

Projekt sofinancira:



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA ZDRAVJE

Projekt podpira:



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

SPOROČILO ZA JAVNOST

Razglasitev najbolj inovativnih živil leta 2026: Premišljena sestava za sodoben življenjski slog

Inštitut za nutricionistiko je razglasil najbolj inovativna živila leta 2026, ki so bila na tržišče uvedena v zadnjem letu. Osnovna cilja projekta sta ozaveščati potrošnike in jim pomagati pri prepoznavanju novih oz. izboljšanih živil in spodbujati lokalno gospodarstvo pri razvoju živil, ki podpirajo trajnostno prehrano, vključno s slovenskimi tradicionalnimi jedmi. Letos so nagrade prejeli Žito za njihov *proteinski kruh*, Pekarna Spar za *Pecivo Viktor*, Amafood za *Musli brez glutena, z jagodami in bananami*, Ljubljanske mlekarne za *linijo Mu Skyr*, Mlekarna Planika za *Kefir z vlakninami*, Spar za *Lukov super zajtrk* in *Brinino azijsko skledo*, Mercator IP za solati iz linije *Mercator Minute: Zelena vitalka* in *Fit mediteranka* ter Pr' Poloni in Juriju za *Bio fermentiran česen*. Posebno nagrado za inovativnost v skupini slovenskih tradicionalnih jedi je prejelo podjetje Barty za *Anjline domače krape*. Projekt sofinancira Ministrstvo za zdravje v okviru nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje - *Dober tek Slovenija*, podpira pa ga Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Podjetja na razpisu sodelujejo brez stroškov, prejeta nagrada pa jim omogoča promocijo izdelkov z uporabo posebnega znaka.



Slika 1: Najbolj inovativna živila leta 2026, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko

Letošnja podelitev nagrad za najbolj inovativna živila leta je že dvanajsta po vrsti. Projekt od samega začetka sofinancira Ministrstvo za zdravje, podpira pa ga Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Inštitut za nutricionistiko je doslej nagrado za najbolj inovativna živila podelil preko sto živilom, ki so v svoji kategoriji najbolj izstopala. Izkušnje doslej nagrajenih podjetij so pokazale, da prejem nagrade in uporaba znaka »Inovacija leta« pomembno prispeva k promociji novo uvedenih živil na trg, saj v množici izdelkov na tržišču potrošniki nova živila pogosto težko prepoznajo. **Doc. dr. Anita Kušar, Inštitut za nutricionistiko:** *»Rezultati letošnjega razpisa dokazujejo, da inovativnost pri razvoju živil danes obsega premišljeno sestavo, ki odgovarja na sodoben tempo življenja, obenem pa upošteva tudi vidike trajnosti in tradicije. Nagrajene izdelke odlikujejo kakovostne surovine, pogosto lokalnega izvora, izboljšana hranilna sestava ter praktičen način uporabe, pri čemer ohranjajo okusnost in prepoznavne elemente tradicije. Doseganje takšnih rešitev zahteva veliko strokovnega znanja, uporabo zahtevnih tehnoloških postopkov in tesno sodelovanje razvojnih ekip, in prav to živilska podjetja letos znova dokazujejo.«*

Potrošniki širjenja nabora izdelkov in izboljševanja prehranske sestave ne sprejemajo vedno pozitivno, informacij o sestavi pa pogosto ne razumejo. Hkrati nova inovativna živila pogosto ciljajo na precej nišno tržišče, njihova proizvodnja pa je lahko povezana z večjimi začetnimi vlaganji. Domači proizvajalci zato v močni mednarodni konkurenci vlagajo velike napore, da bi premišljeno sestavljena ter praktična in okusna živila dosegla potrošnike ter se dolgoročno obdržala na trgu. Prav zato so rezultati izbora v Sloveniji proizvedenih najbolj inovativnih živil pomembni, saj prispevajo k postopnemu bogatenju ponudbe živil z boljšo sestavo, ki ustrezajo sodobnemu načinu življenja in okusu slovenskih potrošnikov.

