



SPOROČILO ZA JAVNOST

Slovenska živilska podjetja znova potrdila svojo inovativnost

Rezultati izbora najbolj inovativnih živil leta 2017

Inštitut za nutricionistiko je danes predstavil najbolj inovativna živila, proizvedena v Sloveniji in uvedena na tržišče v preteklem letu. Nagrade so prejeli Spar Slovenija za ječmenov hlebček, Ljubljanske mlekarne za EGO Quark, podjetje Avokado za linijo izdelkov »I like tofu«, Žito za pirino vlečeno testo, Mlekarna Planika Kobarid za EKO jogurt s konopljinim oljem in podjetje Nutrislim za žita za zajtrk BIO body cleanse muesli. Posebna nagrada za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil je bila podeljena podjetju KMG Panorganic za linijo predpakiranih svežih solat in zelišč Živa. Inštitut je nagrade podelil že tretje leto, osnovni namen tega nekomercialnega projekta pa je spodbujati slovenske proizvajalce živil pri razvoju novih ali preoblikovanju obstoječih živil, da bi dosegli ugodnejšo prehransko sestavo in druge prednosti za potrošnike. Projekt je bil sofinanciran s strani Ministrstva za zdravje RS v okviru programa varovanja in krepitve zdravja. Podelitve sta se udeležila minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano mag. Dejan Židan in generalna direktorica Direktorata za javno zdravje na Ministrstvu za zdravje, Mojca Gobec.



Slika: Najbolj inovativna živila leta 2017, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko

Proizvodnja živil je polna izzivov, družba pa od proizvajalcev poleg cenovne konkurenčnosti in lokalne proizvodnje pričakuje tudi inovativen razvoj v smeri izboljševanja hranilne sestave in omejevanja uporabe aditivov, kadar le-ti niso nujno potrebni. Mnoga novo razvita živila imajo tudi druge prednosti za potrošnike ali okolje, vendar pa informacije o takšnih proizvodih pogosto težko pridejo do potrošnika. Ob uvedbi takšnih živil na tržišče je njihovo tržišče nišno, proizvodnja pa je pogosto povezana z visokimi začetnimi vlaganji, zato se domači proizvajalci v hudi mednarodni konkurenci vse težje borijo, da bi takšna živila tudi dolgoročno obstala na tržišču. Pogosto namreč nimajo zadostnih oglaševalskih sredstev, da bi takšna inovativna živila in njihove prednosti uspešno predstavili potrošnikom ter da bi prodaja omogočila rentabilno proizvodnjo. Da bi po eni strani potrošnikom predstavili izstopajoča na novo lansirana živila, po drugi strani pa podprli inovativnost živilske industrije, je Inštitut za nutricionistiko tudi letos pripravil izbor najbolj inovativnih živil. Na razpis je prispelo 47 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 po en predlog. Podobno kot prejšnja leta je bila približno polovica vseh prispelih predlogov podana s strani potrošnikov, druga polovica pa s strani proizvajalcev, tako večjih kot manjših. **Doc. dr. Igor Pravst**, Inštitut za nutricionistiko: *»Gre za nadaljevanje projekta, ki smo ga na Inštitutu za nutricionistiko začeli pred tremi leti – prvič smo priznanja podelili leta 2015. Namen projekta je spodbujati inovativnost pri razvoju živil med domačimi proizvajalci in na ta način potrošnikom zagotoviti pestrejši izbor kakovostnih živil z več vidikov: ugodnejša prehranska sestava in prijaznost potrošniku ter okolju. Temu je bilo prilagojeno tudi ocenjevanje živil. V prvi vrsti smo upoštevali prehransko sestavo živil, saj s projektom želimo spodbuditi ponudbo živil, ki so še posebej koristna za zdravje. V nadaljevanju so bili pri izboru upoštevani še drugi vidiki inovativnosti. Število prijav je bilo primerljivo s prejšnjim letom, a precej nižje kot pri prvem razpisu leta 2015. Opažamo pa, da se niža delež predlogov, ki jih moramo v procesu vrednotenja izločiti zaradi manj ugodne prehranske sestave. Vse kaže, da so podjetja postala bolj samokritična, saj večinoma kandidirajo z dobrimi predlogi. Smo pa znova ugotovili, da je še posebej pri nekaterih skupinah živil precej prostora za izboljšave – tudi letos npr. nismo podelili nagrade v skupini pijač. Vsekakor pa rezultati izbora kažejo na to, da se slovenski proizvajalci živil trudijo potrošniku ponuditi izboljšana in kakovostna živila.«*

