

# DOGODEK EVROPSKEGA PARTNERSTVA ZA INOVACIJE - EIP



**ORGANIZIRA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO**

**Bled, 22. november 2023**



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



**Ideje in rešitve povezujejo!**



# Z NAPREDNIMI DIGITALNIMI TEHNOLOGIJAMI DO KAKOVOSTNE HRANE (FRESH@FOOD)

SLOKVA, zavod za razvoj neizkoriščenih potencialov, so. p.



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



Ideje in rešitve povezujejo!



RAZISKOVALNA INSTITUCIJA

# KONZORCIJ 11 PARTNERJEV

OKOLJE



**INTERKORN**

KMETIJE

TISK &  
OBLIKOVANJE

STROKOVNJAKI ZA  
BOLEZNI RASTLIN

**IHPS**

Inštitut za hmeljarstvo  
in pivovarstvo  
Slovenije

PROGRAM  
RAZVIJA  
PODEŽELJA  
Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja Evropska investicija v vašo prihodnost

PolaBekeraj



# OSNOVNI PODATKI O PROJEKTU

- Tip projekta: EIP
- Tematika projekta: : Podaljšanje obstojnosti živil in svežine proizvodov
- Obdobje trajanja projekta: 12.5.2023 – 11.5.2025
- Višina odobrenih sredstev: *240.000,00 €*

# PRAKTIČNI PROBLEM

Odpadna hrana eden največjih globalnih izzivov →  
pritisk na okolje in naravne vire → izpust toplogrednih plinov

Odpadna hrana ima finančne in etične posledice

**Hrana se zavrže na vseh stopnjah prehranske verige:**

pri pridelovalcih na kmetijah, pri transportu, v obdelavi, proizvodnji in skladiščenju, v trgovinah, restavracijah, javnem sektorju in v gospodinjstvih.