Potek izbora najbolj inovativnih živil leta 2026

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. Približno polovica vseh prispelih predlogov je bila podana s strani proizvajalcev - tako večjih kot manjših. **Prof. dr. Igor Pravst, Inštitut za nutricionistiko:** *»Gre za nadaljevanje uspešnega projekta, ki smo ga na Inštitutu za nutricionistiko začeli pred dvanajstimi leti – prvič smo priznanja podelili že leta 2015. Od vsega začetka je namen projekta spodbujanje inovativnosti domačih proizvajalcev pri razvoju živil in na ta način potrošnikom zagotoviti pestrejši izbor kakovostnih živil. Pomemben poudarek pri izboru je na ugodni prehranski sestavi, upoštevamo pa tudi druge vidike inovativnosti, npr. praktičnost uporabe, okolju ter ohranjanju tradicionalnih slovenskih jedi. V zadnjih letih smo zaznali usmeritev podjetij k razvoju živil v smeri zagotavljanja bolj trajnostne prehrane, pri čemer hkrati naslavlja tako zmanjševanje vpliva na okolje, kot tudi ugodno prehransko sestavo, v podporo zdravju potrošnikov. Kot zelo koristno vidimo skrb za zmerno vsebnost sladkorja in soli ter vključevanje zelenjave, stročnic, semen in polnovrednih žit. Med nagrajenimi so tudi kruhi z visoko vsebnostjo prehranske vlaknine, ki je, kot kažejo nacionalne raziskave, Slovenci še vedno zaužijemo premalo. Uživanje živil iz polnovrednih žit je ena najpreprostejših navad, s katerimi lahko izboljšamo kakovost prehrane brez večjih stroškov ali odpovedovanja. Naša nedavna raziskava je pokazala, da z zelo preprosto spremembo - če del belega kruha nadomestimo s polnozrnatim, lahko občutno povečamo dnevni vnos prehranske vlaknine, ne da bi spreminjali količino zaužitega kruha. Kruh namreč zavzema pomemben delež v prehrani večine prebivalcev, zato predstavlja odlično priložnost za izboljšanje prehrane celotne populacije.«*



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org
www.nutris.org

Strokovno skupino, ki je ocenjevala prejete prijave, so sestavljali strokovnjaki s področja prehrane, živilske tehnologije, živilske kemije in agronomije. Vrednotenje inovativnosti prijavljenih živil v prvi vrsti temelji na sestavi živil in njihovi hranilni vrednosti. **Dr. Edvina Hafner, Inštitut za nutricionistiko:** »V izogib subjektivnemu ocenjevanju smo pri izboru uporabili 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 prehranske vlaknine, sadja in zelenjave, živilu pripiše oceno, na osnovi katere ga lahko razvrstimo med živila z bolj ali manj ugodno 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 82 predlogov je nekaj več kot 60 % izdelkov doseglo oceno za ugodno prehransko sestavo in so tako šli v nadaljnjo obravnavo, kjer smo upoštevali še druge vidike inovativnosti, vključno s senzorično oceno, poreklom surovin, tehnološkim postopkom in aktualnostjo inovacije z vidika obogatitve ponudbe v posamezni kategoriji živil in ohranjanje tradicionalnih slovenskih jedi. Nagrado za najbolj inovativna živila je letos prejelo osem podjetij za živila, ki so v svojih kategorijah najbolj izstopala.«

