

Projekt sofinancira:



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

Projekt podpira:



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO

## SPOROČILO ZA JAVNOST

### Inovativnost slovenskih živilskih podjetij navdušuje tudi s pestrostjo ponudbe živil z ajdo

#### *Rezultati izbora najbolj inovativnih živil leta 2020*

Inštitut za nutricionistiko je danes predstavil najbolj inovativna živila leta 2020. Gre za živila, proizvedena v Sloveniji in uvedena na tržišče v zadnjem letu. Nagrade so prejeli Bio dobrete - Kmetija Žgajnar za *jogurt z lanenimi semeni*, Ljubljanske mlekarne za *gosti jogurt Siggis skyr*, Don Don za *kruh proteinc* in Mercator IP za *Minute zelenjavni namaz Veganski tatarc*. Posebno nagrado za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil je prejelo podjetje Panorganix za *linijo slovenskih rezanih solat*, podjetje Mercator Emba pa je prejelo posebno nagrado za inovativnost pri zmanjševanju vsebnosti sladkorja pri *kakavovem prahu Benquick* in *desertnem prelivu Sladki greh*. Posebnost letošnjega razpisa je bila, da so bili proizvajalci vnaprej povabljeni k razvoju izdelkov z ajdo. V tej skupini izdelkov so nagrade prejeli Spar Slovenija za *kruh tatarski hlebček*, Mlinotest za *polento naše none z ajdo*, Kmetija Klepec za *ajdove hrustavčke*, Mercator IP za *Minute ajdov narastek s tofujem* in Mlinarstvo Rangus za testenine - *zlate tatarske bio ajdove valvice*. Inštitut za nutricionistiko nagrade za inovativnost podeljuje že šesto leto. Osnovna cilja projekta sta ozaveščati potrošnike, da bi lažje prepoznali nova oz. izboljšana živila in spodbujati gospodarstvo pri razvoju živil, predvsem takšnih z ugodnejšo hranilno sestavo. Vsa podjetja na razpisu sodelujejo brez stroškov. Projekt namreč sofinancira Ministrstvo za zdravje RS v okviru nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje *Dober tek Slovenija, zdravo uživaj in več gibaj*. Zmagovalce sta na razglasitvi nagovorila tudi generalna direktorica Direktorata za javno zdravje pri Ministrstvu za zdravje Mojca Gobec in Dr. Jože Podgoršek, državni sekretar pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.



**Slika: Najbolj inovativna živila leta 2020, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko**

Sodobni čas postavlja proizvajalce živil pred vedno nove izzive, zaznamovane z visokimi pričakovanji potrošnikov ter močno mednarodno konkurenco. Potrošniki poleg kakovosti, cenovne konkurenčnosti in lokalnega porekla surovin, od proizvajalcev pričakujejo tudi inovativen razvoj v smeri izboljševanja sestave živil. Mnoga na novo razvita živila so lahko zelo inovativna in imajo najrazličnejše prednosti, informacije o tem pa pogosto ne pridejo do potrošnika. Ob uvajanju na tržišče nova inovativna živila pogosto ciljajo na precej nišno tržišče, proizvodnja pa je običajno povezana z visokimi začetnimi vlaganji, zato se domači proizvajalci v hudi mednarodni konkurenci z velikimi naporji borijo, da bi takšna živila dosegla potrošnike in tudi dolgoročno obstala na tržišču. Proizvajalci pogosto namreč nimajo zadostnih oglaševalskih sredstev, da bi takšna inovativna živila in njihove prednosti uspešno predstavili potrošnikom ter da bi obseg prodaje omogočil rentabilnost proizvodnje. Da bi potrošnikom predstavili izstopajoča inovativna živila ter podprli inovativnost živilske industrije, je Inštitut za nutricionistiko že šesto leto zapored pripravil izbor najbolj inovativnih slovenskih živil. Na razpisu smo obravnavali 84 predlogov, med katerimi so bila izbrana najboljša živila v posameznih kategorijah.

## **Potek izbora živil – letos poudarek na živilih iz ajde**

K sodelovanju na razpisu za najbolj inovativna živila, ki ga je Inštitut za nutricionistiko izvedel v drugi polovici lanskega leta, so bili povabljeni tako potrošniki kot proizvajalci živil v Sloveniji. Tokrat so proizvajalci na razpis lahko posredovali največ tri predloge. Približno dve tretjini vseh prispelih predlogov je bila podana s strani proizvajalcev - tako večjih kot manjših, sodelovale so tudi kmetije.

