

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 2025: Po desetih letih se več kot stotim inovativnim živilom pridružujejo nova

Inštitut za nutricionistiko je razglasil najbolj inovativna živila leta 2025, 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 gospodarstvo pri razvoju trajnostnih živil, predvsem takšnih z ugodnejšo hranilno sestavo in ugodnim vplivom na okolje. Letos so nagrade prejeli Pekarna Spar za *čičerikino copatko*, Mlinotest za *beljakovinske testenine Mlinotest Active Protein Sedani*, Bio dobrete za *linijo ekoloških mlečnih izdelkov z okusom banane*, Spar za *solati Champ in Hot Champ ter Nikino bovlo*, Pivka Perutninarstvo za *piščančjo in veggio solato Mexicana*, in BioWay za *rastlinsko 'bolognese' omako s korenčkom*. Posebno nagrado za inovativnost v skupini slovenskih tradicionalnih jedi je prejela Ekološka kmetija Kukenberger za *slane štruklje*, posebno nagrado za inovativnost pri lokalni pridelavi in predelavi živil pa Lifis za *linijo liofilizirane zelenjave*. 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 ob uporabi posebnega znaka.



Slika 1: Najbolj inovativna živila leta 2025, izbrana na razpisu Inštituta za nutricionistiko

Letošnja podelitev nagrad za najbolj inovativna živila leta je že 11. po vrsti. Projekt že 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 več kot stotim 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:** »Razpis inštituta podjetja spodbuja podjetja k izboljšavam obstoječih in novo razvijajočih izdelkov, kar se kaže tudi pri inovativnih pristopih pri razvoju izdelkov danes. Tako npr. posvečajo večjo pozornost hranilni sestavi, dodajanju sestavin, ki prispevajo k večji vsebnosti prehranskih vlaknin, zelenjave in stročnic ter zmanjševanju vsebnosti soli, sladkorjev in nasičenih maščob. Verjamemo, da je tudi naš projekt pomembno prispeval k temu, da so kruhi slovenskih podjetij, ki skrbijo za razvoj izdelkov z ugodno prehransko vrednostjo, danes manj slani, jogurti pa manj sladki. Obenem je pomembno, da pri tem skrbijo tudi za okusnost izdelkov, saj je prav to ključen dejavnik za všečnost izdelkov pri potrošnikih. V ta namen je v podjetjih potreben precejšen aganžma razvojniki ter optimizacija tehnoloških postopkov, temelječa na veliko znanja in izkušnjah, ki ga v slovenskih živilskih podjetjih zagotovo ne manjka.«

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 takšna živila dosegla potrošnike in tudi dolgoročno obstala na tržišču. Uspehi projekta izbora najbolj inovativnih živil so zato še posebej pomembni, saj se tako dolgoročno bogati ponudba živil z ugodnejšo sestavo za slovenske potrošnike.

### **Potek izbora najbolj inovativnih živil leta 2025**

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. 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 že pred enajstimi 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. prijaznost potrošniku, 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 naslavljajo tako zmanjševanje vpliva na okolje, kot tudi ugodno prehransko sestavo, za podporo zdravju potrošnikov. Največ pozornosti usmerjajo v zniževanje vsebnosti sladkorja in soli v živilih. Kot zelo koristno vidimo tudi vse pogostejše vključevanje beljakovin rastlinskega izvora, predvsem stročnic. Gre za sestavino z visoko prehransko vrednostjo, ki je pomembna tudi z vidika okoljske 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

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 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 prejetih 68 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. Nagrado za najbolj inovativna živila je letos prejelo osem podjetij za živila, ki so v svojih kategorijah najbolj izstopala. Nagrajena živila izstopajo po količini sladkorjev med mlečnimi izdelki, vsebnosti soli in okusnosti pri kruhah ter visoko vsebnostjo zelenjave tako v konzerviranih, kot 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, predvsem pa zagotoviti okusnost z uporabo lokalnih kakovostnih surovi in tehnološke obdelave, ki omogoča priročnost uporabe.«