Izbor najbolj inovativnih živil je opravila strokovna skupina na Inštitutu za nutricionistiko, ki je pripravila tudi strokovno utemeljitev izbora. Vodja projekta, **Doc. dr. Anita Kušar, Inštitut za nutricionistiko:** »Živila izstopajo po količini sladkorjev in vsebnosti prehranskih vlaknin pri mlečnih izdelkih ter žitih za zajtrk, izboru sestavin, ki rezultira v visoki vsebnosti prehranske vlaknine in beljakovin v kruhah ter visoko vsebnostjo zelenjave, sadja in semen v pred-pripravljenih izdelkih. Nagrajena živila dokazujejo tudi, da je mogoče recepte za tradicionalne in druge jedi, ki so pogosto na naših jedilnikih, posodobiti in pripraviti tako, da je dosežena ugodnejša prehranska sestava, trajnost, vendar ne na račun okusa. Pomemben vidik, ki ga je potrebno izpostaviti, je tudi tehnološka obdelava, ki omogoča priročnost uporabe. Lokalno poreklo surovin pri nekaterih izdelkih in tradicionalne recepture in postopki, pa dajejo izdelkom posebno dodano vrednost.«

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. To je tudi glavni namen Ministrstva za zdravje, ki projekt financira. **Dr. Marjeta Recek, vodja Sektorja za varovanje zdravja, Ministrstvo za zdravje RS:** »Proizvodnjo domačih kakovostnih živil z ugodno prehransko sestavo spodbuja tudi Nacionalni program o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje Dober tek, Slovenija, zato Ministrstvo za zdravje že vrsto let finančno omogoča aktivnosti, kot je izbor inovativnih živil in prizadevanja živilske industrije, da v svojih izdelkih postopoma znižuje sladkor, sol in povečuje polnozrnatost sestavine. Z razglasitvijo, kot je današnja, kupcem jasno sporočamo, da so na tržišču odlični izdelki – okusni in z dobro hranilno sestavo. Ti so naš zaveznik v boju proti debelosti in civilizacijskim boleznim. Čeprav smo v zadnjem desetletju dosegli nekatere izboljšave na področju zdravja prebivalstva, ostajajo izzivi, kot so premalo telesne dejavnosti ter neustrezna in neredna prehrana. Živila, ki so v letošnjem izboru, s svojo priročnostjo dobro sledijo sodobnemu življenjskemu slogu ter hkrati upoštevajo tudi vidike trajnosti.



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org
www.nutris.org

V letošnjem letu bomo v sodelovanju z drugimi resorji zaključili pripravo novega nacionalnega programa, v katerem bosta dobra hranilna sestava živil in razpoložljivost trajnostno pridelanih živil med ključnimi prioritetami. Zato bomo v prihodnje še okrepili spremljanje napredka industrije ter z dodatnimi ukrepi prispevali k večji prepoznavnosti in dostopnosti živil z ugodno sestavo.»

Ana Le Marechal Kolar, generalna direktorica Direktorata za hrano in ribištvo pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano, je ob razglasitvi letošnjih nagrajencev poudarila: *»Podeljevanje nagrad za najbolj inovativna živila predstavlja pomembno spodbudo razvoju novih, kakovostnih živil ter prispeva k tehnološkemu napredku, zdravju ljudi in trajnostni prihodnosti. Izpostavila je prizadevanja Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano pri prenovi zakonodajnega okvira, zlasti sprejem novega Zakona o hrani, ki vzpostavlja stabilno in spodbudno okolje za domačo pridelavo in predelavo hrane. Predstavila je ključne novosti zakona, med katerimi sta tudi možnost uporabe oznake z grafično podobo zastave za večjo prepoznavnost slovenskih živil in novo shemo kakovosti - Zlati standard dobrobiti. Ob tem je izrazila podporo projektu Inštituta za nutricionistiko »Izbor najbolj inovativnih živil«, ki spodbuja razvoj panoge, zdravje potrošnikov in odgovoren odnos do okolja. Nagrajenim proizvajalcem je čestitala ter poudarila njihov zgled in pomen za celotno agroživilsko verigo.»*



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana
Tel: +386 (0)590 68870 Fax: +386 (0)1 3007981 E-mail: info@nutris.org
www.nutris.org

Utemeljitev izbora najbolj inovativnih živil leta 2026

Predstavitev živil in fotografije v visoki resoluciji so objavljene na spletni strani Inštituta za nutricionistiko.

Nagrada za inovativnost v skupini kruhov



Žito proteinski kruh

Žito d.o.o.