**Prof. dr. Igor Pravst**, Inštitut za nutricionistiko: *»Gre za nadaljevanje projekta, ki smo ga na Inštitutu za nutricionistiko začeli pred petimi leti – prvič smo priznanja podelili že leta 2015. Namen projekta je spodbujati inovativnost domačih proizvajalcev pri razvoju živil in na ta način potrošnikom zagotoviti pestrejši izbor kakovostnih živil z več vidikov. Pomemben poudarek je na ugodnejši prehranski sestavi, upoštevamo pa tudi druge vidike inovativnosti, npr. prijaznost potrošniku ter okolju. Tudi pri ocenjevanju živil smo zato v prvi vrsti upoštevali hranilno sestavo živil, saj želimo s projektom spodbuditi ponudbo živil, ki so koristnejša za zdravje. V nadaljevanju pa so bili pri izboru upoštevani še drugi vidiki inovativnosti. Čeprav našim precej strogim prehranskim kriterijem zadosti vedno več obravnavanih živil, je še vedno precej priložnosti za izboljšave, npr. z vidika zmanjševanja vsebnosti soli v pekovskih izdelkih, ter sladkorjev v brezalkoholnih pijačah in mlečnih izdelkih. Poleg običajnih kategorij živil smo v letošnjem razpisu postavili proizvajalce pred nov izziv. Razpisali smo nagrado za najbolj inovativno živilo iz ajde, saj smo želeli spodbuditi ponudbo tovrstnih živil na slovenskem tržišču. Presenečeni smo bili nad velikim odzivom v tej skupini živil, kar nas je spodbudilo k odločitvi, da smo v tej skupini nagradili kar pet živil.«* Spodbujanje razvoja živil iz ajde je tudi cilj aplikativnega raziskovalnega projekta *»Lokalno pridelana ajda kot surovina za proizvodnjo kakovostnih živil«*, ki ga financirata Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano in Javna agencija za raziskovalno dejavnost. Projekt vodi Inštitut za nutricionistiko, pri njem pa sodelujejo tudi Biotehniška fakulteta Univerze v Ljubljani, Institut 'Jožef Stefan' in Kemijski inštitut. **Prof. dr. Igor Pravst**, Inštitut za nutricionistiko: *»Ajda je izjemno hranljivo živilo, zato želimo s projektom po eni strani podpreti kmetovalce in živilsko industrijo pri učinkoviti pridelavi in uporabi navadne in tatarske ajde v proizvodnji visoko kakovostnih živil, po drugi strani pa spodbuditi prebivalce k povečanemu obsegu uživanja ajde.«*

Izbora najbolj inovativnih živil je opravila strokovna skupina na Inštitutu za nutricionistiko, ki je pripravila tudi strokovno utemeljitev izbora. Strokovno skupino so sestavljali strokovnjaki s področja prehrane, živilske tehnologije, živilske kemije in agronomije. **Doc. dr. Anita Kušar**: *»Vrednotenje inovativnosti prijavljenih živil v prvi vrsti temelji na sestavi živil in njihovi hranilni vrednosti. V izogib subjektivnemu ocenjevanju, pri izboru uporabljamo mednarodno uveljavljene modele za profiliranje živil. Gre za posebno znanstveno metodo, ki glede na hranilno sestavo, predvsem vsebovano količino sladkorjev, nasičenih maščob in soli ter na drugi strani vsebnost prehranskih vlaknin, sadja in zelenjave, živilu pripiše oceno, na osnovi katere ga lahko razvrstimo med manj oz. bolj zdrava živila. Tovrsten pristop se v nekaterih evropskih državah in drugod po svetu uporablja pri označevanju živil, z namenom, da se potrošnikom olajša izbira zdravju koristnih živil. Od skupaj prejetih 84 predlogov sta*

skoraj dve tretjini izdelkov dosegli ugodno oceno za prehransko sestavo in tako šli v nadaljnjo obravnavo, kjer smo poleg dosežene ocene profiliranja, upoštevali še druge vidike inovativnosti, vključno s senzorično oceno, poreklom surovin in aktualnostjo inovacije z vidika obogatitve ponudbe v posamezni kategoriji živil. Nagrado za najbolj inovativna živila letos prejme kar deset podjetij za skupaj enajst živil, ki so v svojih kategorijah izstopala. Od nagrajenih živil podeljujemo 5 nagrad živilom z ajdo.«

