

## ECOTROPHELIA SLOVENIJA 2022

### Sporočilo medijem

#### Wibuba bar, žitna rezina, zmagovalna inovacija tekmovanja Ecotrophelia Slovenija 2022

**Ljubljana, 23. junij 2022 – Drugo mesto je zasedel izdelek žitna ploščica Barli, tretje mesto pa izdelek tortilja WrapUp. Na vseslovenskem študentskem tekmovanju s področja inovativnosti in razvoja novih živilskih izdelkov, ki je potekalo že 14. leto zapored, je sodelovalo 7 ekip in 26 študentov iz različnih fakultet in višjih strokovnih šol. Vse tri zmagovalne izdelke so ustvarili študentje pod mentorstvom Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani.**

Ekipa študentov pod mentorstvom prof. Stephena Pearsona iz Tehniške univerze v Münchnu in somentorja doc. dr. Evgena Benedikta iz Biotehniške fakultete Univerze v Ljubljani, ki so jo sestavljale Patricija Kunstek, Ivana Turnšek, Suzana Kralj in Nina Maček je s prigrizkom **Wibuba bar**, žitno rezino, ki je sklop treh prehranskih izdelkov, katerih namen je zagotoviti optimalen razvoj ploda in dojenčka skozi ustrezno prehrano matere in partnerja, premagala vse udeležence. Izdelek ne vsebuje glutena in ima ugodno hranilno in energijsko sestavo.

Drugo mesto je zasedel izdelek z imenom **Barli**, fermentirana žitna ploščica, prelita z malinami in temno čokolado, ki so jo ustvarili Nej Bizjak, Tea Dular in Luka Irenej Pečan, pod mentorstvom prof. dr. Polone Jamnik.

Tretje mesto je pripadlo izdelku **WrapUp** tortilja, ki so ga ustvarili Meta Brkovec, Gašper Korat, Luka Korošec in Eva Mustafa pod mentorstvom izr. prof. dr. Mojce Korošec in je narejena iz sestavin, ki veljajo za stranski proizvod industrije, kot sta bučna prga in pivovarske tropine.

Ostali izdelki, ki so jih ustvarili in predstavili študenti so bili:

- **Hajdi** (mešanica živil za pripravo obroka)
- **Moo-Cha** (fermentirani mlečni izdelek)
- **Take&Bake** (gotova mešanica za peko z drožmi)
- **Vijolični užitek** (sadni namaz)

Ecotrophelia Slovenija je tekmovanje, na katerem študentske ekipe 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 je letos sestavljalo pet strokovnjakov s področja živilstva in podjetništva: dr. Tatjana Zagorc (GZS-Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij) v vlogi predsednice komisije, ga. Tjaša Dobnik (Javna agencija SPIRIT Slovenija), dr. Sebastjan Filip (Pekarna Pečjak d.o.o.), Gorazd Jenko (Služba Vlade RS za razvoj in evropsko kohezijsko politiko) ter Špela Šinigoj (Incom d.o.o.).

**Dr. Tatjana Zagorc**, predsednica nacionalne ocenjevalne komisije Ecotrophelia Slovenija 2022 je po tekmovanju povedala: *»Od kadrov prihodnosti v agroživilstvu se pričakuje veliko, kajti vstopajo v svet številnih izzivov. Vse združuje pojem trajnosti in trajnostnega razmišljanja, predvsem pa ukrepanja. Študenti tekom tekmovanja pridobivajo dragoceno izkušnjsko znanje na področjih, ki segajo mnogo dlje od njihove študijske smeri. Ecotrophelia Slovenija je zelo dobra popotnica k ustvarjanju kariernih poti in oblikovanju idej za obstoj in razvoj agroživilstva. Spreminjamo se namreč kot potrošniki, spreminjamo svoje vedenjske navade v povezavi s hrano in prehranjevanjem, spreminja se tudi naš odnos do okolja ter širše družbe.«*

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

Zbornica kmetijskih in živilskih podjetij pri GZS

\*\*\*

Dodatne informacije:

Mag. Anita Jakuš, [anita.jakus@gzs.si](mailto:anita.jakus@gzs.si); 01 5898 003