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 temelji na prehranski sestavi živil. Da bi se izognili subjektivnemu ocenjevanju, smo se tudi pri letošnjem izboru poslužili uporabe uveljavljenega modela za profiliranje živil. Gre za posebno znanstveno metodo, ki glede na sestavo*

posameznemu živilu pripiše oceno, na osnovi katere ga lahko razvrstimo med manj oz. bolj zdrava živila. Od skupaj prejetih 47 predlaganih živil slaba tretjina ni dosegla ocene za ožji izbor, med preostalimi pa smo poleg dosežene ocene profiliranja upoštevali še druge vidike inovativnosti. Izbrali smo šest živil, ki so v svojih kategorijah izstopala, dodatno pa smo podelili tudi posebno nagrado za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil.«

Razpoložljivost kakovostnih živil spodbuja tudi država

Ključni namen projekta je spodbujati proizvajalce živil, da bi potrošnikom ponudili kakovostna živila z ugodno prehransko sestavo, kar je skladno tudi s cilji Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje 2015-2025, ki poteka pod sloganom "Dober tek Slovenija«. **Milojka Kolar Celarc**, ministrica za zdravje: »Z večjo dostopnostjo in promocijo inovativnih, zdravju koristnih živil lahko hitro in enostavno dosežemo velik učinek na izboljšanje prehranjevanja prebivalcev in vplivamo na manjšo obolevnost za sodobnimi civilizacijskimi boleznimi. Z vse večjo ozaveščenostjo potrošnikov o kakovosti in prednosti teh živil za zdravje postajajo ti izdelki tudi vse večja poslovna priložnost od katere bomo imeli koristi vsi. Z vsemi naštetimi aktivnostmi uresničujemo Nacionalni program "Dober tek Slovenija - Zdravo uživaj in več gibaj " v vsakdanjem življenju, s ciljem, da se bomo vsi prebivalci boljše prehranjevali, se več gibali, manj zbolevali ter s tem povečali kakovost življenja in blaginjo.«

Pridelava in predelava živil v Sloveniji predstavljata pomembni gospodarski panogi, v ospredje pa prihajajo tudi želje potrošnika, da bi kupoval slovenska živila. Če je pred štirimi leti slovensko hrano iskalo le 30% potrošnikov, danes že preko 70% potrošnikov preverja poreklo živil in išče slovenske proizvode, saj se zavedajo prednosti svežine, ekstenzivne pridelave hrane in konvencionalnih načinov predelave, ki zagotavljajo visoko kakovostno hrano. V podporo projektu, ki spodbuja inovativnost slovenskih proizvajalcev živil, se je izbora najbolj inovativnih živil udeležil tudi minister za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano **mag. Dejan Židan**, ki je opozoril tudi na letos začeto kampanjo za promocijo lokalno pridelane in predelane hrane, ki poteka pod sloganom »Naša super hrana«, vodi pa jo Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano: »Gre za prelomen projekt oziroma za začetek novega poglavja povezovanja v slovenskem kmetijstvu in verigi preskrbe s hrano. To je prva skupna promocija različnih sektorjev slovenske pridelave in predelave hrane pod eno streho s skupnim sporočilom, da je naša super hrana res super za nas kot posameznike, za našo družbo in okolje. V projekt sta poleg države za zdaj aktivno vstopila sektorja mleka in mesa, ki sta že začela s certificiranjem kakovostnih mlečnih in mesnih proizvodov, ki so pridelani in predelani v Sloveniji. Certificirana živila so označena z znakom »izbrana kakovost Slovenija« in podvržena rednim dodatnim kontrolam certifikacijskih organov. Tako označena živila že lahko najdemo na trgovskih policah, z vse večjo razširjenostjo pa bo znak v vedno večji meri pomagal potrošnikom izbirati kakovostno slovensko hrano. V projekt bo

verjetno kmalu vstopil tudi sektor sadja, saj se proizvajalci zavedajo prednosti jasnega označevanja izvora slovenske hrane, ki jo potrošniki vedno bolj iščejo.«

UTEMELJITEV IZBORA

Nagrada za inovativnost v skupini pekovskih izdelkov



Ječmenov hlebček (Spar Slovenija d.o.o.)

Ječmenov hlebček predstavlja dobrodošlo dopolnitev ponudbe kruha na slovenskem trgu. Odlikuje ga bistveno znižana vsebnost soli v primerjavi z običajnimi kruhi, kljub temu pa je kruh izjemno prijetnega in zaokroženega okusa. Poleg tega je ječmenov hlebček tudi vir prehranskih vlaknin.