Proteinski kruh iz Žita je pripravljen iz mešanice pšenične polbele in pšenične pirine polnozrnatke moke, katerim so dodani pšenični kosmiči. Kruh je oblikovan v značilno srčasto obliko, odlikuje ga sveža sredica in poln okus, h kateremu bistveno prispevajo dodana lanena, sončnična in sezamova semena. Sestavo odlikuje visoka vsebnost beljakovin in prehranske vlaknine ter zmerna količina soli.

Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov



Pecivo Viktor

Pekarna Spar, Spar Slovenija d.o.o.

Pecivo Viktor je zameseno iz pšenične bele moke, ki so ji dodani ržena moka in drobljenec ter ječmenov slad, ki je stranski produkt pri varjenju piva. Pekarna Spar se je pri tem povezala z lokalno Pivovarno Pelicon. Ječmenov slad prispeva k izboljšani teksturi in drugim senzoričnim lastnostim izdelka. Odlikuje ga zelo bogat in pester dodatek različnih semen in kosmičev (ovseni kosmiči, sončnična, lanena, sezamova, bučna in chia semena), ki poskrbijo za okusnost in ga hranilno bogatijo. Pecivo odlikuje visoka vsebnost prehranske vlaknine in vsebnost beljakovin. Vsebuje zmerno količino soli.

Nagrada za inovativnost v skupini žit za zajtrk



Amafood musli brez glutena, z jagodami in bananami

Amafood d.o.o.

Amafood musli so hranljiva žita za zajtrk, pripravljena iz polnozrnatih ovsenih kosmičev, bučnih, sončničnih in lanenih semen. Sladek okus mu daje jabolčni sirup. Obogateni so z liofiliziranimi jagodami in banano ter kokosovim čipsom, posebej privlačen okus pa jim daje tudi cimet. Izdelek predstavlja bogat vir prehranskih vlaknin. V kategoriji žit za zajtrk izstopajo z zmerno vsebnostjo sladkorja v primerjavi s podobnimi izdelki.

Nagrada za inovativnost v skupini jogurtov



Linija Mu Skyr

Ljubljanske mlekarne d.o.o.

Mu Skyr je gost in kremast islandski tip jogurta. Po konsistenci je podoben grškemu jogurtu, a je blažjega okusa. Uživa se kot jogurt, vendar spada med sveže sire, podobno kot skuta. Že več stoletij je značilna sestavina islandske kuhinje. Izdelan je iz posnetega mleka s procesom odcejanja, zaradi česar je čvrstejši in pridobi edinstveno strukturo. Za izdelavo enega lončka se porabi do štirikrat več mleka, kot za lonček običajnega jogurta. Mu skyr je naravno bogat z beljakovinami in ima nizko vsebnost maščob. Potrošnikom je na voljo v štirih slastnih okusih: naravni, mango – pasijonka, stracciatella in borovnica. Tudi sadni okusi vsebujejo zmerno količino sladkorja. Mu Skyr nosi oznako „Izbrana kakovost Slovenija“, ki potrjuje, da je izdelek izdelan po najvišjih standardih.

Nagrada za inovativnost v skupini kefirjev



Kefir z vlakninami

Mlekarna Planika d.o.o.

Kefir z vlakninami Mlekarnе Planika je fermentiran izdelek iz pasteriziranega nehomogeniziranega mleka z nizko vsebnostjo maščob. Je bogat vir beljakovin. Obogaten je s prehransko vlaknino iz cikoriје - inulinom, ki se odlično ujema s kremasto strukturo kefirja in njegovim rahlo kiselkastim okusom. Skupaj ustvarjata prijeten napitek, ki je odlična izbira za osvežujočo malico. Kefir z vlakninami nosi oznako „Izbrana kakovost Slovenija“, ki potrjuje, da je izdelek izdelan po najvišjih standardih.

Nagrada za inovativnost v skupini pred-pripravljenih izdelkov



SPAR To Go: Lukov super zajtrk in Brinina azijska skleda

Spar Slovenija d.o.o.