### **Razpoložljivost kakovostnih in v Sloveniji proizvedenih živil spodbuja tudi država**

Ključni cilj projekta je spodbujati proizvajalce živil, da bi potrošnikom ponudili kakovostna živila z ugodno hranilno sestavo, kar je hkrati tudi namen Ministrstva za zdravje, ki projekt financira. **Mojca Gobec**, direktorica Direktorata za javno zdravje, Ministrstvo za zdravje RS: »Čestitke letošnjim zmagovalcem in Inštitutu za nutricionistiko za prispevek k večji razpoložljivosti živil, ki so koristna za zdravje naših prebivalcev. Z vidika vpliva na zdravje prebivalcev lahko z večjo dostopnostjo in promocijo živil z ugodno prehransko sestavo vplivamo na posameznikovo izbiro in dosežemo pomembne učinke na izboljšanje prehranjevanja prebivalcev. S tem vplivamo na manjšo obolevnost za sodobnimi civilizacijskimi boleznimi. Aktivnosti, kot je izbor inovativnih živil in napor živilske industrije, da v svojih izdelkih postopoma znižuje sladkor, sol in povečuje polnozrnatih sestavin, pomembno prispevajo k cilju Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti – Dober tek Slovenija, da izboljša prehranske navade prebivalcev. Z izborom inovativnih živil, domačim proizvajalcem in tudi kupcem sporočamo, da je pomembno spreminjati sestavo živil in zmanjševati določena hranila v izdelkih. Letošnji izbor inovativnih živil, ki ga že šesto leto financira ministrstvo za zdravje, dokazuje inovativnost domačih proizvajalcev in sporoča, da so izbrana živila okusna in privlačna«.

Pridelava in predelava živil v Sloveniji predstavljata pomembni gospodarski panogi, v ospredje pa prihajajo tudi želje potrošnika, da bi kupoval slovenska živila. Prejemnikom nagrad je čestital tudi **dr. Jože Podgoršek**, državni sekretar pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: »Z inovativnimi živilmi vzpodbujamo celotno verigo preskrbe s hrano, skrbimo pa tudi za razgibanost lokalnega trga, ki inovativna živila prepoznava kot posebna. S temi živilmi pa lokalno hrano povezujemo tudi z zdravim načinom življenja.«



**Inštitut za nutricionistiko, Tržaška cesta 40, 1000 Ljubljana**  
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: [info@nutris.org](mailto:info@nutris.org)  
[www.nutris.org](http://www.nutris.org)

## Utemeljitev izbora inovativno živilo 2020

### Nagrada za inovativnost v skupini jogurtov



#### Jogurt z lanenimi semeni

Bio dobrete d.o.o. – Kmetija Žgajnar

Jogurt z lanenimi semeni je izdelan iz mleka, pridelanega na slovenski ekološki kmetiji Žgajnar. Jogurtu so dodana lanena semena, zaradi katerih predstavlja bogat vir prehranskih vlaknin, kar za mlečne izdelke sicer ni običajno. Na voljo je tudi sadna različica, jogurt z lanenimi semeni in jagodo.

### Nagrada za inovativnost v skupini visoko-beljakovinskih živil



#### Gosti jogurti Siggis's skyr

Ljubljanske mlekarne d.o.o.

Siggis's skyr je tradicionalni islandski tip jogurta, ki predstavlja novost med slovenskimi mlečnimi izdelki. Gre za zgoščeni jogurt brez maščob in z visoko vsebnostjo beljakovin, ki je enkrat višja v primerjavi z običajnimi jogurti. Tradicionalno se izdeluje iz posnetega mleka s procesom odcejanja, zaradi česar jogurt postane čvrstejši in pridobi edinstveno kremasto strukturo. Poleg naravnega, so na voljo še trije okusi – vanilija, jagoda in borovnica, ki so lahko dobra alternativa slajšim sadnim jogurtom. Ljubljanske mlekarne so ne le prve v Sloveniji vzpostavile proizvodnjo skyra, temveč ga proizvajajo tudi za širše evropsko tržišče.



## Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov



### Kruh Proteinc

Don Don d.o.o.

