

Projekt sofinancira:



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

Projekt podpira:



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Ljubljana, 17.2.2021

**EMBARGO OBJAVE: 17.2.2021 10:00**

## SPOROČILO ZA JAVNOST: Slovensko živilsko industrijo epidemija postavila pred nove izzive, ki jih naslavlja tudi z razvojem in inovacijami

### *Rezultati izbora najbolj inovativnih živil leta 2021*

Inštitut za nutricionistiko je razglasil najbolj inovativna živila leta 2021. Gre za živila, proizvedena v Sloveniji in uvedena na tržišče v zadnjem letu. Nagrade so prejeli Engrotuš v sodelovanju z Ano Roš in Pekarno Geršak za *pirin kruh z drožmi*, kmetija Kukenberger v sodelovanju s kmetijo Kastelic za *ekološki jogurt domače jabolko*, Ljubljanske mlekarnarke za *sadni skutici Mu Muki borovnica in malina*, Mercator IP za *izdelke iz Linije Minute, pripravljene bulgurja, kamuta in črnega riža z zelenjavo*, Žito za *linijo brezglutenskih kruhov Be free* in Malinca v sodelovanju z BeLife za *brezalkoholno pijačo kombuča z okusom maline*. Izobraževalni center Piramida Maribor pa je prejel posebno nagrado za inovativnost izdelkov iz študentskih programov za *pirin polnozrnatih kruh z manj soli*. Posebnost letošnjega razpisa je bila, da so bili proizvajalci vnaprej povabljeni k razvoju polnozrnatih izdelkov. V tej skupini izdelkov je nagrado prejel Spar Slovenija za *polnozrnatih kruh*. Inštitut za nutricionistiko nagrade za inovativnost podeljuje že sedmo 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, prejeta nagrada pa jim omogoča možnost promocije izdelkov ob uporabi posebnega znaka. Projekt sofinancira Ministrstvo za zdravje RS v okviru nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje - *Dober tek Slovenija*. Ker epidemiološka situacija ni omogočala izvedbe običajne razglasitve, so obrazložitve nagrad in video posnetki z odzivi nagrajencev objavljeni na spletni strani Inštituta za nutricionistiko.



### **Slika: Najbolj inovativna živila leta 2021, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko**

Sodobni čas postavlja proizvajalce živil pred številne izzive, zaznamovane z visokimi pričakovanji potrošnikov, močno mednarodno konkurenco ter tudi epidemijo. Soočanje živilske industrije z novonastalo situacijo je terjalo velike napore pri zagotavljanju nemotene preskrbe z živili. Potem ko je pomladi po razglasitvi epidemije prišlo do zaskrbljenosti med potrošniki glede preskrbe s hrano, se je Slovenski živilski sektor odlično odrezal, kar je okrepilo zaupanje v prehransko verigo. Raziskave kažejo, da so se v zadnjem letu nakupovalne navade in nekateri drugi vidiki odnosa potrošnikov do hrane pomembno spremenili. Nakupovanje hrane je postalo bolj načrtno in povečalo se je zanimanje za lokalno pridelano hrano, kar lahko tudi v bodoče pripomore k povečanemu povpraševanju po v Sloveniji proizvedenih živilih. Obenem so se številni lokalni dobavitelji v času epidemije še bolj povezali z živilsko industrijo in trgovskimi verigami, kar se kaže na povečani ponudbi kakovostnih slovenskih izdelkov na tržišču.

Ob tem je potrebno še izpostaviti, da potrošniki poleg kakovosti, cenovne konkurenčnosti in lokalnega porekla surovin, od proizvajalcev pričakujejo tudi inovativen razvoj v smeri izboljševanja sestave živil. Pri tem je pomembno izpostaviti dejstvo, da so mnoga na novo razvita živila 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 napori 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 sedmo

leto zapored razglasil najbolj inovativna slovenska živila. Na razpisu smo obravnavali 81 predlogov, med katerimi so bila izbrana najboljša živila v posameznih kategorijah.

### **Potek izbora živil**

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. Proizvajalci so na razpis lahko posredovali največ tri predloge. Dobra polovica 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 šestimi 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. Poleg običajnih kategorij živil smo v letošnjem razpisu postavili proizvajalce pred nov izziv. Razpisali smo nagrado za najbolj inovativno polnozrnato živilo, saj smo želeli spodbuditi ponudbo tovrstnih živil na slovenskem tržišču. Polnozrnata živila so poleg hranil tudi vir prehranske vlaknine, ki jo je v naši prehrani pogosto premalo. Po dostopnih podatkih namreč odrasli prebivalci Slovenije dnevno v povprečju zaužijejo približno 20 g prehranske vlaknine, po priporočilih pa naj bi jo vsaj 30 g.«*

Izbor 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 živila z bolj ali manj ugodno prehransko sestavo. 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 81 predlogov je več kot polovica izdelkov dosegla ugodno oceno za prehransko sestavo in so 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 osem podjetij za živila, ki so v svojih kategorijah izstopala. Letos smo podelili tudi posebno nagrado za inovativnost izdelkov izobraževalnih institucij.«*

