselno in z veseljem hitita proti cilju. Cilj bosta zato vedno nosili v sebi, bili ponosni na uspeh in ponovno osvajali nove poti.«

Katarina Smole
Biotehniški izobraževalni
center Ljubljana
Ecotrophelia Slovenija 2016, 2018

»Rada podprem dobre in inovativne ideje študentov, ker tudi meni predstavljajo poseben izziv in Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, ki podpira in spodbuja prav to.«

izr. prof. dr. Simona Šarotar Žižek
Inštitut za management in
organizacijo
Ecotrophelia Slovenija 2013

»Tekmovanje za študente s področja inovativnosti v živilstvu in razvoja novih živilskih izdelkov pod naslovom Ecotrophelia Slovenija pomeni pomemben izziv ne samo za študente ampak tudi mentorje, saj prispeva k vsestranskemu razvoju posameznika tako z vidika strokovnega kot tudi osebnostnega razvoja. Zaznamuje pa tudi razvoj družbe, saj prispeva k razvoju živilstva in razvoju novih živilskih izdelkov.«

ORGANIZATOR

Zbornica kmetijskih
in živilskih podjetij

SRIP HRANA

REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA GOSPODARSKI
RAZVOJ IN TEHNOLOGIJOEVROPSKA UNIJA
EVROPSKI SKLAD ZA
REGIONALNI RAZVOJ
NALOŽBA V VAŠO PRIHODNOST

GOSPODARSKA ZBORNICA SLOVENIJE - ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ

GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij združuje, povezuje in zastopa kmetijska in živilska podjetja v odnosu do državnih organov in evropskih panožnih združenj, oblikuje stališča in politiko do socialnih partnerjev, pospešuje razvoj dejavnosti, pretok znanja in idej ter prenaša dobre slovenske in evropske prakse. Zagotavlja strokovno pomoč v obliki svetovanja, izobraževanja, informiranja in usposabljanja.

Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, ki spodbuja podjetništvo in konkurenčnost živilskopredelovalne industrije in to predvsem z vključevanjem mladih nadobudnih inovatorjev.

Projekt Ecotrophelia Slovenija je pomemben iz vidika uresničevanja aktivnosti akcijskega načrta SRIP HRANA, kjer je med drugim velik poudarek na razvoju kadrov, izboljšanju kompetenc in veščin.

Projekt združuje študente, profesorje, raziskovalce in industrijo pri razmišljanju o eko-inovativnih rešitvah. Študenti pri razvoju novih živilskih izdelkov razmišljajo zelo inovativno, saj izhajajo iz obstoječih izzivov in trendov v živilstvu in dokazujejo, da razumejo pomen ponovne uporabe stranskih proizvodov, ki nastanejo pri pridelavi in predelavi hrane.

Študentje imajo že v času študija tako možnost razviti inovativen živilski izdelek z združevanjem kompleksnih elementov razvoja.

V okviru SRIP HRANA želimo projekt še nadgraditi, da bo s tem dosežen večji preboj eko-inovativnih živilskih izdelkov do zaključne faze – trženja.

PROMOTORJI PROJEKTA

Zadružna zveza Slovenije z.o.o. ■ Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije ■ Univerzitetni inkubator Primorske d.o.o. ■ Ljubljanski univerzitetni inkubator d.o.o. ■ Tovarna podjetij, Mariborski univerzitetni inkubator



ZADRUŽNA ZVEZA
SLOVENIJE, z.o.o.



Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije



UIP

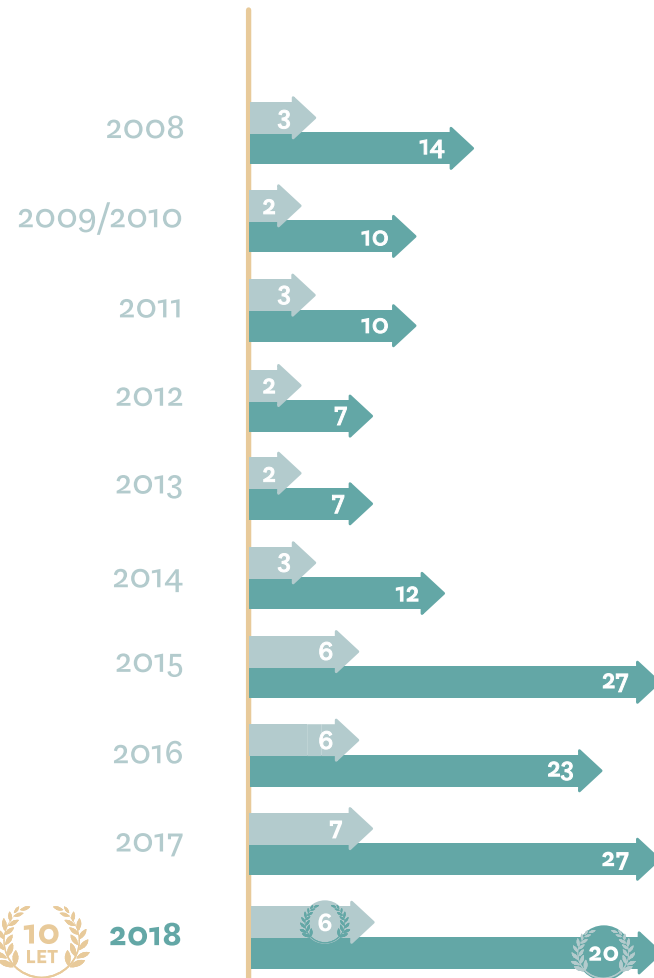


LJUBLJANSKI UNIVERZITETNI
INKUBATOR



tovarna
podjetij

O TEKMOVANJU ECOTROPHELIA SLOVENIJA



OD LETA **2008**, KO SMO V
SLOVENIJI PRVIČ
ORGANIZIRALI TEKMOVANJE,
SE GA JE DO SEDAJ
UDELEŽILO ŽE **157**
ŠTUDENTOV, TI PA SO
RAZVILI SKUPAJ **40 NOVIH**
ŽIVILSKIH IZDELKOV.

Skupaj
40 ekip
157 študentov

■ Število ekip
■ Število študentov







ECOTROPHELIA SLOVENIJA SKOZI LETA

AYDING (1. MESTO)

PUDING

Nika VRAČAR
Vanja UHAN
Tina TUŠAR
Andreja PETAN
Vesna KUCHAR
Lučka BRULC



Ayding je čokoladni puding z dodano ajdovo kašo. Mehka struktura pudinga z blagim mlečnim okusom ter čvrstimi ajdovimi koščki ponuja harmonijo konsistence v ustih, čokolada pa poskrbi za blagodejni vpliv na organizem, saj ima zaradi vsebnosti polifenolov, antioksidativen učinek na zdravje.