#### **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. **Vesna Marinko, generalna direktorica Direktorata za javno zdravje, Ministrstvo za zdravje RS:** »Biti inovativen, kreativen, prehransko ustrezen in vizionarski je zahtevna naloga, ki so ji številni slovenski proizvajalci kos že več let, kar nas izjemno veseli. Izbor Inovativnih živil je primer zelo uspešnega sodelovanja med Ministrstvom za zdravje, Inštitutom za nutricionistiko in slovenskimi proizvajalci, ki razumejo pomen prilagoditve proizvodov potrebam človeka. Ključna je torej dobra dostopnost do zdravih, varnih in hranilno uravnoteženih obrokov oziroma živil, saj je to predpogoj za zdravo prehranjevanje. A brez dvoma je še zahtevnejša naloga, da ljudi za to tudi motiviramo. In v tem je naša skupna družbena odgovornost. Ministrstvo za zdravje je skrbnik izvajanja Nacionalnega programa o prehrani in telesni dejavnosti za zdravje, znotraj katerega sodelujemo različna ministrstva. S programom *Dober tek Slovenija, zdravo uživaj & več gibaj!* želimo izboljšati prehranjevalne navade prebivalcev, povečati razpoložljivost zdravju koristnih živil, olajšati zdrave nakupne odločitve in bolj ozavesti pomen ustrezne prehrane in redne telesne dejavnosti v skrbi za svoje zdravje.«

**Ana Le Marechal Kolar, generalna direktorica Direktorata za hrano in ribištvo pri Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano,** je ob razglasitvi letošnjih nagrajencev izpostavila: »Podelitev nagrad za najbolj inovativna živila je pomemben korak k spodbujanju razvoja živil, ki ne le sledijo potrebam potrošnikov, ampak tudi prispevajo k bolj trajnostni in zdravi prihodnosti. Ponosni smo, da podpiramo tovrstne projekte, ki podjetja spodbujajo k razvoju izdelkov z izboljšano prehransko sestavo in pri tem ohranjajo tradicionalne vrednote slovenske kulinarike. Inovacije v živilski industriji so ključne za razvoj trga, saj želimo slovenske potrošnike



**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

*usmerjati k prehrani, ki je tako zdrava kot okolju prijazna. Nagrajeni izdelki so odličen primer, kako lahko podjetja z naprednim razmišljanjem in odgovornim pristopom do sestave izdelkov dosežejo visoke standarde tako na področju kakovosti kot tudi trajnosti. Verjamem, da bodo te izdelke potrošniki prepoznali kot odlične primere v prehranski ponudbi, hkrati pa bodo nagrajeni proizvajalci vzor drugim.»*



**Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 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 2025

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

### Nagrada za inovativnost v skupini kruhov

#### Čičerikina copatka

*Pekarna Spar, Spar Slovenija d.o.o.*



Čičerikina copatka Pekarne Spar je pripravljena iz pšenične moke, ki so ji dodane štiri vrste polnozrnatih mok - ovsena, ržena, ajdova in pirina ter čičerikina moka. Okus in hrustljivost dopolnjujejo sončnična semena, ovseni kosmiči in koruzni drobljenec. Štručko odlikuje posebej ugodna hranilna sestava, visoka vsebnost prehranske vlaknine, je vir beljakovin in vsebuje manj soli kot večina kruhov na slovenskem tržišču.

### Nagrada za inovativnost v skupini testenin



#### Beljakovinske testenine Mlinotest Active Protein

##### Sedani rigati

*Mlinotest d.d.*

Beljakovinske testenine podjetja Mlinotest so narejene iz pšeničnega durum zdroba in izolata grahovitih beljakovin. Odlikuje jih visoka vsebnost beljakovin. Zaradi visoke vsebnosti beljakovin predstavljajo dobro alternativo drugim visoko-beljakovinskim obrokom, uporablja pa se jih lahko bodisi samostojno ali kot prilogo. Testenine so po okusu, videzu in lastnostih kuhanja podobne klasičnim testeninam, kar je pri tovrstnih inovacijah včasih težko zagotoviti.



Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 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)



## Nagrada za inovativnost v skupini mlečnih izdelkov



### Linija ekoloških mlečnih izdelkov z okusom banane

*Bio dobrete d.o.o.*

Linijo mlečnih izdelkov z bananinim pirejem podjetja Bio dobrete predstavljajo trije izdelki: jogurt, kefir in fermentiran mlečni izdelek Noni. Vsi trije izdelki so izdelani iz mleka pridelanega na slovenski ekološki kmetiji Žgajnar in navdušujejo s polnim sadnim okusom in privlačno teksturo. Izdelke odlikuje ugodna hranilna sestava v primerjavi s podobnimi izdelki na tržišču, saj vsebujejo zmerno količino sladkorja in tako predstavljajo dobro izbiro v skupini mlečnih izdelkov z okusom.