Kruh Proteinc je izdelan iz ovsene in pšenične polbele moke, za svežino in sočnost pa mu je dodano pšenično kisloto. Ima štirioglasto obliko in je bogato posut z mešanico sončničnih in sezamovih semen. Kruh je posebej okusen tudi zaradi dodanih bučnih in lanenih semen, ki so ob prerezu opazna v njegovi temni sredici. S prehranskega vidika ga posebej odlikuje visoka vsebnost prehranskih vlaknin, predstavlja pa tudi vir beljakovin.

## Nagrada za inovativnost v skupini namazov



### Minute zelenjavni namaz Veganski tatarc

Mercator IP d.o.o.

Veganski tatarc linije Minute je zanimiv in okusen zelenjavni namaz. Glavni sestavini sta leča in sušeni paradižniki, katerih aroma je prefinjeno zaokrožena z izbranimi začimbami. Kombinacija izbranih sestavin mu daje edinstven okus in aromo, ki se jima bodo težko uprli tudi ljubitelji mesa. Zaradi svoje sestave je bogat vir rastlinskih beljakovin in vir prehranskih vlaknin, ki predstavljajo še posebej pomembno komponento uravnotežene prehrane.



## Posebna nagrada za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil



### Linija slovenskih rezanih solat

Panorganix d.o.o.

Mlada slovenska špinača, pridelana v Ljutomeru, je skrbno izbrana in pakirana v priročno embalažo, ki omogoča ohranjanje njene svežine. Na trgovskih policah je slovenskim potrošnikom na voljo v 24-ih urah po nabiranju. Tako je potrošnikom na voljo sveža in okusna lokalna špinača, ki jo, zaradi izjemnega okusa, lahko vključimo v številne sveže in pripravljene jedi. Vsekakor pa ni zanemarljiv tudi okoljski vidik, saj je izdelek zaradi kratke transportne poti prijaznejši do okolja v primerjavi s podobnimi izdelki, ki prihajajo iz tujine. V liniji pa je na voljo tudi rezana mešanica solat.

## Posebna nagrada za inovativnost pri zmanjševanju vsebnosti sladkorja



### Mercator Emba d.d.

Izboljševanje prehranske sestave sladkih živil za proizvajalce predstavlja velik izziv, še posebej, če se želijo izogniti uporabi sladil. Podjetje Mercator Emba d.d. je na tem področju pokazalo veliko mero inovativnosti, saj je potrošnikom ponudilo bistveno izboljšane izdelke. Odlična primera takšnega izboljševanja sestave sta **Benquick kakavov prah z zmanjšano vsebnostjo sladkorja** in **Sladki greh desertni preliv z okusom čokolade brez dodanega sladkorja**, pri katerih so sladkor nadomestili z inulinom, naravno prehransko vlaknino, ki živilom daje tudi sladek okus. V izdelku Benquick za pripravo kakavovega napitka je vsebnost sladkorja znižana za 30 %, v primerjavi s podobnimi izdelki na tržišču, desertni preliv Sladki greh z okusom čokolade pa je izdelan brez dodanih sladkorjev.



### Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov iz ajde



#### Tatarski hlebček

Spar Slovenija d.o.o.

Tatarski hlebček odlikuje harmonična aroma, ki prepriča tudi najbolj zahtevne ljubitelje kruha. Drobljenec tatarske ajde prispeva k rahlo zrnati teksturi, dodatek moke iz tatarske ajde pa mu daje značilno rahlo zelenkasto barvo in poseben okus. Pripravljen je po dolgem postopku in je ročno oblikovan, zaradi česar ima značilno vlažno sredico in ohranja dolgotrajno svežino. Odlikuje ga tudi nižana vsebnost soli v primerjavi z običajnimi kruhi.

### Nagrada za inovativnost v skupini žitnih izdelkov z ajdo



#### Polenta naše none z ajdo

Mlinotest živilska industrija d. d.

Polenta naše none z ajdo je izdelek, kot nalašč za vse, ki so naveličani običajnih prilog jedem. Vsebuje dve tradicionalni sestavini – koruzo in ajdo, ki se harmonično prepletata v edinstveni okusni jedi. Zaradi predhodne toplotne obdelave je jed pripravljena že v treh minutah. Gre za izdelek iz surovin izključno slovenskega porekla.