BLUEPEARY (2. MESTO)

SADNI DESERT

Luka JENKO
Živa KOROŠEC
Petra RUSJAN

Bluepeary je sadni desert, narejen iz sveže hruške, ki v notranjosti skriva okusno sadno polnilo iz borovnic, malin in ingverja. Borovnice in maline imajo visoko vsebnost antocianinov, ki imajo dokazane antioksidativne lastnosti, sadju pa dajejo tudi značilno barvo.

GÓDI (3. MESTO)

PRELIV/DODATEK JEDEM

Evgen BENEDIK
Tina ČEŠNOVAR
Uroš GNIDOVEC
Urška KODELJA
Nataša VECHAR

Gódi je preliv iz bučnega olja z dodanim cimetom v prahu, ki olju spremeni prehranske in senzorične lastnosti. Gódi je edinstven izdelek, kjer se zlivata tradicija lokalnega proizvoda s sodobnostjo ter pridihom mladosti.

TERANOVA PRAVLJICA (1. MESTO)

PRELIV

Nina BEJA
Evgen BENEDIK
Katarina BOROVSŠAK
Tanja FINGUŠT
Lenka GLAVIČ
Monika PAVLINJEK

Mentorica:
prof. dr. Tatjana Košmerl,
Biotehniška fakulteta UL



Teranova pravljica je preliv narejen iz vina Teran, z zaščiteno geografsko označbo, rjavim sladkorjem, limeto, meliso in cimetom. Izdelek je možno uporabiti kot sestavino ali kot preliv za slaščice ali sladoled, kot premaz na pecivu ali piškotih ali kot dodatek različnim koktajlom. Zelo dobro pa se poda tudi k mesnim jedem.

PIRINI ŠTRUKLJI S SKUTO IN BLITVO (2. MESTO)

PRILOGA/GLAVNA JED

Pija CAR
Maja CERKVENIK
Luka KRANJC
Živa RUPNIK

Mentorica:
mag. Marlena Skvarča, višji predavatelj,
Biotehniška fakulteta UL



Polnozrnat pirini štruklji z dodano skuto in blitvo se lahko postrežejo kot glavna jed ali kot priloga k različnim vrstam mesa ali zelenjave. Štruklje pripravljajo in jedo po vsej Sloveniji že več stoletij. Prvi recept zanje sega že v leto 1589, zapisal pa ga je kuhar na nadvojvodskem dvoru v Gradcu.

CRUNCHY MILLY
(1. MESTO)

ŽITARICE ZA ZAJTRK

Evgen BENEDIK
Katarina BOROVSŠAK
Gregor ŠÖMEN
Matej ŠÖMEN

Mentor:

prof. dr. Aleš Kuhar,
Biotehniška fakulteta UL

Crunchy Milly je izdelek, ki spada v skupino prosenih žitaric za zajtrk. V embalaži so vrečke za lažje odmerjanje in lažji izračun hranilnih vrednosti, saj vsaka vrečka predstavlja svojo porcijo. Užitarne vrečke, ki so tudi glavna posebnost proizvoda, so izdelane iz ekološkega materiala - biopolimernih molekul ksilana, ki se ob prelitju z jogurtom, mlekom ali sadnim sokom raztopijo, tako da pridejo proseni kosmiči v stik s tekočino.

HRUST
(2. MESTO)

ZELENJAVNE REZINE

Mojca ZAJC
Metod BURGAR
Anja KUCLER

Mentor:

prof. ddr. Marjan Simčič,
Biotehniška fakulteta UL

Sušene zelenjavne rezine Hrust so pripravljene primarno iz zelenjave. Zelenjava je pripravljena po postopku, da po svoji teksturi spominja na čips, čeprav pri pripravi izdelka ni uporabljena maščoba. Izdelek je pridelan iz lokalnih surovin z minimalnim odpadkom pri predelavi. Pisana barva zelenjavne mešanice daje izdelku atraktiven videz.

DROBTINKO
(3. MESTO)

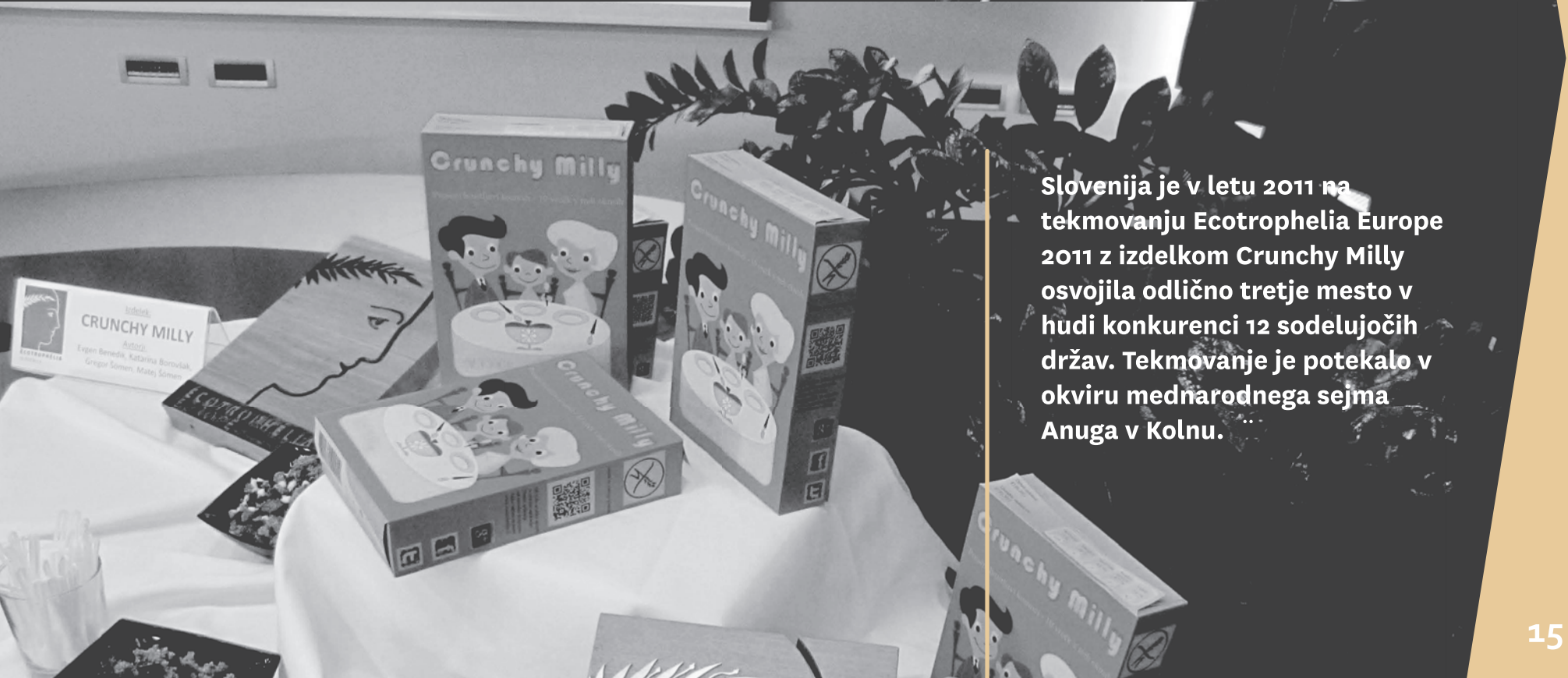
KRUH

Jurij BIZJAK
Gregor RAŠL
Dominik TOPALOVIC

Mentor:

prof. dr. Blaž Cigič,
Biotehniška fakulteta UL

Drobtinko je izdelek, ki je narejen iz starega kruha. Kruh je hitro pokvarljivo živilo, ki se ga v primeru, da se ne proda, vrne v pekarno, kjer se ga zmelje v drobtine, porabi za krmo živali oziroma se ga zavrže. Ideja izdelka je, da se lahko star kruh na enostaven način uporabi pri pripravi novega. Drobtinko tako vsebuje 50-75 % starega kruha, preostali delež predstavlja moka, ki s svojim lepkom pripomore k lepšemu vzhajanju testa. Dodane pa so tudi beljakovine, ki dajejo izdelku višjo prehransko vrednost.



Slovenija je v letu 2011 na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2011 z izdelkom Crunchy Milly osvojila odlično tretje mesto v hudi konkurenci 12 sodelujočih držav. Tekmovanje je potekalo v okviru mednarodnega sejma Anuga v Kolnu. ...

BOD' MOJA
(1. MESTO)

NAMAZ

Mojca ZAJC
Metod BURGAR
Urša ŠVEGL

Mentorica:

doc. dr. Jasna Bertoneclj,
Biotehniška fakulteta UL

Bod' moja je lešnikov namaz z medom in čokolado. Izdelek je sestavljen iz 85 % slovenskih surovin, saj so lešniki, med in olje oljne ogrščice izključno slovenskega izvora. Bod' moja nosi tudi znak »slovenski lešnik«, ki ne govori le o slovenskem izvoru lešnikov, temveč tudi o visoki kakovosti le-teh. Ko pojemo slastno vsebino in pridemo do konca pakiranja, pa nas čaka presenečenje – na dnu posodice se namreč skriva slovenski pregovor.

AJDOVSKA DEKLICA
(2. MESTO)

ŽITNA REZINA

Uroš GOTAR
Maša HRIBAR
Jože CERAR
Darja PETKOVIČ

Mentor:

prof. dr. Blaž Cigić,
Biotehniška fakulteta UL

Ajdovska deklica je žitna rezina z ajdo z okusom slive. Ime je dobila po legendi o Ajdovski deklici, ki je varno vodila pohodnike slovenskih gora v zameno za prigrizek. Ajda je znana po svoji bogati prehranski vrednosti in je glavna sestavina mnogih tradicionalnih slovenskih jedi. Inovativna lastnost tega izdelka pa sta tudi užitna premaza (lipidni in beljakovinski), ki nadomestita uporabo sintetičnih embalažnih materialov, hkrati pa na okolju prijazen način ohranjata senzorično in tehnološko kakovost izdelka.

JEDI IZ KOPRIVE
(1. MESTO)

SIRUP, JUHA, SADNA SOLATA

Hieronim BELAK
Kaja CIGANMentorica:
izr. prof. dr. Simona Šarotar Žižek,
Ekonomsko-poslovna fakulteta UM

Povečanje ponudbe jedi iz koprive na jedilnik slovenskih izobraževalnih inštitucij in v domovih za starejše, zaradi njenih pozitivnih učinkov na fiziologijo človeka. Jedi bi se v enem javnem zavodu uživale enkrat do dvakrat mesečno. Jedi iz koprive vključujejo koprivin sirup, juho iz koprive in sadno solato.

ECO FLAVOUR
(2. MESTO)

ENERGIJSKA PIJAČA

Vito Mihael SAVINEK
Žiga BAUER
Sabina BRICELJ
Jaka DOVJAK
Igor ORELMentor:
prof. dr. Janez Hribar,
Biotehniška fakulteta UL

Eco Flavour je osvežilna energijska pijača iz sestavin ekološke pridelave. Izdelek vsebuje ingver in sok iz ekološko pridelanih limon ter banan. Vsebuje tudi ekološko pridelano guarano, kar zagotavlja izdelku naraven vir kofeina. Eco Flavour nima dodanih umetnih barvil in arom ter vsebuje samo naravna sadna barvila.

**BINNY MUFFS
(1. MESTO)**

KOLAČEK

Katarina BOROVSŠAK
Anže ROGLEJ
Gašper SVETELJ
Luka VOGLAR
Anja ZUPAN

Mentor:

prof. dr. Blaž Cigić,
Biotehniška fakulteta UL

Binny muffs so čokoladni kolački z dodatkom fižola in resveratrola. V tulcu iz biorazgradljive kartonske embalaže se nahajata dva kolačka, ločeno pakirana v reciklirajočo folijo, primerna za uživanje brez predpriprave. Embalaža omogoča, da se en kolaček prihrani za pozneje. Resveratrolni ekstrakt, ki je dodan izdelku, se pridobiva iz japonskega dresnika, ki je invazivna rastlina. Način priprave kolačka omogoča, da se večina dodanega resveratrola v izdelku ohrani.

**CRAZY CURRY
(2. MESTO)**

JOGURT

Jurij BIZJAK
Maša HRIBAR
Dejan SKODIČ

Mentor:

prof. ddr. Marjan Simčič,
Biotehniška fakulteta UL

Crazy Curry je inovativna linija jogurtov z okusom karija, med katerimi so nekateri obogateni z različnimi dodatki, kot so limeta, kokos, pekoč čili oziroma akacijev med. Za linijo jogurtov »Crazy Curry« je izbrano mleko lokalnih ekoloških pridelovalcev, ki zagotavljajo standardno kakovost surovine. Linija jogurtov je proizvedena brez dodanih umetnih barvil, arom ter emulgatorjev. Za izdelavo jogurtov so uporabljene začimbe ekološke pridelave, ki prihajajo iz »fair trade« trgovine.

**KONGRENATO
(3. MESTO)**

ŽITNA REZINA

Vito Mihael SAVINEK
Anže SLUKAN
Jaka DOVJAK
Nina URAN

Mentorica:

prof. dr. Nataša Poklar Ulrih,
Biotehniška fakulteta UL

Žitna rezina vsebuje naravni sok iz granatnih jabolk, ovsene kosmiče, vodo, med, konopljinna semena, mleto lupino granatnega jabolka in agar. Konoplja ima zelo ugodno maščobnokislinsko sestavo in vsebuje tudi omega-3 maščobne kisline. Žitna ploščica pa ima, zaradi antocianinov in punikalaginov iz granatnega jabolka, tudi visoko vsebnost antioksidantov. Poleg tega ima izdelek nizko vsebnost maščob in je brez dodane soli.

