



ЦЕНТАР  
ЗА  
ПРОМОЦИЈУ  
НАУКЕ

## Најава националног такмичења студентских тимова у креирању екоинновативних прехранбених производа

### ЕКОТРОФЕЛИЈА СРБИЈА 2016

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 следеће по реду национално такмичење ЕКОТРОФЕЛИЈА СРБИЈА 2016. Национално такмичење тимова састављених од студената основних и/или мастер и/или докторских студија универзитета у Републици Србији у креирању ЕКОИНОВАТИВНИХ ПРЕХРАМБЕНИХ ПРОИЗВОДА ће бити одржано у Београду у суботу 9. јула 2016. године на Пољопривредном факултету Универзитета у Београду (Немањина 6, Београд - Земун), у Свечаној сали на првом спрату, у периоду од 10:00 до 15:00 часова. Регистрација ће почети у 9:30 часова.

Национално такмичење ће бити одржано у сарадњи са **Центром за промоцију науке** (<http://www.cpn.rs>), а под покровитељством **Trafoon FP7 пројекта, EcoTrophelia Europe** платформе (<http://www.ecotrophelia.eu/>) и **Националне Технолошке Платформе "Food for Life"**.

Само такмичење је покренуто у Француској, где има већ дугу традицију и где се одржава последњих тринаест година. Последњих пет година се одржава и европска смотре 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



ЦЕНТАР  
ЗА  
ПРОМОЦИЈУ  
НАУКЕ

дистрибуције) у циљу очувања животне средине од стране потенцијалне компаније која би произвела 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. Одлуку о победницима такмичења донеће национални жири. Победник националног такмичења добија могућност да као представник Србије узме учешће на европској смотри најбољих тимова, која ће ове године бити одржана у периоду од 16. до 17. октобра у Паризу, Француска, у оквиру једног од највећих светских сајмова хране, SIAL.

Срдачан поздрав,

Проф. др Виктор Недовић

Председник Удружења прехранбених технолога Србије (УПТС/САФТ)

Координатор националне технолошке платформе "Food for Life"

Др Јованка Левић

Потпредседник Удружења прехранбених технолога Србије (УПТС/САФТ)