## Nagrada za inovativnost v skupini pred-pripravljenih izdelkov



### Spar To Go: Solati Champ in Hot Champ ter Nikina bovla

*Spar Slovenija d.o.o.*

Podjetje Spar Slovenija je svojo linijo pred pripravljenih obrokov SPAR To Go razširilo s tremi novimi solatami, ki predstavljajo okusne in hranljive obroke za vse okuse. Solata Champ predstavlja svež beljakovinski obrok s piščančjimi trakci in kozicami ter raznovrstno zelenjavo, ki jo popestri česnov preliv. Za večji apetit je na voljo solata Hot Champ, ki poleg piščanca vsebuje tudi riž, obilico sveže zelenjave in pekoč preliv z ravno pravo stopnjo pikantnosti. Novost je tudi Nikina bovla, sestavljena iz puhastega riža, hrustljavega piščanca in raznolike zelenjave, povezane s posebno omako. Vse solate izstopajo po bogati vsebnosti zelenjave in polnem okusu. Nikina bovla predstavlja vir beljakovin medtem ko se solati Champ in HOT Champ ponašata z visoko vsebnostjo beljakovin.

## Nagrada za inovativnost v skupini konzerviranih živil

### Njami piščančja in veggie solata Mexicana

*Pivka Perutninarstvo d.d. v sodelovanju z Delamaris d.o.o.*



Njami konzervirani solati Mexicana sta praktičen in hranljiv obrok z rahlo pikantnim okusom, na voljo v dveh različicah: mesni (s piščančjim mesom) in rastlinski (z veganskimi sojinimi beljakovinami). Izdelka vsebujeta obilico zelenjave in stročnic, kot so rdeči fižol, korenje, koruza ter rdeča paprika. Glavni vir beljakovin v mesni različici je kakovostno piščančje meso, medtem ko rastlinsko različico odlikujejo sojini trganci. Solati sta bogati z beljakovinami in sta tudi vir prehranskih vlaknin, zaradi česar sta odlična izbira za hitro malico ali obrok na poti.

## Nagrada za inovativnost v skupini omak

### Rastlinska 'bolognese' omaka s korenčkom

*BioWay, Tanja Toplak s.p.*



Rastlinska 'bolognese' omaka s korenčkom BioWay je okusna zelenjavna alternativa priljubljeni mesni omaki. Omogoča hitro pripravo obroka, obogatenega z zelenjavo, odlikuje jo bogat in poln okus. Visoka vsebnost beljakovin iz sojinega drobljenca in prehranske vlaknine poskrbijo za teksturo, ki spominja na mesno različico. Izpostaviti velja praktičnost uporabe, saj gre za predpripravljen izdelek. Omaka je popolna izbira za vse, ki želijo okus domače kuhinje tudi kadar jim za kuhanje zmanjka časa. Pakiranje v povratni steklovini pa prispeva k trajnosti izdelka.

## Posebna nagrada za inovativnost v skupini slovenskih tradicionalnih jedi

### Ekosirarna - Slani štruklji

*Ekološka kmetija Kukenberger v sodelovanju z Anjini domači štruklji*



Slani štruklji Ekosirarne Kukenberger predstavljajo sodobno različico tradicionalne slovenske jedi. Pripravljeni so iz kakovostnih lokalnih sestavin, posebej pa jih odlikuje okus skute iz ekološkega senenega A2 mleka. Ročna izdelava v sodelovanju z Anjinimi domačimi štruklji zagotavlja avtentičnost in prispeva k ohranjanju kulturne dediščine. Izdelek predstavlja bogat vir beljakovin. Njegova prednost je tudi praktičnost, saj so štruklji že kuhani, narezani in zamrznjeni, kar olajša pripravo ter ustreza potrebam sodobnega potrošnika.

## Posebna nagrada za inovativnost pri lokalni pridelavi in predelavi živil

### Linija liofilizirane zelenjave Lifis

*Lifis, Marjana Kopač Farkaš s.p.*



Linija liofilizirane zelenjave Lifis je odlična alternativa običajnim prigrizkom, ki jim je pogosto dodana sol, po drugi strani pa lahko služi tudi kot okusna popestritev različnih jedi. Liofilizirano korenje, pesa, cvetača, paprika in druga zelenjava ne vsebujejo dodane soli ali olja, kar jih uvršča med izbire s posebej ugodno prehransko sestavo. Zelenjava je lokalno pridelana, postopek liofilizacije pa omogoča ohranjanje biološke vrednosti živila, hkrati pa ohranja tako predelana zelenjava bogat okus in aromo. Medtem ko je liofilizirano sadje na trgu že dobro poznano, pa predstavlja liofilizirana zelenjava redkost in inovativno ponudbo.

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 2025:

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

Fotografije nagrajenih izdelkov:

[https://www.nutris.org/images/inovativna2025\\_mediji.zip](https://www.nutris.org/images/inovativna2025_mediji.zip)

Razpis 2025:

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

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

<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](mailto:mediji@nutris.org), tel. 059 068 870



OBR13-V1.0

**Inštitut za nutricionistiko, Koprška ulica 98, 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)