Nagrajeno slovensko eko-inovativno živilo

Prva izdaja tekmovanja Ecotrophelia Europe, evropskega tekmovanja za razvoj eko-inovativnih živilskih proizvodov, je slovenski ekipi študentov in njihovem polnovrednemu obroku prosenih hrustljavih kosmičev Crunchy Milly prinesla odlično tretje mesto v hudi konkurenci 12 držav.

Potem ko je ekipa študentov živilstva, ekonomije in strojništva - Katarina Borovšak, Evgen Benedik, Gregor in Matej Šömen - združila moči in s svojim izvirnim živilskim izdelkom zmagala na državnem prvenstvu, se je udeležila še evropskega finala. Na tekmovanju, ki je potekalo v času mednarodnega živilskega sejma Anuga v Kölnu, je nastopilo 12 študentskih ekip iz Francije, Češke, Danske, Nemčije, Grčije, Islandije, Litve, Slovenije, Rusije, Italije, Španije in Švice. Naši štirje študentje so svoj izdelek, polnovreden in hranilen obrok za hiter zajtrk ali malico Crunchy Milly (izpeljava iz angleščine: millet - proso), predstavili samozavestno in zanimivo. Prepričali so zahtevno žirijo, v kateri so sedeli tudi predstavniki evropske komisije, razvojnih agencij in živilskopredelovalnih podjetij (na primer Nestléja). Prisodila jim je tretje mesto in nagrado v vrednosti 2000 evrov, kar je bilo lepo poplačilo za štirimesečni trud (tudi med počitnicami), vložen v razvoj novega živila in končni izdelek. Do ideje za nov živilski izdelek so Katarina, Evgen, Gregor in Matej prišli z metodo »viharjenja možganov«. Pri tem so izhajali iz stališča, da želijo uporabiti slovenske tradicionalne sestavine, ekološko proizvodnjo in embalažo, priročnost in enostavnost uporabe ter izdelek, ki je zelo kaovosten in hranilno polnovreden. Obenem je moral izdelek zadostiti vsem vidikom razvoja novega



Z inovativnim eko živilom Crunchy Milly si je slovenska ekipa študentov priborila tretje mesto in bronasto priznanje. Z leve: Matej Šömen, Evgen Benedik, Katarina Borovšak in Gregor Šömen.

Hribar Milič. Na zbornici jim želijo po svojih najboljših močeh pomagati tudi v prihodnje in pri predstavitvah projekta morebitnim vlagateljem iz slovenske živilske industrije. Le tako bi izdelek namreč lahko zaživel tudi v praksi... Zato priznanje Ecotrophelia Europe 2011 je prejela grška ekipa za izdelek z imenom »Da Vero« - salama iz morskih sadežev. Srebrno priznanje pa je pripadlo francoski ekipi in izdelku »Twin Choc« - čokoladna pena in sladica dva v enem.

Vinska pravljica



01. PRI SNOVANJU TERANOVEGA PRELIVA JE SODELOVAL TUDI EVGEN BENEDIK (IZ KNAP PRI ŠKOFJI LOKI).



02. TERANOVO PRAVLJICO JE MOŽNO UPORABITI KOT SESTAVINO ALI PRELIV VSEH VRST SLAŠČIC, PODA PA SE TUDI K MESNIM PEČENKAM.

Teranova pravljica

BESEDILO ANA HARMAN FOTOGRAFIJA TINA DOKL ARHIV EVGENA BENEDIKA

S PRELIVOM TERANOVA PRAVLJICA SO ŠTUDENTJE BIOTEHNIŠKE FAKULTETE NA TEKMovanju INOVATIVNOSTI V ŽIVILSTVU V PARIZU OSVOJILI ČETIRTO MESTO.

Na tekmovanju inovativnosti v živilstvu, ki je oktobra potekalo v Parizu v sklopu mednarodnega živilskega sejma SIAL, so se med najboljšimi ekipami mladih iz deset držav odlično odrezali tudi študentje živilske tehnologije na Biotehniški fakulteti v Ljubljani. S teranovim prelivom, poimenovanim Teranova pravljica, so osvojili četrto mesto. "Tretje mesto smo zgrešili za las, a smo bili kljub temu zelo zadovoljni," je povedal Evgen Benedik iz Knapi pri Škofji Loki, edini Gorenjec v šestčlanski slovenski ekipi. Vstopnico za tekmovanje v Franciji so si prislužili s prvim mestom na nacionalnem tekmovanju Tropheia, ki ga je junija

pridela Gospodarska zbornica Slovenije. V Parizu je zmagala nemška ekipa z nizkokalorično čokoladno torto, pripravljeno v treh minutah. Ekipa se se sicer morale potruditi, da je bil njihov produkt čim bolj inovativen in okusen, da ne vpliva negativno na posameznikovo zdravje, da je embalaža okoljevarstveno ustrezna in da ga je možno dobro unovčiti na tržišču. Glavno vodilo slovenskih študentov pri snovanju produkta je bilo, da potrošniku ponudijo nov produkt in da so njegove glavne sestavine slovenskega porekla. "Za pripravo teranovega preliva potrebujemo teranovo vino z geografsko zaščiteno poreklo, ki mu po

pravljični recepturi vmešamo rjavi sladkor, limeto, meliso, cimet in gostilo. Preliv ohrani 2-3 odstotke alkohola," je pojasnil Benedik. Teranovo pravljico je možno uporabiti kot sestavino ali preliv vseh vrst slaščic. "Odličen je na sladoledu, rezini torte, kot premaz na pecivu ali piškotih, tudi kot dodatek različnim koktajlom ... Zelo dobro se poda tudi k mesnim pečenkam, česar Slovenci nismo najbolj vajeni, čeprav imajo marsikje, denimo v Skandinaviji, to navado," je razložil. Študentje si želijo, da bi Teranova pravljica prišla na tržišče. "Z nekaterimi živilskimi podjetji se že dogovarjamo o tem, vendar

pa je pri izdelkih z vsebnostjo alkohola zakonodaja zelo stroga," je še povedal Benedik, ki je pred kratkim tudi diplomiral in je kot mladi raziskovalec zaposlen na Pediatrični kliniki v Ljubljani. Ob tem je še poudaril velik pomen inovativnosti v kriznih časih, ki se ga v mnogih podjetjih ne zavedajo: "Podjetja varčujejo ravno na tem področju, čeprav je to povsem zgrešeno, saj te na dolgi rok lahko rešuje samo inovativnost, brez nje nisi konkurenčen." Da to marsikomu ni kaj dosti mar, so občutili tudi ob iskanju sponzorjev za udeležbo na tekmovanju inovativnosti v živilstvu, saj so jim mnoga podjetja odrekala pomoč.