## **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. **Dr. Katja Povhe Jemec**, Ministrstvo za zdravje RS: *»Ministrstvo si že vrsto let z izvajanjem nacionalnega programa »Dober tek Slovenija, Zdravo uživaj in več gibaj!« prizadeva ustvarjati pogoje, ki posamezniku olajšajo zdravo izbiro. Ozaveščenost in dobra dostopnost živil z ugodno prehransko sestavo z manj sladkorja, nasičenih maščob ali več prehranskih vlaknin pripomore k temu, da posameznik lažje izbere tovrstna živila in zaužije zdrav obrok. To prispeva k izboljšanju prehranskih navad in manjšim obolevanjem za boleznimi sodobnega časa, kot so debelost, sladkorna bolezen tipa 2, srčno-žilne bolezni, določene vrste raka in še bi lahko naštevali. Ker je ugodna prehranska sestava živila ključni pogoj za izbor inovativnih živil, ministrstvo že od samega začetka podpira prizadevanja Inštituta za nutricionistiko. Ta projekt poleg razvoja inovativnih živil sočasno tudi ozavešča tako proizvajalce kot potrošnike. Veseli nas dejstvo, da so letošnja nagrajena živila tista, ki jih vsakodnevno uživamo in kot taka z dobro prehransko sestavo pomembno vplivajo na naše zdravje.«*

Pridelava in predelava živil v Sloveniji predstavljata pomembni gospodarski panogi, v ospredje pa prihajajo tudi želje potrošnika, da bi kupoval slovenska živila. Minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano **dr. Jože Podgoršek** ob razglasitvi letošnjih nagrajencev: *»Razvoj inovativnih, zdravju koristnih živil je koristen za celotno agroživilsko verigo. Spodbuja tako pridelavo kot predelavo lokalne hrane, proizvajalcem omogoča trženje tovrstnih živil, potrošniku pa omogoča raznoliko ponudbo in izbiro. Vse to je koristno tako za razvoj podeželja, razvoj podjetij kot tudi za zdravje potrošnikov in naše okolje. Epidemiološka situacija nas je soočila z novimi izzivi in ponosen sem na celoten sektor pridelave in predelave hrane, saj potrošnikom ves čas zagotavljamo nemoteno oskrbo z živili. Veseli me tudi, da so v tem času potrošniki spoznali pomembnost lastne pridelave in predelave hrane. To se odraža v nakupnih navadah potrošnikov, poseganju po lokalni hrani, pa tudi po raznoliki in večji ponudbi lokalnih ponudnikov ter njihovih inovativnih prodajnih pristopih.«*



**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 najbolj inovativnih živil leta 2021

### Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov



#### Pirin kruh z drožmi, Ana Roš & Tuš

*Engrotuš d.o.o., v sodelovanju z Ano Roš in pekarno Geršak d.o.o.*

Posebnost pirinega kruha z drožmi je, da je pripravljen iz slovenske pirine moke iz Mlinarstva Rangus, mlete na tradicionalen način z mlinskimi kamni. Hlebčki so izdelani po recepturi svetovne kuharske mojstrice Ane Roš v Pekarni Geršak, ročno oblikovani in pripravljeni z drožmi, ki kruhu še izboljšajo okus, svežino in nekatere druge lastnosti. Kruh ima značilno hrustljivo skorjico in ravno prav luknjičasto sredico ter vsebuje manj soli kot običajni kruhi. V pekarnah trgovin Tuš je kruh na voljo sveže pečen ali zamrznjen, pripravljen za do-peko doma. Presenetil vas bo prijeten vonj, omamen okus in tekstura kruha.

### Nagrada za inovativnost v skupini jogurtov



#### Ekološki jogurt Domače jabolko

*Kmetija Kukenberger v sodelovanju s kmetijo Kastelic*

Ekološki sadni jogurt je izdelan iz ekološkega senenega mleka. Vsebuje kar 30 % sadni delež in zmerno količino sladkorja. Sadni delež ekološkega jogurta predstavlja jabolčna čežana, ki so ji za izboljšanje arome dodali kanček cimeta. Čežano pridelujejo na bližnji ekološki kmetiji Kastelic, iz lastnih jabolk. Jogurt je polnjen v povratno stekleno embalažo, kar daje izdelku dodatno trajnostno noto.

## Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov

### Mu Muki borovnica in malina

*Ljubljanske mlekarne d.o.o.*



Linijo Mu Muki predstavljajo sadne skutice, izdelane iz svežega sira brez laktoze. Skute so na voljo v okusu borovnice in maline, zato bodo všeč tudi otrokom. Predstavljajo hranljivo in okusno malico. Izdelki linije Mu Muki so brez laktoze, zato so primerni tudi za osebe z laktozno intoleranco in vse, ki se laktozi izogibajo. Odlikuje jih visoka vsebnost beljakovin, dodana pa sta jima tudi mineral kalcij in vitamin D. Izdelka sta proizvedena brez dodanih barvil in arom.

