

Studenti Primjenjene ekologije u poljoprivredi Sveučilišta u Zadru osvojili 2. mjesto na studentskom natjecanju Ecotrophelia

Nakon prošlogodišnjeg osvojenog 3. mjesta na 5. nacionalnom studentskom natjecanju Ecotrophelia sa inovativnim medom „Melissimo“ studenti Domagoj Mikulić (treći put) i David Šare (drugi put) odlučili su svome timu pridružiti još jednog člana Božidara Banova koji prvi put sudjeluje na natjecanju. Svi troje su studenti 3. godine sa Odjela za agronomiju, ekologiju i akvakulturu preddiplomskog studija Primjenjena ekologija u poljoprivredi, Sveučilišta u Zadru.

6. nacionalno studentsko natjecanje u kreiranju eko-inovativnih prehrambenih proizvoda se ove godine održalo u Vijećnici Prehrambeno-biotehnološkog fakulteta 10. lipnja 2019. u 11 sati.

Ecotrophelia je jedno od 8 studentskih natjecanja u Hrvatskoj međunarodnog karaktera, tj. međunarodno natjecanje u kojem studentski timovi imaju priliku predstaviti svoj inovativni, ekološko osviješteni prehrambeni proizvod. Ovo natjecanje održava se već 6. godinu u Hrvatskoj na Prehrambeno – biotehnološkom fakultetu, a pobjednički tim imat će priliku predstaviti svoj proizvod na europskoj razini. Na natjecanju mogu sudjelovati timovi sastavljeni od studenata preddiplomskih i/ili diplomskih i/ili doktorskih studija Sveučilišta u Republici Hrvatskoj.

Cilj natjecanja je poticanje studentske inovativnosti i kreativnosti, stvaranje novih eko-inovativnih proizvoda temeljenih na studentskim idejama te njihov plasman i promocija na nacionalnom i europskom tržištu.

Natjecanje potiče i multidisciplinarnost timova te povezivanje znanja iz različitih područja (prehrambene tehnologije, biotehnologije, nutricionizma, agronomije, ekonomije, dizajna te marketinga). Dosadašnji sudionici su pokazali izuzetnu kreativnost i sposobnost, a pobjednički timovi na europskim natjecanjima predstavljali su svoje proizvode.

Ecotrophelia je izvrsna prilika da studenti primjene svoje znanje stečeno na fakultetu, okušaju se u novim izazovima i međusobnom suradnjom osmisle novi proizvod.

Organizator natjecanja je Hrvatsko društvo prehrambenih tehnologa, biotehnologa i nutricionista (HDPBN), suorganizatori su Prehrambeno - biotehnološki fakultet, Hrvatska gospodarska komora i udruga PROBION. Sponzori natjecanja koji su ujedno nagradili timove i omogućili održavanje samog natjecanja su: Coca-cola, Kraš, HiPP Hrvatska, Jamnica i Podravka.

Zadatak natjecateljskih timova je finalizirati proizvod koji je spreman pojaviti se na tržištu, što uključuje ekološki prehrambeni proizvod, osmišljavanje etikete i ambalaže, izrada poslovnog plana koji se prezentira pred stručnim i ocjenjivačkim žirijem na samom natjecanju. Nakon prezentacije proizvoda i senzorskog ocjenjivanja, Stručno povjerenstvo (21 član) odlučuje o pobjedniku natjecanja, sastavljeno je od predstavnika prehrambenih, industrijskih i proizvodnih poduzeća zajedno sa profesorima, znanstvenicima i istraživačima iz struke.

Ukupno je bilo prijavljeno 5 timova, ali su 3 tima diskvalificirana prije samog natjecanja zbog nepotpunih zadataka i obaveza koje su trebali pripremiti i ispuniti. Na samom natjecanju je sudjelovao tim „CrOat“ sa PBF-a koji su predstavljali tost pecivo sa svježim sirom i bučinom pogačom, te naš tim Jadore sa inovativnim sladoledom, uz vaniliju koja predstavlja bazu, sastojci su još med od kadulje, višnja Maraska, komadići badema, rogača i pinjola te suhe smokve s ekstra djevičanskim maslinovim uljem.

Studenti PBF-a tj. tim „CrOat“ osvojili su prvo mjesto, a naš tim „Jadore“ drugo mjesto. Pobjednički tim će predstavljati Hrvatsku na europskom natjecanju **ÉCOTROPHÉLIA EUROPE 2019. u Kölnu, 06.-07. listopada 2019. u sklopu sajma ANUGA.**

Nakon natjecanja studenti su nam rekli slijedeće: "Rezultat našeg timskog rada je sladoled sa prethodno nabrojanim sastojcima koji mu daju aromu i svježinu. Svi sastojci su biljnog porijekla, osim meda koji je jednim dijelom biljnog karaktera, ali ga proizvode pčele, a sastojci su s lokalnog područja i predstavljaju okus Dalmacije.

Ovaj proizvod je nastao je sasvim slučajno, a naziv je kreiran krajem travnja dok je trajalo popunjavanje članova tima. Budući da smo se pripremali na natjecanje Ecotrophelia, došli smo na ideju da nitko do sada nije pokušao sa sladoledom koji bi bio drugačiji od svih sladoleda koji se trenutno nude na tržištu. U realizaciji naše ideje bili smo potpomognuti od strane lokalne zadarske tvrtke Marex-gel koji su prepoznali naš potencijal i omogućili nam korištenje kompletne infrastrukture.

Naziv potječe od Jadera – antički naziv za Zadar, asocirajući na Jadran, Jadransko more i Dalmaciju jer se svi sastojci proizvode i potječu iz Dalmacije, ekološkog su porijekla, a neki sastojci će dobiti oznaku geografskog porijekla i oznaku izvornosti. Naknadno smo otkrili da *j'adore* na francuskom znači volim.

Također, ovaj sladoled je vegeterijanski proizvod što je dodatna prednost i predstavlja inovativni prirodni proizvod. Sladoled smo napravili u skladu sa svim normama koje treba zadovoljiti i tehnološkim postupkom proizvodnje sladoleda. Sladoled Jadore je od 100 % prirodnih sastojaka, vegetarijanski i bezglutenski, bez kolesterola te predstavlja novu generaciju sladoleda po čemu smo trenutno jedinstveni na tržištu. Raznovrsnost sastojaka ovog proizvoda koji se uzgajaju na jadranskom području daju specifičan okus i aromu koji su upotpunjeni u proizvodu Jadore.

Planovi za budućnost su nam da napravimo veganski i bezglutenski sladoled umjesto dosadašnjeg vegeterijanskog tako da nam ideja ne nedostaje, bitno je da imamo želju i ambiciju.”