



MLADI PREDSTAVILI SVOJE INOVATIVNE ŽIVILSKÉ IZDELKE

Sporočilo medijem

Ljubljana, 25. april 2025 – Na tekmovanju **ECOTROPHELIA SLOVENIJA Junior 2025** so se letos predstavile štiri ekipe, skupaj 9 dijakov, ki so navdušili s svojimi inovativnimi izdelki: Ajde, Fibi, Koprivca Ekspres in Regina Della Birra. Prvo mesto si je priborila ekipa Regina Della Birra iz Izobraževalnega centra Piramida Maribor za monoporcijsko sladico s štirimi skrbno izbranimi komponentami, ki združujejo čokolado, sadje in hmeljevo grenkobo. V sklopu tekmovanja je potekal tudi spremljevalni program Talenti živilstva, namenjen dodatnemu spodbujanju zanimanja za prehranske inovacije med mladimi.

Ecotrophelia Slovenija Junior 2025 je letos že tretjič združila dijake, ki so razvijali inovativne živilske izdelke z jasno izraženo eko-inovacijo v vsaj eni od faz razvoja. Tekmovanje, ki ga je včeraj organizirala Gospodarska zbornica Slovenije – Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij, mlade spodbuja k širšemu razmišljanju o razvoju živil, zlasti v smeri trajnosti, ki v sodobnem prehranskem sistemu postaja ključnega pomena.

Največ točk strokovne ocenjevalne komisije in s tem prvo mesto na tekmovanju Ecotrophelia Slovenija Junior 2025 si je priborila ekipa **Regina Della Birra** iz Izobraževalnega centra Piramida Maribor, ki sta jo sestavljala Teja Horvat in Silvo Vuzem. Razvila sta izdelek Regina Della Birra – monoporcijsko sladico, sestavljeno iz štirih skrbno izbranih komponent, ki skupaj ustvarjajo harmonijo okusov: od bogate čokoladne note do svežine sadja in značilne grenkobe hmelja.

Drugo mesto je osvojila ekipa **Koprivca Ekspres** iz Biotehniškega centra Naklo, ki sta jo sestavljali Neli Burnik in Lana Tratnik. Razvili sta izdelek Koprivca Ekspres – hitro pripravljen obrok za eno osebo, sestavljen iz instant ozkih jajčnih rezancev s koprivo ter priložene začimbne mešanice.

Tretje mesto je pripadlo ekipi **FIBI** iz Biotehniškega centra Naklo, ki so jo sestavljale Iza Zupanc, Zala Pipp in Juša Benedečič. Predstavile so izdelek FIBI – brezglutenske rogljičke, obogatene z vlakninami iz indijskega trpotca. Nadevi iz mandljev in bele čokolade ter mandljev s karamelo ustvarjajo bogat in hkrati uravnotežen okus.

Četrto mesto je pripadlo ekipi **AJDE** iz Izobraževalnega centra Piramida Maribor, ki sta jo sestavljali Špela Vičar Miche in Neli Tomašević. Pripravili sta Ajde, naraven namaz brez aditivov, narejen iz tatarske ajde in drugih skrbno izbranih sestavin. Na voljo so trije okusi: čokolada z bučo in kakavom, jabolka-sivka ter jabolka-sliva-korenček.

V sklopu tekmovanja je potekal tudi spremljevalni program Talenti živilstva, namenjen dodatnemu spodbujanju zanimanja za prehranske inovacije med mladimi. Udeleženci so prisluhnili predavanjem o inovacijah v živilstvu, ki sta jih pripravila Žiga Lampe in dr. Petra Medved Djurašinović, nato pa so se pomerili v kvizu, ki je preizkusil njihovo znanje o odpadni hrani in aktualnih trendih v živilstvu. Tema

kviza je bila pomembna, saj smo včeraj obeleževali Slovenski dan brez zavržene hrane, kar je poudarilo pomen zmanjševanja odpadne hrane. Najuspešnejši tekmovalci so prejeli posebno nagrado, ki je letos pripadla dvema ekipama - ekipi AJDE iz IC Piramida Maribor ter ekipi Kopriv'ca Ekspres iz BC Naklo.

Strokovno ocenjevalno komisijo, ki je izdelke ocenila tako iz vidika inovativnosti, embalaže, marketinga in poslovnega načrta, kot tudi njihove prehranske in senzorične lastnosti, so sestavljali: dr. Petra Medved Djurašinić (GZS-ZKŽP, predsednica strokovne ocenjevalne komisije), Leni Breznik (Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano), dr. Mojca Jevšnik (Zdravstvena fakulteta UL) ter dr. Mojca Korošec (Biotehniška fakulteta UL).

Razglasitve se je udeležila mag. Mateja Tišler, direktorica upravljanja s kadri v podjetju Ljubljanske mlekarne d.o.o, ki je mlade spodbudila za izbiro poklicev v živilstvu in skupaj z dr. Tatjano Zagorc, direktorico GZS-ZKŽP podelila priznanja in nagrade. Dogodek so podprli Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, Javna agencija za znanstvenoraziskovalno in inovacijsko dejavnost Republike Slovenije, Ljubljanske mlekarne in Perutnina Ptuj.