ZBORNICA KMETIJSKIH IN ŽIVILSKIH PODJETIJ

Tekmovanje Tropheia Slovenija 2008



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij bo letos prvič organizirala tekmovanje za študente na področju inovacij v živilstvu. Tekmovanje Tropheia je bilo prvič organizirano leta 2000 v Franciji na pobudo Gospodarske zbornice departmaja Vaucluse. V sedmih letih se je v tekmovanje vključilo kar 20 centrov za višje izobraževanje in drugih tehnoloških centrov. V Franciji je tako Tropheia do današnjega dne že prerasla v sinonim za inovativnost v živilstvu.

Sodelovanje na tekmovanju Tropheia Slovenija 2008 povezuje slovensko živilskopredelovalno industrijo z akademsko sfero in raziskovalci. Gre za dragoceno praktično izkušnjo, saj imajo študenti v okviru timskega dela možnost razviti konkreten inovativen živilski proizvod z združevanjem kompleksnih elementov razvoja (tehnoški, proizvodni, pravni, finančni, senzorični, okoljski, trženjski ...). Za živilska podjetja so ključnega pomena ustvarjanje inovativnih idej, javno-zasebno

sodelovanje za razvoj in komercializacijo nagrajenih živilskih proizvodov ter vsekakor razpoložljivost večših, izkušenih in motiviranih mladih delavcev. K temu stremijo tudi zaposleni v znanstvenih institucijah, zato ima lahko njihovo sodelovanje v tekmovanju Tropheia pozitiven vpliv na ugled sodelujočih fakultet in drugih izobraževalnih ustanov.



Študentke živilstva z Biotehniške fakultete v Ljubljani so na simpatičen način predstavile projekt inovativnosti pri pripravi živil, v tem primeru ajdovega čokoladnega pudinga Ayding.

zakonodajo na tem področju, še posebej se je to pokazalo pri analizi pristopov k varnosti živil (Albanija bo na primer regulativno, vezano na HACCP, spravila v prakso šele leta 2011).

Prav tako ugotavljamo različne pristope pri edukaciji o živilih in prehrani, saj morajo manjše države strokovnjake izobraževati celoviteje, medtem ko si velike lahko privoščijo speciali-

verigo bodisi na strokovna znanja iz posameznih domen živilstva in prehrane.

Kot ena morda najšibkejših točk trenutnega dogajanja v Evropi je po mojem mnenju izobraževanje potrošnikov in kongres je temu namenil posebno pozornost. Seveda je pričakovati, da bo imela tudi sprejeta deklaracija znaten pozitiven vpliv na s tem povezano doga-

PROMI (1. MESTO)

BELJAKOVINSKI LONČEK

Eva MRAVLJAK
Anja PAVLIN
Manca POLOVŠAK
Jan TURK
Maksima ČAS

Mentor:

prof. dr. Aleš Kuhar,
Biotehniška fakulteta UL



Promi je okrepčilni probiotični beljakovinski lonček, z dodanimi sirotkinimi proteini in ekstraktom ajde, slajen izključno z medom in podložen z ajdo. Potrošniku ponuja bogato beljakovinsko in hranljivo malico, brez glutena in z možnostjo takojšnje uporabe, saj je embalaži priložena tudi lesena žlička. Neprecenljiva vrednost izdelka je v izboru sestavin, ki so tradicionalno slovenske in ekološke pridelave.

POWER BUCKY (2. MESTO)

PIŠKOTI

Peter JANTOL
Ana DOBNIK
Petra CVETEK
Tjaša TROBEC

Mentorica:

Tadeja Jakus, asistentka,
Fakulteta za vede o zdravju UP



Piškoti Power Bucky so narejeni iz mešanice rožičeve, čičerikine in ajdove moke, z dodanim lipovim medom in jabolčnega soka. Izdelek ima visoko vsebnost beljakovin, prehranskih vlaknin ter polifenolov, ki izhajajo iz ajde in zelenega čaja. Piškoti vključujejo sestavine, ki imajo v prihodnosti velik potencial za razvoj slovenskega kmetijstva oziroma ohranjanja avtohtone kulturne botanike in avtohtonih živalskih vrst.

PERFECT PASTA POT (3. MESTO)

INSTANT OBROK

Ana VELIKONJA
Jasna PIRTOVŠEK
Lea GAŠPARIČ
Matjaž MUHIČ
Nika KOGOJ
Ervin ANDREJČIČ

Mentor:

prof. dr. Aleš Kuhar,
Biotehniška fakulteta UL



Perfect Pasta Pot je gotova jed iz instant polnozrnatih testenin in ima nizko kalorično vrednost, visoko vsebnost beljakovin, visoko vsebnost prehranske vlaknine ter nizko vsebnost nasičenih maščob. Izdelek nima dodanih sladkorjev, ne vsebuje trans maščobnih kislin in je popolnoma brez aditivov, sladil in ojačevalcev okusa. Obrok je pripravljen v treh minutah z dodatkom vrele vode. Izdelek je na voljo v dveh okusih – kombinacija špinače in ingverja ter kombinacija mediteranskih začimb in korenčka.

NUTRIBITE

KAKAVOVE KROGLICE

Katarina MIKLAVC
Lucija KOREN
Gregor MLJAČ
Jakob NOVAK

Mentor:
prof. ddr. Marjan Simčič,
Biotehniška fakulteta UL



Nutribite so kroglice z ovsenimi kosmiči in sadjem, oblite s kakavovim prelivom. Izdelek predstavlja zdrav in hranljiv obrok, odličen za zajtrk ali malico. Je zamrznjen proizvod, ki je brez dodatne obdelave primeren za takojšnjo uporabo. Vse sestavine razen kakavovega obliva so toplotno neobdelane. Sestavine se med predelavo le zmelje, zaradi česar v sebi ohranijo visoko prehransko vrednost.

EKOLO

ŽITNO-SADNA REZINA

Katarina PRAPER
Tea DREVENŠEK
Simona RUBIN
Saša DREVENŠEK

Mentor:
izr. prof. dr. Tomaž Langerholc,
Fakulteta za kmetijstvo in
biosistemske vede UM



Žitno-sadna rezina Ekolo je sestavljena iz kakovostnih in nepredelanih žit, konopljinih beljakovin ter krehljive domačih jabolk. Skoraj v celoti je sestavljena iz sestavin, pridelanih na območju Slovenije. Vse surovine so ekološko pridelane. Rezina je alternativa številnim izdelkom z visoko vsebnostjo sladkorja, kamor se uvrščajo tudi nekatere žitno-sadne rezine. Poudarek je na višji vsebnosti beljakovin in nižji vsebnosti sladkorja.