## Nagrada za inovativnost v skupini pred-pripravljenih izdelkov

### Linija Minute: izdelki iz bulgurja, kamuta in črnega riža z zelenjavo

*Mercator IP d.o.o.*



Novi izdelki iz linije Mercator Minute dopolnjujejo ponudbo pred-pripravljenih obrokov in predstavljajo hranilno bogato in okusno prehransko izbiro. Na voljo so trije novi izdelki iz žit, ki so jim dodana raznolika zelenjava ter zelišča. Izdelki so tudi vir prehranskih vlaknin. Lahko izbirate med bulgurjem s paradižnikom, papriko in bučkami ter črni riž z bučkami, papriko, korenjem, grahom in porom. Izdelke lahko zaužijemo hladne ali pa jih pogrejemo. Odlična izbira za malico na delovnem mestu ali obrok doma, ko smo v stiski s časom.



## Nagrada za inovativnost v skupini brezglutenskih izdelkov

### Linija brezglutenskih kruhov Be free

Žito d.o.o.



Linija kruhov Bee Free predstavlja novost v ponudbi brezglutenskih izdelkov na tržišču. Linijo odlikuje posebna embalaža, ki omogoča do-peko kruha na prodajnem mestu, pri čemer je izdelek zaščiten pred možnostjo kontaminacije z glutenom med peko v pečici oz. na prodajnem mestu. Brezglutenski kruhi iz linije Bee free so tako na voljo sveže pečeni na prodajnem mestu, kar je za vse uporabnike dobrodošla novost. V liniji so na voljo tri vrste: classic, ajdov ter s semeni. Vsi trije so vir prehranskih vlaknin, kar je tudi posebnost za brezglutenska predpakirana živila. Linija je namenjena posameznikom s celiakijo in vsem drugim, občutljivim na gluten.

## Nagrada za inovativnost v skupini polnozrnatih izdelkov

### Polnozrnatni kruh

Spar Slovenija d.o.o.



Polnozrnatni kruh je izdelan iz mešanice štirih polnozrnatih mok: pšenične, pirine, ovsene in ržene. Kruhu so dodana posušena nakaljena semena lanu, ovsena zrna in vlaknine korenja, ki zaokrožijo okus, prispevajo pa tudi k zrnatni strukturi ter zagotavljajo dolgotrajno svežino sredice. Kruh je pečen v modelu, kar pripomore k posebej aromatični skorji, ki je na vrhu rahlo rustikalno razpokana. Zaradi polnozrnatosti ovsene moke in korenčkovih vlaknin ima kruh rahlo sladkast okus. Kruh odlikujeta visoka vsebnost prehranskih vlaknin in manjša vsebnost soli v primerjavi z drugimi kruhi na tržišču.



## Nagrada za inovativnost v skupini brezalkoholnih pijač

### Kombuča z okusom maline

*Malinca d.o.o. v sodelovanju z BeLife d.o.o.*



Osvežujoč napitek Kombucha malina je naraven napitek, pripravljen po tradicionalni metodi fermentacije zelenega čaja. Napitek je rahlo kiselkastega in sadnega okusa, saj sta mu dodana sadni čaj in naravna aroma maline. Zaradi nizke vsebnosti sladkorjev je odlična alternativa sladkim pijačam. V primerjavi s podobnimi izdelki na tržišču, predstavlja inovativnost napitka tudi poseben postopek pasterizacije, zaradi česar zagotavljanje hladne verige ni potrebno.

## Posebna nagrada za inovativnost izdelkov izobraževalnih institucij

### Pirin polnozrnati kruh

*Izobraževalni center Piramida Maribor*



V pirinem polnozrnatem kruhu prevladuje pirina polnozrnata moka, okus pa je zaokrožen in obogaten z dodatkom ajdove in konopljne moke. Kruh je bogat vir vlaknin in vsebuje manj soli kot je to običajno za kruhe, zato je še posebej primeren za vse, ki želijo zmanjšati količino soli v svoji prehrani. Za uravnoteženje manj slanega okusa je domiselno uporabljen ječmenov slad. Kruh je narejen brez dodajanja aditivov, v tehnološki postopek pa je vključen podaljšan čas kvasne fermentacije. Kruh so pripravili na IC Piramida Maribor in ga prodajajo v lastni prodajalni.



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, nov razpis za *Najbolj inovativna živila leta 2022* bomo objavili v prvi polovici letošnjega leta.

#### **Dodatne informacije o projektu:**

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

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/razpis-inovativna-zivila-leta-2021>

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

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

<https://www.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:**

Doc. dr. Anita Kušar, Inštitut za nutricionistiko

e-naslov: [anita.kusar@nutris.org](mailto:anita.kusar@nutris.org), tel. 059 068 870



**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)