



ECOTROPHELIA  
EUROPE

## SAOPŠTENJE ZA MEDIJE

### ODRŽANO DESETO JUBILARNO STUDENTSKO TAKMIČENJE ZA NAJEKINOVAATIVNIJI PREHRAMBENI PROIZVOD

#### **EKOTROFELIJA SRBIJA 2022**

**BEOGRAD** – U organizaciji Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije 24. juna 2022. godine je u Naučno-tehnološkom parku Beograd održano **jubilarno deseto** nacionalno studentsko takmičenje u kreiranju eko-inovativnih prehrambenih proizvoda – *Ecotrophelia Srbija 2022*. Na takmičenju je učestvovalo šest timova studenata sa tri univerziteta, većeg broja fakulteta i akademija strukovnih studija. Studente su između ostalih pozdravili i reči ohrabrenja uputili pomoćnik ministra prosvete, nauke i tehloškog razvoja dr Aleksandar Jović, direktor Fonda za Inovacionu delatnost, dr Ivan Rakonjac, direktor Centra za promociju nauke, dr Marko Krstić, kao i Ivana Bezarević ispred NTP Beograd i Svetlana Kijevčanin ispred USAID projekta za konkurentnu privredu.

Prvo mesto na takmičenju je osvojio tim *RoofTop* sa Akademije strukovnih studija Beograd, odsek Visoka hotelijerska škola sa proizvodom „Crunchyz“, koji predstavlja ekstrudirani snek proizvod od bezglutenskih žitarica i tropa cvekla. Drugo mesto osvojio je tim *ProTeam* sa Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu, sa proizvodom „ProteWin“ koji je desertni visokoproteinski proizvod osvežavajućeg voćnog ukusa na bazi proteina iz alternativnih izvora. Treće mesto podelili su timovi *AlgoRitam* sa Tehnološkog i Prirodno-matematičkog fakulteta Univerziteta u Novom Sadu i proizvodom „Boostix“ koji predstavlja nutritivno izbalansiranu slanu užinu koja sadrži namaz obogaćen mikroalgama i krekeri i tim *Zeleni Start* sa Poljoprivrednog fakulteta Univerziteta u Beogradu sa proizvodom „WIN“ koji predstavlja osvežavajući napitak na bazi mlečnog permeata sa dodatkom matičnog soka jabuke, ekstrakta nane i limunske kiseline, a koji doprinosi efektu visoke hidratacije. Na ovom takmičenju učestvovali su i tim *Mali zov* sa Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Nišu sa istoimenim proizvodom, kefirom sa dodatkom praha zove i tropom maline, kao i *Green Team* sa Tehnološkog fakulteta Univerziteta u Novom Sada koji je predstavio „Greengerbread“ fini pekarski proizvod na bazi polbe, sa dodatkom biljnih sirovina.

„Pobednik **desetog** nacionalnog takmičenja, izuzetan mladi tim *RoofTop*, ima sjajnu priliku da predstavi svoj proizvod i inovativne ideje na evropskom takmičenju najboljih studentskih timova *Ecotrophelia Europe* koje će ove godine biti održano 16. i 17. oktobra u Parizu, u okviru jednog od najvećih sajmova hrane, SIAL, i ujedno sazna koliko je ono što su kreirali u skladu sa trendovima i pravcima razvoja u oblasti prehrambene tehnologije i proizvodnje hrane na evropskom i globalnom nivou“, izjavio je prof. dr Viktor Nedović, Predsednik Udruženja prehrambenih tehnologa Srbije i Predsednik Organizacionog odbora nacionalnog takmičenja.

Takmičenje se organizuje u sklopu sprovođenja Strategije pametne specijalizacije Republike Srbije (4S) čiji je jedan od prioriteta „Hrana za budućnost“, pod pokroviteljstvom Ministarstva prosvete, nauke i tehnološkog razvoja, kao i uz višegodišnju podršku USAID-ovog Projekta za konkurentnu privredu, Naučno - tehnološkog parka Beograd, Centra za promociju nauke, kao i uz trening i edukativnu podršku i partnerstvo sa kompanijom Dr. Oetker i Case Study Club-om Fakulteta organizacionih nauka, kako bi se podstaklo preduzetništvo među studentima i pomogao plasman inovativnih proizvoda na domaćem i međunarodnom tržištu.

\*Za više informacija o takmičenju *Ekotrophelia Srbija* kontaktirajte Udruženje prehrambenih tehnologa Srbije: [uptsr@gmail.com](mailto:uptsr@gmail.com) i [ekotrofelijasrbija@gmail.com](mailto:ekotrofelijasrbija@gmail.com).