ZELENKO

ZELENJAVNO-SADNI SOK

Vito Mihael SAVINEK
Teja ZALETELJ
Sara POKLAR
Jure ČREPINŠEK

Mentor:
prof. dr. Janez Hribar,
Biotehniška fakulteta UL



Zelenko je zelenjavno-sadni sok, narejen iz solate, pora in pomaranče. Solata in pora dajeta izdelku svežino, pomaranča pa stabilizira kisel okus. Sok je namenjen predvsem ljudem, ki v svojo prehrano vključujejo premalo sadja in zelenjave. Uporabljene sestavine so ekološke pridelave.

**AJDOVA DEKL'CA
(1. MESTO)**

SLADOLED

Tjaša TROBEC
Tanja ČREŠNOVAR
Nina MANDELJ
Peter JANTOL

Mentor:

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

Ajdova dekl'ca je sladoled z okusom ajde in kislega mleka z dodanim medom. Inovativna lastnost sladoleda je dodan prah iz jajčnih lupin, ki predstavlja odličen vir kalcija. Biološka razpoložljivost kalcija je v izdelku visoka. Kalcij pripomore h krepitvi oziroma k ohranjanju zdravih kosti in podpora ostalih mehanizmov v človeškem telesu. Funkcionalna pa je tudi embalaža izdelka, ki dalj časa ohranja temperaturo sladoleda.

**CHA KOMBUCHA
(2. MESTO)**

FERMENTIRANA PIJAČA

Žiga CIBIC
Vinko LONGAR

Mentor:

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

Cha Kombucha je osvežilna probiotična nizkoalkoholna fermentirana pijača narejena iz fermentiranih sladkih čajev. Kombucha zaradi probiotičnega delovanja gobe pozitivno vpliva na črevesno mikrobioto in delovanje jeter. Izdelek je zanimiv iz vidika uporabljenih sestavin, saj se za razliko od tradicionalne uporabe črnega čaja, uporabljajo predvsem zelišča iz Slovenije. Izdelek je alternativa nizkoalkoholnim pijačam in je na voljo v treh različnih okusih - bezeg, meta in šipek.

**VIDA
(3. MESTO)**

PRESNE KROGLICE

Jakob VRHOVEC
Žiga BLATNIK
Urška Karolina POTOVAR
Jana POLAK

Mentorica:

doc. dr. Mojca Korošec,
Biotehniška fakulteta UL

Vida je ekološka, veganska in presna bonboniera z visoko vsebnostjo beljakovin in vlaknin. Osnovna sestavina je konoplja, ki je v živilski industriji še vedno novost, vendar zaradi izjemne hranilne vrednosti postaja vedno bolj popularna. Pakiranje vsebuje 12 kroglic v 4 različnih okusih – indijski orešček, čokolada, acai jagode in sladka paprika. Tudi embalaža je oblikovana z ozirom na okolje, saj je izdelana iz naravnih in razgradljivih materialov, hkrati pa se lahko ponovno uporabi kot okvir za fotografijo.

HUDA MAL'CA

SLADEK PRIGRIZEK

Monika FORTNER
 Maruša MASLE
 Staša GROM
 Patricija OREŠNIK
 Matic SLODEJ

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



Huda mal'ca je odličen prigrizek, sestavni del zajtrka ali drugega dnevnega obroka. Pod imenom Huda mal'ca sta razvita dva izdelka - BIO mešanica oreškov, semen, brusnic in medu ter BIO ploščica z enakimi sestavinami. Huda mal'ca olajša odločitev z vnaprej pripravljenim prigrizkom, ki ga lahko potrošniki zaužijejo neposredno iz embalaže ali ga dodajo v jogurt ali mleko. Izdelek je sladkan izključno z medom, ne vsebuje žit, glutena in soli, je vir beljakovin in ima visoko vsebnost prehranskih vlaknin. Vse sestavine so plod slovenskih proizvajalcev in so ekološko pridelane.

Č'BELLA

SLADKO PEKOVSKO PECIVO

Špela KALAN
 Petra GODEŠA
 Tina KOŽELJ

Mentorica:
 Mojca Smerajec,
 Biotehniški izobraževalni
 center Ljubljana



Izdelek Č'bella je narejen iz ajdove in pšenične polbele moke, slajen s cvetličnim medom in obogaten z ekstra deviškim oljčnim oljem. Č'bella ima kakovostno hranilno vrednost in ne vsebuje nobenih konzervansov in dodanih sladkorjev. Inovativna lastnost izdelka je ideja, da se na tisoč prodanih proizvodov posadi eno lipovo drevo, s čimer se aktivno opozori na pomembnost ohranjanja čebel za prihodnje rodove.

BIOPOLIMERNA FOLIJA

EMBALAŽA

Matej KOLMANIČ
 Lea LUKIČ
 Jakob ŠMID
 Suzana ŽALEC
 Klara JERAJ

Mentorica:
 Katarina Smole,
 Biotehniški izobraževalni
 center Ljubljana



Biopolimerna folija za embaliranje živil je izdelana iz preprostih in naravnih sestavin, ki so prosto dostopne tudi v gospodinjstvu. Embalaža je izdelana s posebnim postopkom obdelave škroba z vodo. V nabrekla škrobna zrna se zaradi razvejanosti polisaharidne verige ujame glicerol, ki kasneje izkazuje elastične lastnosti materiala. Embalaža je primerna za shranjevanje kruha in krušnih izdelkov.

ON MY WHEY
(1. MESTO)

PROBIOTIČNI NAPITEK

Sabina VRECL
Neža MIKLAVIČ
Gregor SOK
Nina OGOREVC
Lea PRELOVŠEK

Mentor:

prof. dr. Aleš Kuhar,
Biotehniška fakulteta UL**β-GUT**
(2. MESTO)

PRIGRIZEK

Anže SLUKAN
Leja PREZELJ
Sašo RUPNIK
Maša ZALAR
Veronika ŠTAMPFL

Mentor:

prof. dr. Blaž Cigić,
Biotehniška fakulteta UL**RAVILICIOUS**
(3. MESTO)

POLNJENE TESTENINE

Bora MANKOČ
Katja VRABEC
Teja RENER
Laura ZUZZI
Dominika ČEŠEK

Mentor:

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

On my whey je probiotični sadno-mlečni napitek na osnovi sirotke z dodanim prosom. Izdelan je iz lokalnih in certificiranih ekoloških sestavin višje kakovosti in je na voljo v treh različnih okusih – borovnica, malina in gozdni sadeži.



