



# O projektu

# Razvoj ideje in tržna analiza

**PUŠ UNG 2025/2026: Praktično usposabljanje študentov Univerze v Novi Gorici v delovnem okolju 2025/2026**

Potrošniki danes vse pogosteje posegajo po izdelkih, ki združujejo dober okus, naravne sestavine in dodano prehransko vrednost. Jagodičevje, kot so aronija, brusnica, bezeg in granatno jabolko, vsebujejo številne bioaktivne spojine, ki prispevajo k večji funkcionalni vrednosti živil.

Analizirali smo trende v industriji sladoleda in funkcionalnih živil.

- Ključni trendi:
  - večji delež sadja
  - manj sladkorja
  - funkcionalna živila
  - kakovost in izkušnja



# Cilj projekta

Nadgraditi obstoječo sadno palčko ALIVE ter razviti nove recepture zamrznjenih sadnih desertov z uporabo sadnih koncentratov in sodobnih pristopov pri razvoju živil.



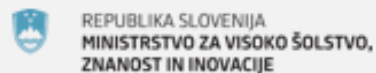
# PUŠ PROJEKT SKLOP A: ZDRAVA KEPICA - DESERT PRIHODNOSTI



Študenti: Tara Seničič, Magdalina Mihajlovska, Valentina Ratoša, Anuša Skušek, Duygu Delican, Mahmoud Ahmed, Kira Arčon, Elizaveta Kunina, Luka Ivanovski

Mentorici: dr. Tatjana Radovanović Vukajlovič, izr. prof.dr. Lorena Butinar

Delovni mentorici: Darja Vrečar Badalič, Aleksandra Žugelj

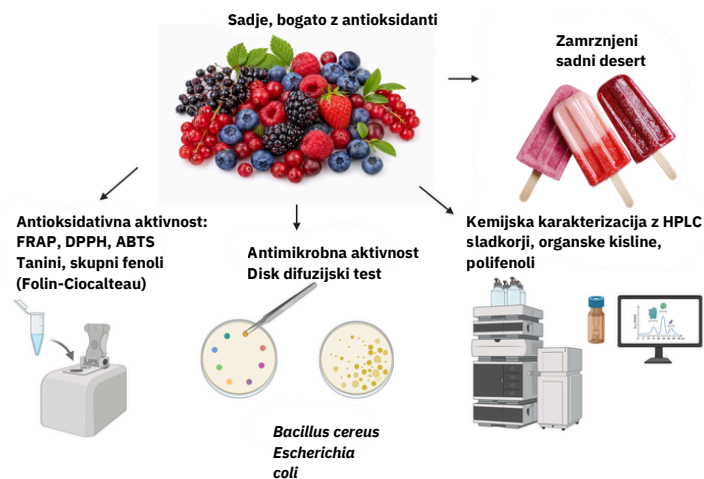


# Laboratorijsko delo

Laboratorijske analize so bile osnova za izbor surovin in razvoj receptur.

Vključevalo je naslednje analize:

- antioksidativna aktivnost
- fenolne spojine
- kemijska analiza
- antimikrobna aktivnost
- analiza odpadne vode



## Razvoj receptur in sensorika

Razvili smo nove sadne deserte z okusi aronije, brusnice, bezga, granatnega jabolka, acaija in jagode.



# Povezava projekta z industrijo in potrošniki

Projekt povezuje raziskovalno delo, industrijski razvoj in odziv potrošnikov v enoten proces inovacije.

Sodelovanje s podjetjem Incom d.o.o. nam je omogočilo vpogled v industrijsko proizvodnjo in razvoj izdelkov v realnem okolju, medtem ko so senzorična testiranja in predstavitve izdelkov zagotovile neposreden stik s potrošniki.



## Zaključek

Na podlagi laboratorijskih analiz in senzoričnega vrednotenja smo identificirali recepture z največjim potencialom za nadaljnji razvoj. Rezultati so pokazali, da recepture s 6 % sadnega koncentrata zagotavljajo najboljše ravnovesje med funkcionalnimi lastnostmi in senzorično kakovostjo, kar potrjuje možnost uspešne uporabe bioaktivno bogatih sadnih koncentratov v razvoju novih zamrznjenih desertov.

**Zahvala:** Projekt sofinancirata Republika Slovenija (MVZI) in Evropska unija iz Evropskega socialnega sklada plus (ESS+) v okviru Programa 2021–2027 (cilj politike 4 - bolj socialna in vključujoča Evropa).

# Promocijski dogodki

