



Најава националног такмичења студентских тимова у креирању екоинновативних прехранбених производа

ЕКОТРОФЕЛИЈА СРБИЈА 2017

Након успешно организираних претходних националних такмичења **ЕКОТРОФЕЛИЈА СРБИЈА**, одржаних у Београду и Новом Саду, великог броја студентских тимова који су узели учешће, и запаженог пласмана наших представника на европским такмичењима, **Удружење прехранбених технолога Србије** (УПТС/САФТ) са поносом најављује пето национално такмичење **ЕКОТРОФЕЛИЈА СРБИЈА 2017**. Национално такмичење тимова састављених од студената основних и/или мастер студија универзитета у Републици Србији у креирању ЕКОИННОВАТИВНИХ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА ће бити одржано у Београду **14. јула 2017.** године у Научно-технолошком парку Београд.

Национално такмичење ће бити одржано у сарадњи са Научно-технолошким парком Београд, под покровитељством Министарства просвете, науке и технолошког развоја и *EcoTrophelia Europe* платформе (<http://www.ecotrophelia.eu/>).

Само такмичење је покренуто у Француској, где има већ дугу традицију и одржава се последњих четрнаест година. Последњих шест година се одржава и европска смотра на којој се такмиче најбољи тимови из различитих европских држава. Иза целе идеје стоји промовисање студентске иновативности и креативности, стварање нових екоинновативних производа базираних на студентским идејама и њихов пласман на националним и европском тржишту. Такмичење подразумева припрему и презентацију прехранбеног производа који задовољава следеће критеријуме:

- ✓ Да је намењен исхрани људи
- ✓ Да је финализован до те мере да је спреман за малопродајну дистрибуцију и/или за дистрибуцију ресторанима и/или генерално угоститељству;
- ✓ Да је иновативан у једном или више погледа у односу на сличне производе на тржишту. Сама



иновација се може односити на идејно решење и/или технолошки аспект и/или формулацију и/или паковање производа и сл.;

- ✓ Да је у осмишљавању, припреми и/или производњи примењен еколошки приступ који се односи на примењене сировине (нпр. органско порекло, смањено емитовање штетних гасова), и/или амбалажу (нпр. рециклирану) и/или производни процес (нпр. уштеда енергије, искоришћење отпадних вода) и/или логистички аспект (нпр. нове услуге, краће линије дистрибуције) у циљу очувања животне средине од стране потенцијалне компаније која би производила дати прехранбени производ;
- ✓ Да се издваја по својим органолептичким, нутритивним и другим својствима;
- ✓ Да може да се производи у индустријским условима у складу са приложеном документацијом (састојци, производни процес, цена коштања, инвестиција, ...)
- ✓ Да је у складу са важећим законским прописима (састојци, садржај адитива, амбалажа, декларисање, и сл.)
- ✓ Да је комерцијално исплатив (уравнотежен однос понуде и тражње, маркетиншки план, амбалажа, логистика, ...);
- ✓ Да је резултат тимског рада.

Студентски тимови могу имати најмање два, а максимум седам чланова. Право учешћа имају искључиво студенти основних или мастер академских студија. Одлуку о победницима такмичења донеће национални жири састављен од представника образовних и научних институција Србије, као и прехранбене индустрије. Победник националног такмичења добија могућност да као представник Србије узме учешће на европској смотри најбољих тимова, која ће ове године бити одржана у периоду 22-23. новембра у Лондону, Велика Британија.

С поштовањем,

Проф. др Виктор Недовић

Председник Удружења прехранбених технолога Србије (УПТС/САФТ)

Др Јованка Левић

Потпредседник Удружења прехранбених технолога Србије (УПТС/САФТ)