### Nagrada za inovativnost v skupini ajdovih izdelkov



#### Ajdovi hrustavčki

Kmetija Klepec

Ajdovi hrustavčki so pripravljene iz ajde, pridelane na Kmetiji Klepec v Beli krajini. Na kmetiji hrustavčke pripravijo z nakaljevanjem hladno oluščene ajdove kaše, ki sušijo na nizki temperaturi, da se tako ohranijo hranilne snovi. Z vidika hranilne sestave so vir beljakovin, odlikuje pa jih tudi visoka vsebnost prehranskih vlaknin. Ajdovi hrustavčki so odličnega okusa in s svojo hrustljivostjo lahko popestrijo juhe, solate, namaze in žita za zajtrk. Uporabni so tudi kot prigrizek, ki brez težav lahko nadomesti številne manj zdrave slane prigrizke.





## Nagrada za inovativnost v skupini pred-pripravljenih ajdovih izdelkov



### Ajdov narastek s tofujem Minute

Mercator IP d.o.o.

Pred-pripravljeni obroki, ki so potrošnikom na voljo na trgovskih policah, so s prehranskega vidika pogosto problematični in vsebujejo malo zelenjave in polnozrnatih žit. Dobrodošlo popestritev ponudbe predstavlja Ajdov narastek s tofujem in zelenjavo iz linije Minute. Gre za zelo okusen narastek iz ajdove kaše, zelenjave in tofuja, ki je med drugim tudi vir beljakovin in prehranskih vlaknin. Njegova priprava je preprosta, saj ga je pred uživanjem potrebno le pogreti.

## Nagrada za inovativnost v skupini ajdovih testenin



### Zlate tatarske bio ajdove valvice

Rangus d.o.o.

Valvice iz tatarske ajde so okusne inovativne testenine, narejene iz slovenske ekološke moke tatarske ajde in ekološkega pšeničnega durum zdroba. Prav tatarska ajdova moka daje izdelku edinstveno barvo, aromo in okus, hkrati pa je tudi dober vir flavonoidov. Zaradi valovite oblike valvic se omake testenin bolje oprimejo, prav tako oblika testenin onemogoča, da bi se pri kuhanju zlepile. Izdelek s svojo sestavo in okusom predstavlja dobrodošlo obogatitev ponudbe testenin, saj med ajdovimi testeninami izstopa tudi po senzorični kakovosti.



Inštitut za nutricionistiko, Tržaška cesta 40, 1000 Ljubljana  
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org  
www.nutris.org

Inštitut proizvajalcem nagrajenih živil omogoča uporabo posebnega znaka projekta, tako pri označevanju kot oglaševanju nagrajenih živil. Za razliko od nekaterih drugih tovrstnih nagrad in izborov, kjer si podjetja takšne znake naročijo in zanje plačujejo, je uporaba znaka projekta Inovativna živila za podjetja povsem brezplačna, izbor pa je bil neodvisen in ni bil povezan s kakršnimi koli stroški za podjetja.

Poleg nagrajenih izdelkov je bilo na razpis prijavljenih tudi več drugih živil, ki kažejo na inovativnost v domači živilski industriji. Verjamemo, da se bodo v podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji.

Projekt izbora najbolj inovativnih živil se bo seveda nadaljeval, glede na dober odziv proizvajalcev, pa bomo še za eno leto podaljšali našo pobudo za razvoj živil iz ajde. Nov razpis za Najbolj inovativna živila leta 2021 bomo objavili v prvi polovici letošnjega leta.

### Fotografije

- **Fotografije izbranih živil v visoki kakovosti** bodo na voljo na spletni strani Inštituta za nutricionistiko [www.nutris.org](http://www.nutris.org)
  - **Fotografije iz predstavitve v visoki resoluciji** bodo na voljo na portalu [www.mediaspeed.net](http://www.mediaspeed.net), lahko pa jih naročite tudi na e-naslov [mediji@nutris.org](mailto:mediji@nutris.org)
- Zvočni zapis dogodka in posnetek dogodka** bosta na voljo na spletni strani Inštituta za nutricionistiko [www.nutris.org](http://www.nutris.org)

### Dodatne informacije o projektu:

<https://nutris.org/inovativna-zivila>

<https://nutris.org/inovativna-zivila/novice/razpis-inovativna-zivila-leta-2020>

### Iz arhiva - v preteklih letih nagrajena živila:

<https://nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2019>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2018>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2017>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2016>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2015>

### Kontakt za medije:

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko

e-naslov: [mediji@nutris.org](mailto:mediji@nutris.org), tel. 041 654 632



**Inštitut za nutricionistiko, Tržaška cesta 40, 1000 Ljubljana**

Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: [info@nutris.org](mailto:info@nutris.org)

[www.nutris.org](http://www.nutris.org)