β-gut je ječmenov prigrizek brez maščob in soli. Inovativnost prigrizka odlikuje visok delež prehranskih vlaknin, ki znižujejo energijsko vrednost živila ter hkrati pozitivno vplivajo na črevesno mikrobioto. Izdelek β-gut vsebuje rastlinske polisaharide - beta glukane, ki jih je mogoče najti v ovsu in ječmenu ter dokazano regulirajo nivo holesterola v krvi.



Ravilicious so ravioli, ki imajo v polnilu dodane odpadne oljčne tropine, ki vplivajo na večjo prehransko vrednost izdelka. Ravioli imajo dodan tudi vitamin B12, ki sodeluje pri normalnem delovanju presnove, živčnem sistemu ter drugih bioloških procesih v telesu. Izdelek je na voljo v dveh okusih - kombinacija suhega paradižnika in maline ter kombinacija gob in pehtrana.

KROMPILADA

PRIGRIZEK

Nina JADRIČ
Marko RAZPET
Monika ŠKULJ
Anelisa OVSENIK

Mentor:

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



Krompilada je prigrizek iz krompirjevih olupkov z dodatkom sušenega sadja. Ima pozitiven učinek na zdravje, saj vsebuje visoko vsebnost prehranskih vlaknin, je brez soli ter ima nizko vsebnost sladkorjev in nasičenih maščob.

SEVNIŠKA VOŠČENKA

SADNI PRIGRIZEK

Anja SIMČIČ
Tjaša JAZBEC
Manca KAVŠČEK

Mentorica:

Angelca Hrovat,
Grm Novo mesto – Center
biotehnike in turizma



Sevniška voščenska je sadni prigrizek, ki je narejen iz sadja, pridelanega na neškropljenih travniških sadovnjakih. Živilo je v obliki sadnega usnja. Prednost izdelka je v tem, da ne vsebuje aditivov in dodanega sladkorja.

TOFUJEVE SANJE

SLADICA

Tamara KEKEC
Dominika KLAVŽ

Mentor:
izr. prof. dr. Tomaž Langerholc,
Fakulteta za kmetijstvo
in biosistemske vede UM



Tofujeve sanje so posebna oblika sladice, ki je narejena iz tofuja in sadne omake iz 100 % aronijinega soka ter posušenih jagod aronije. Izdelek ima visoko prehransko vrednost, saj ima visok delež beljakovin in antioksidantov, obenem pa ima nizko vsebnost nasičenih maščob.

WILLY MILLY

KAŠA

Leja Romana ZUPANČIČ
Luka IVANOVIČ

Mentorica:
doc. dr. Suzana Laporšek,
Fakulteta za management UP



Willy Milly je nizkokalorična prosena kaša s suhim sadjem. Izdelek je enostavno pripravljen obrok, ki lagodno vpliva na zdravje in prebavo. Kaša ne vsebuje glutena in je zato primerna tudi za bolnike s celiakijo, zaradi dodanih beljakovin pa je primerna tudi za športnike.



Slovenija je v letu 2017 na tekmovanju Ecotrophelia Europe 2017 z izdelkom On my whey osvojila odlično tretje mesto v hudi konkurenci 16 sodelujočih držav. Tekmovanje je potekalo v okviru sejma Food Matter Live v Londonu.





Ne glede na učinkovitost in pomembnost projekta, dodelane projektne ideje in vse večje potrebe po inovativnem pristopu v agroživilstvu, do danes še nobeden od izdelkov ni prisoten na slovenskem trgu.

**JE 10. ECOTROPHELIA TISTA,
KI LAHKO DOSEŽE TA PREBOJ?**

PRIJAVLJENI PROJEKTI 2018

Eufemia BARZELATTO
Eva VRČKO
Saša KUGLER

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

BEENOLA

ŽITARICE ZA ZAJTRK

Beenola je granola z dodatkom tradicionalnega slovenskega propolisa. Granola ne vsebuje sladkorjev in aditivov. Vse surovine so ekološko pridelane in od lokalnih proizvajalcev. Embalaža izdelka je v celoti biorazgradljiva, njena notranjost je prekrita z biorazgradljivo PLA folijo, ki je narejena iz koruznega škroba. Embalaža izdelka je narejena na način, da je primerna za na pot.

Ekipo sestavljajo tri študentke, ki prihajajo iz različnih fakultet. Za sodelovanje na tekmovanju so se odločile predvsem zaradi pridobivanja novih izkušenj ter novega znanja. Sodelovanje na tekmovanju jih je motiviralo za nadaljnje delo na tem področju.





EMONSKA POGAČA

PEKOVSKO PECIVO

Emonska pogača je izdelek, narejen iz pšenične polbe in ržene moke ter naravnega kislega testa, ki izdelku zagotavlja bogato aromo, poln okus ter svežino. Emonski pogači pa je dodano tudi oljčno olje, kislá smetana, grozdje, jabolka, fige, cvetlični med ter sončnična semena. Pogača ne vsebuje sladkorja in aditivov, vsebuje pa višji delež prehranske vlaknine ter malo soli. Pakirana je v laneno vrečko ter v glineno posodo, ki sta primerna za hranjenje živil.

Ekipo sestavljata študentka Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana in študentka Ekonomske fakultete UL.



Veronika JAPELJ
Tina SVETE

Mentorica:
Mojca Smerajec,
Biotehniški izobraževalni
center Ljubljana





MOUSSE-HAVE

SLADICA

Mousse-have je čokoladni mousse, narejen iz odpadne vode čičerike (aquafaba). Aquafaba predstavlja nadomestek jajčnega beljaka, zato je izdelek primeren tudi za vegane in ljudi, ki imajo alergije na jajčne proteine. Mousse je na voljo v dveh okusih: Mr. Mousse, ki poleg aquafabe in čokolade vsebuje še plast borovničeve omake z dodatkom fino mletih zemeljskih mandljev in Miss Mousse z malinino omako, kjer so zemeljski mandlji grobo mleti in vmešani v mousse. Uporabljene sestavine za proizvodnjo moussa so pridobljene od slovenskih podjetij. Embalaža izdelka je steklena, zato je primerna za recikliranje.

Ekipo »Z žlico na pot« sestavljajo štirje člani, ki pokrivajo področje sanitarnega inženirstva ter ekonomije. Za sodelovanje na tekmovanju so se odločili, ker menijo, da je tekmovanje odlična priložnost za nadgrajevanje pridobljenega znanja s področja živilstva ter pridobivanja novih poznanstev.

Z Univerza v Ljubljani
Zdravstvena fakulteta

Pia ČEPIČ
Urška HITER
Nino MARČETIČ
Katjuša MEŽEK

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





OLIVENAISE NAMAZ

Namaz Olivenaise je nastal iz želje po tem, da se olivno olje ljudem ponudi v obliki namaza. Olivno olje je znano predvsem po svojem močnem antioksidativnem učinku ter vsebnosti nenasičenih maščobnih kislin in vitaminov. Dodatek česna, ki je naravni antibiotik, še bolj oplemeniti hranilno vrednost namaza, prav tako pa izdelku doda močan okus. Z uporabo značilnih slovenskih sestavin (ekstra deviško oljčno olje, česen in peteršilj) se predstavijo dobrote slovenskega »mediterana«, ki niso le okusne, temveč vsebujejo tudi hranilno pomembne učinkovine.