Podjetje Spar Slovenija je svojo linijo pred-pripravljenih obrokov SPAR To Go razširilo s tremi novimi jedmi, ki predstavljajo okusne in hranljive obroke za vse okuse.



Lukov super zajtrk predstavlja hranljivi obrok, katerega glavni sestavini sta nežno kuhana ajdova kaša in sveži sir skyr. Sladki dodatek medu, hrustljavih mandljevih lističev, malin, borovnic, liofiliziranega jagodičevja, koščki čokolade in mandljeva krema beljakovinsko bogat obrok spremenijo v slasten jutranji sprehod med izbranimi okusi.

Novost je tudi eksotična Brinina azijska skleda s kozicami, sestavljena iz črnega riža, z dodatkom raznolike zelenjave in kalčkov mungo fižola. Za azijski okus poskrbi sojina omaka z mešanico začimb in kokosov napitek. Poseben pečat pa dajejo skledi okusne kozice. Obrok predstavlja vir beljakovin, odlikuje pa ga nizka vsebnost maščob.

Nagrada za inovativnost v skupini solat



Mercator Minute: Zelena vitalka in Fit mediteranka *Mercator IP d.o.o.*

Blagovna znamka *Mercator minute* je bogatejša za dve hranljivi in okusni solati. Fit mediteranka je polnovredna, hranilno uravnotežena žitna jed iz pire, tune ter pečene rdeče paprike z jajci in črnimi olivami. Za atraktivnost in okusnost zelene vitalke pa poskrbijo tribarvna kvinoja, čičerika, brokoli, bučna semena ter rozine in brusnice. Obe solati predstavljata polnovredna obroka in sta vir beljakovin, zaradi česar sta odlična izbira za hitro malico ali obrok na poti.

Nagrada za inovativnost v skupini fermentiranih živil



Bio fermentiran mleči česen

Pr' Poloni in Juriju

Bio fermentiran česen je izdelek, pridelan s postopkom fermentacije, ki omili česnov vonj. Česen je pridelan ekološko, na slovenski kmetiji na Kočevskem. Izdelek je praktičen za uporabo, saj česna ni potrebno lupiti in sekljati, lahko ga neposredno uporabimo, le v hladilniku ga je potrebno hraniti po odprtju. Fermentacija bistveno podaljša rok uporabe v primerjavi s svežim česnom, ki se sčasoma posuši in začne kaliti. Predstavlja okusno trajnostno izbiro za sodobnega potrošnika.

Posebna nagrada za inovativnost v skupini slovenskih tradicionalnih jedi

Anjini domači krapi

Barty d.o.o.



Anjini domači krapi predstavljajo sodobno različico tradicionalne slovenske jedi. Ročna izdelava zagotavlja avtentičnost in prispeva k ohranjanju kulturne dediščine. Uporabljene sestavine so večinoma lokalnega izvora. Odlikuje ga nežno in sveže testo iz ajdove, pirine moke, tudi polnozrnat, ter rahel in okusen nadev iz sveže skute in prosene kaše. Izdelek predstavlja vir beljakovin in prehranskih vlaknin. Njegova prednost je tudi praktičnost, v zamrznjeni obliki so pripravljeni za kuhanje, kar ustreza potrebam sodobnega potrošnika.

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. Na inštitutu verjamejo, da se bodo v podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji.

Dodatne informacije o projektu:

Izbor 2026: <https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2026>

Fotografije nagrajenih izdelkov: https://www.nutris.org/images/inovativna2026_mediji.zip

Razpis 2026: <https://nutris.org/inovativna-zivila/novice/razpis-inovativna-zivila-leta-2026>

Iz arhiva - v preteklih letih nagrajena živila:

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2025>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-2024>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2023>

<https://www.nutris.org/inovativna-zivila/novice/inovativna-zivila-leta-2022>

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

<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:

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko

e-naslov: mediji@nutris.org, tel. 059 068 870



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 1000 Ljubljana

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

www.nutris.org