Nagrada za inovativnost v skupini visoko-beljakovinskih živil



EGO QUARK (Ljubljanske mlekarne d.d.)

Ego quark je pusti sveži sir, narejen iz posnetega pasteriziranega mleka. Odlikuje ga visoka vsebnost beljakovin in zelo nizka vsebnost maščob. Poleg tega je tudi odličnega okusa. Zaradi svoje sestave je še posebej koristen za športnike in druge fizično aktivne ljudi.



Nagrada za inovativnost v skupini sojinih izdelkov



Linija izdelkov I like tofu (Avokado d.o.o.)

Linija izdelkov *I like tofu* preseneča z domiselnostjo in pestrostjo barv in okusov, ne razočara pa tudi s svojo hranljivostjo. Izdelki so bogat vir kakovostnih beljakovin, zaradi česar predstavljajo tudi okusno alternativo mesnim obrokom.

Nagrada za inovativnost v skupini žitnih izdelkov



Pirino vlečeno testo (Žito d.o.o.)

Pirino vlečeno testo je polnozrnato živilo, narejeno je iz mešanice bele in polnozrnatih pirine moke. Je zanimiva alternativa običajnemu vlečenemu testu, saj mu pira daje svojevrsten okus. Nad njim bodo navdušeni vsi ljubitelji jedi iz vlečenega testa.

Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov



EKO jogurt s konopljinim oljem (Mlekarna Planika d.o.o. Kobarid)

Eko jogurt s konopljinim oljem spada v linijo ekoloških izdelkov Mlekarnice Planika in je prvi tovrstni izdelek na slovenskem tržišču. Gosto tekoč jogurt ima svež rahlo kisel okus, s konoplji značilno noto po oreških.

Nagrada za inovativnost v skupini žit za zajtrk



BIO Body cleanse muesli (Nutrislim d.o.o.)

Hranljiva mešanica različnih vrst kosmičev, ajde ter bučnih, sezamovih in sončničnih semen, granole iz kaljenih semen in semen indijskega trpotca. Ne vsebuje dodanih sladkorjev ali soli, cimet pa ji daje poseben privlačen okus. Vse sestavine so ekološkega izvora, izdelek predstavlja tudi bogat vir prehranskih vlaknin.

Posebna nagrada za inovativnost pri ponudbi lokalnih živil



Linija Živa: solata in zelišča (KMG Panorganic)

Živa je linija predpakiranih svežih solat in zelišč, pridelanih v Sloveniji. Potrošnikom se tekom celotnega leta prodajajo rastoče v lončkih, kar omogoča ohranjanje svežine živila do trenutka, ko se odločimo za uporabo. Linija vključuje več različnih vrst solat, ki ustvarjajo pisan krožnik pristnih in svežih okusov. V ponudbi so tudi različna zelišča, nepogrešljiva sestavina moderne kuhinje.

Inštitut je proizvajalcem nagrajenih živil omogočil uporabo posebnega znaka projekta, tako pri označevanju kot pri oglaševanju nagrajenih živil. Za razliko od nekaterih drugih nagrad in izborov, kjer si podjetja takšne znake lahko naročijo in zanje plačujejo, je uporaba znaka tega projekta 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 tako v podjetjih še naprej trudili, da bo potrošnikom na voljo pestra izbira kakovostnih živil, proizvedenih v Sloveniji.

Fotografije

- **Fotografije izbranih živil v visoki kakovosti:**
http://www.nutris.org/images/datoteke/2017_NUTRIS_izbor_zivil.zip (ZIP, 8Mb)
- **Fotografije iz predstavitve v visoki resoluciji** bodo na voljo na portalu www.mediaspeed.net, lahko pa jih naročite tudi na e-naslov mediji@nutris.org.

Dodatne informacije o razpisu in poteku izbora (objava razpisa):

<http://www.nutris.org/263-izbor-najbolj-inovativnih-zivil leta-2017.html>

Iz arhiva - v preteklih letih nagrajena živila:

<http://www.nutris.org/novice/247-najboljsa-zivila-leta-2016.html>

<http://www.nutris.org/novice/231-najboljsa-zivila-leta-2015.html>

Kontakt za medije:

Betka Šuhel Mikolič, Inštitut za nutricionistiko
e-naslov: mediji@nutris.org, tel. 041 654 632