Ekipo Olivenaise sestavljajo diplomirane dietetičarke, ki končujejo prvi letnik podiplomskega študija dietetike in prihajajo iz različnih delov Slovenije. Za sodelovanje na tekmovanju so se odločile iz radovednosti ter želje po pridobivanju novih izkušenj. Prav tako pa so želele svoje znanje zdrave prehrane prenesti še na področje razvoja novih izdelkov.



Leja Romana ZUPANČIČ
Pia ERJAVEC
Gaja FRELIH
Sara PODVRŠNIK
Petra VODOPIVEC

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





VITALNI KORENJAK

KRUH

Vitalni korenjak je kruh z visoko vsebnostjo beljakovin. Izdelek je pakiran v inovativno večnamensko embalažo. Embalažna enota ima dve dimenziji velikosti, v katero se lepo prilegajo rezine kruha.

Ekipo sestavljata študenta Biotehniškega izobraževalnega centra Ljubljana. Matej se je odločil za tekmovanje zaradi zanimanja na področjih prehrane in dietetike ter prehrane v rekreativnem športu, Jana pa je zanimalo, kako poteka proces od snovanja ideje do končnega izdelka.



Matej KOLMANIČ
Jan DEBELIČ

Mentorica:
Katarina Smole,
Biotehniški izobraževalni
center Ljubljana





Zarja ZRINSKI
Primož TUTIN
Jena JAMŠEK
Anja MRHAR

Mentor:
doc. dr. Andrej Ovca,
Zdravstvena fakulteta UL

ZELENI RŽENKO S SEMENI

KRUH

Zeleni rženko s semeni je kruh, ki vsebuje visoko vsebnost prehranskih vlaknin in kalija. Okus kruha je obogaten z zelnico, ki je bila do nedavnega obravnavana kot stranski in odpadni produkt zelja. Zelnica pripomore h kakovosti kruha, saj zavira rast plesni, kar posledično odlikuje varnost tovrstnega proizvoda. Izdelek je pakiran v okolju prijazno embalažo.

Ekipo sestavljajo štirje člani, ki jih združujejo vede s področja živilstva, ekonomije in sanitarnega inženirstva ter strast do okusnih in kakovostnih živilskih izdelkov.





KARIERNA POT ECOTROPHELIJEVCEV GRE V SMERI..

- podjetništva
- prehrane
- razvoja v živilstvu
- analize v živilstvu
- komercialne, nabave surovin za živilsko industrijo
- prehranskega svetovanja
- biotehnologije
- industrijskega oblikovanja
- marketinga v živilstvu
- promocije zdravja in zdravega prehranjevanja
- razvoja v biotehnologiji
- dietetike
- kontrole kakovosti
- razvoja analitskih metod
- raziskovalne dejavnosti
- trgovine
- osnovne kmetijske dejavnosti
- kontrole ekološke pridelave in predelave
- tehnologije
- proizvodnje in prodaje
- ustanovitve lastnega podjetja
- športne prehrane
- kontrole kakovosti medicinskih pripomočkov

PREDNOSTI SODELOVANJA NA TEKMOVANJU ECOTROPHELIA SLOVENIJA SO..

- sodelovanje
- širjenje obzorij
- reference
- seznanitev s področji, s katerimi se sicer tekom študija ne bi
- razvoj izdelka
- kreativno mišljenje
- timsko delo
- poznanstva
- interdisciplinarne in mednarodne izkušnje
- spoznavanje procesa razvoja novega živila
- razmišljanje o inovativnih izdelkih v teoriji in praksi
- pridobitev novega znanja
- brainstorming
- predstavitev na GZS
- spoznavanje uvajanja novih živil na trg
- možnost preizkušanja svojih sposobnosti v realnem svetu in razvijanje kreativnega potenciala

**SODELUJOČE ŠTUDENTE
NA TEKMOVANJU
ECOTROPHELIA
SLOVENIJA 2008-2018
SMO VPRAŠALI, S ČIM
SE TRENUTNO UKVARJAJO
OZIROMA V KATERI SMERI
VIDIJO SVOJO KARIERNO
POT TER KAKŠNE SO
NJIHOVE IZKUŠNJE S
TEKMOVANJA.**

- osebnostna in karierna rast
- sposobnost delovanja v ekipi, ki je usmerjena k istemu cilju
- povezovanje različnih znanj
- projektni management
- izražanje kreativnosti
- razmišljanje izven okvirjev
- izziv
- kreativnost
- učenje sodelovanja v skupini
- nov pogled na svet
- igranje vloge realnega podjetja

TEKMOVANJE ECOTROPHELIA SLOVENIJA BI LAHKO BILO ŠE BOLJ USPEŠNO, ČE BI...

- dobre projekte implementirali v industrijo
- podjetja vključili v sodelovanje
- postavili jasnejše kriterije ocenjevanja
- postavili bolj stroga pravila
- se nudila pomoč s strani strokovnjakov že v fazi razvoja izdelka
- bili profesorji na fakulteti bolj angažirani
- vzpostavili boljše povezovanje s stroko
- vzpostavili mentorstvo v podjetjih
- povečali sponzorstvo tekmovanja
- podelili višje nagrade, ki bi omogočile boljšo motivacijo
- povečali podporo medijev
- na voljo bilo več časa za pripravo projekta
- povečali promocijo natečaja na kreativno usmerjenih fakultetah
- se povečal poudarek na živilskem področju in manj na področju ekonomije
- se povečalo oglaševanje projekta
- ohranili vse tako kot je zdaj, saj deluje fenomenalno

**ECOTROPHELIA JE IZZIV
IN HKRATI PRILOŽNOST,
DA MLADI ZDRUŽIJO
ZNANJE IN USTVARIJO
IZDELEK, KI JE HKRATI
OGLEDALO SEDANJOSTI
TER OBENEM NAPOVED
PRIHODNOSTI ZA
PODROČJE ŽIVILSKÉ
INDUSTRIJE IN PREHRANE.**





Uredili: dr. Petra Medved Djurašinović in Tamara Srdarev

Oblikovalka: Katarina Kranjc

Slike: arhiv GZS-ZKŽP, sodelujoči študentje in člani ocenjevalne komisije
Ljubljana, junij 2018

Creative

IDEA

BUSINESS

Idea

Gospodarska
zbornica
Slovenije



Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij
Dimičeva 13
1504 Ljubljana
T: 01/5898296
zivilska.ind@gzs.si / srip.hrana@gzs.si