Vir: Dostop.si

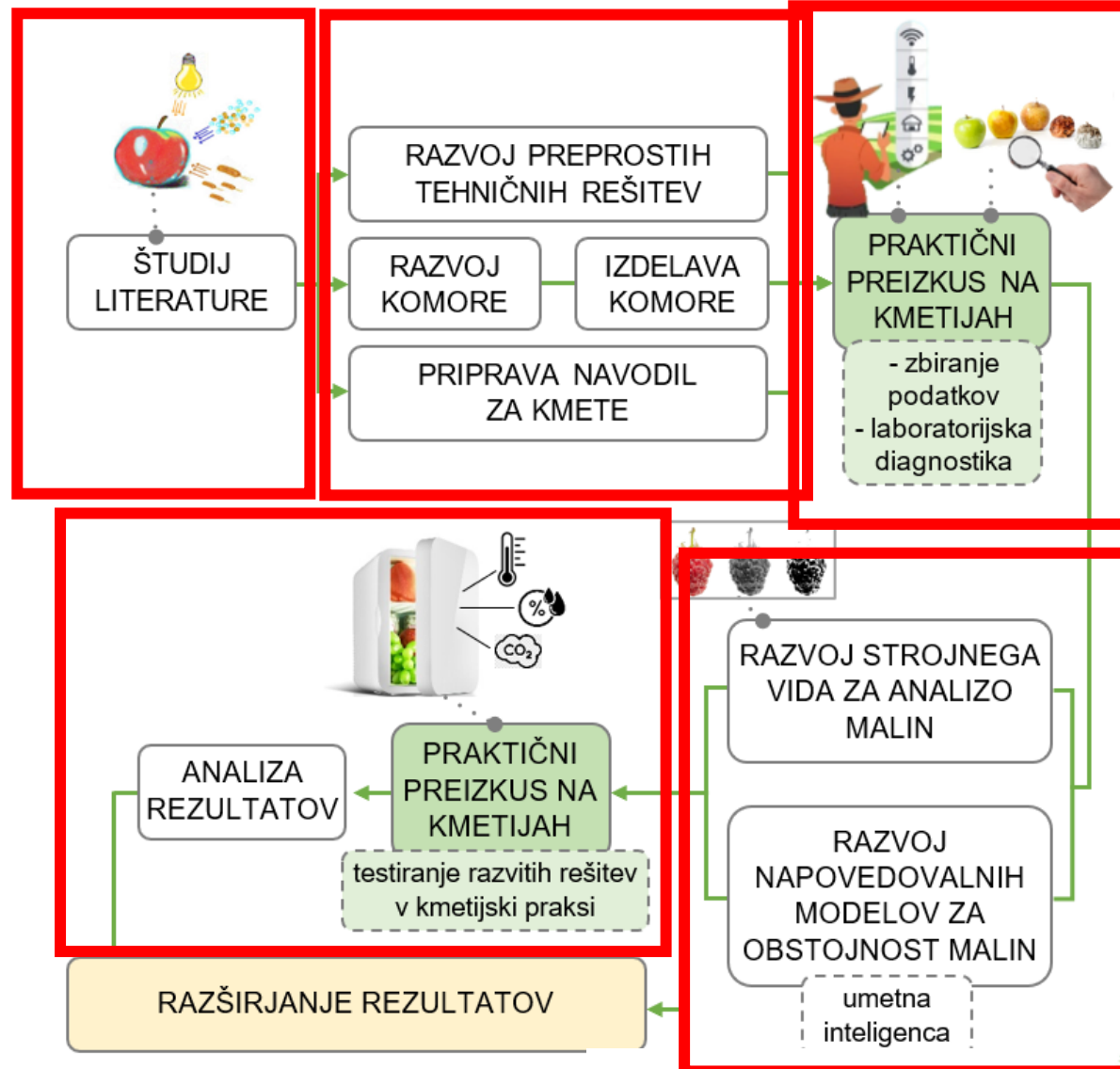
# NAMEN IN CILJI PROJEKTA

- Namen projekta je pridelovalcem sadja in zelenjave posredovati podatke oz. kriterije, na osnovi katerih bodo dosegali boljši in stabilnejši pridelek, potrošnikom pa nuditi kakovostno hrano.
- Posledično je tudi namen projekta zmanjšati količino zavrženega sadja in zelenjave.

**Glavni cilj projekta je razvoj in testiranje tehnologij za podaljševanje svežine in obstojnosti sadja ter zelenjave brez uporabe kemičnih sredstev.**

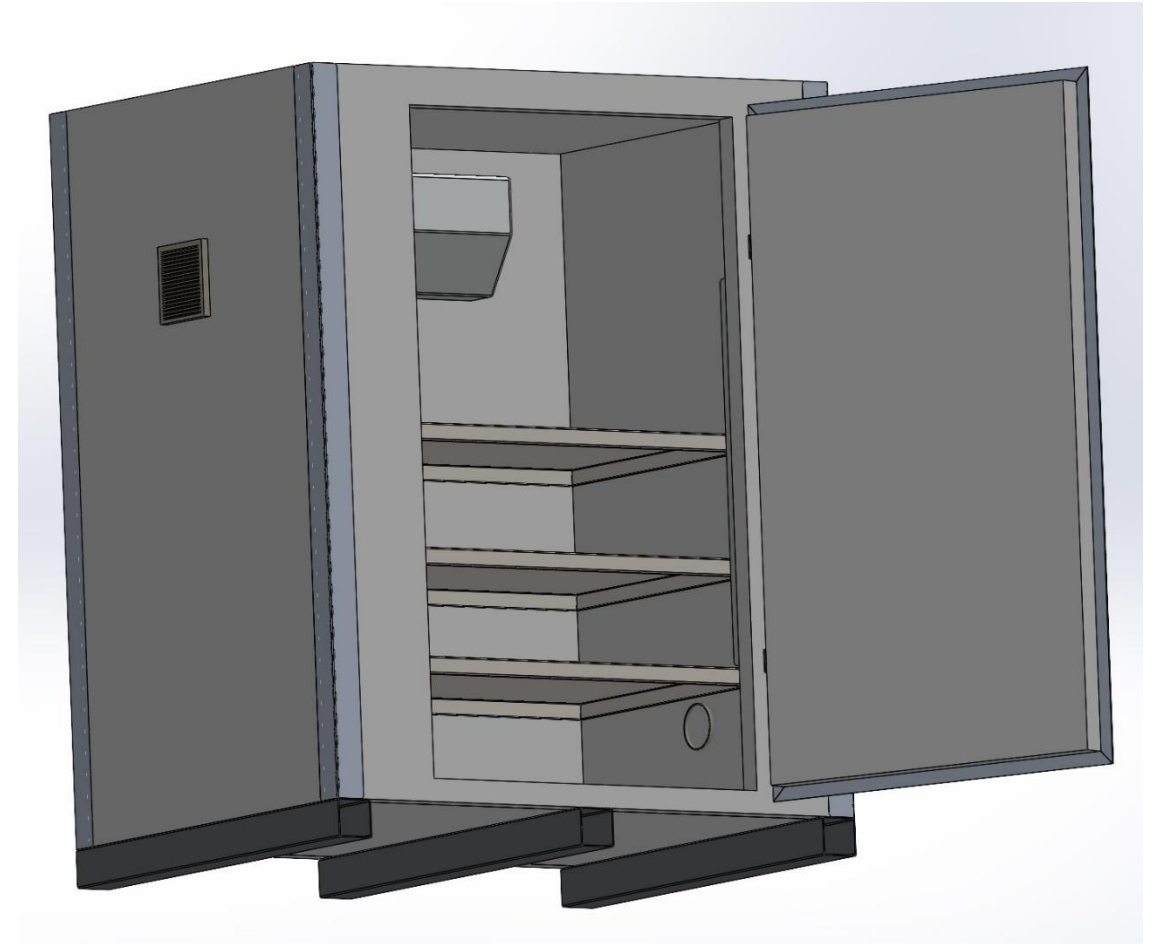
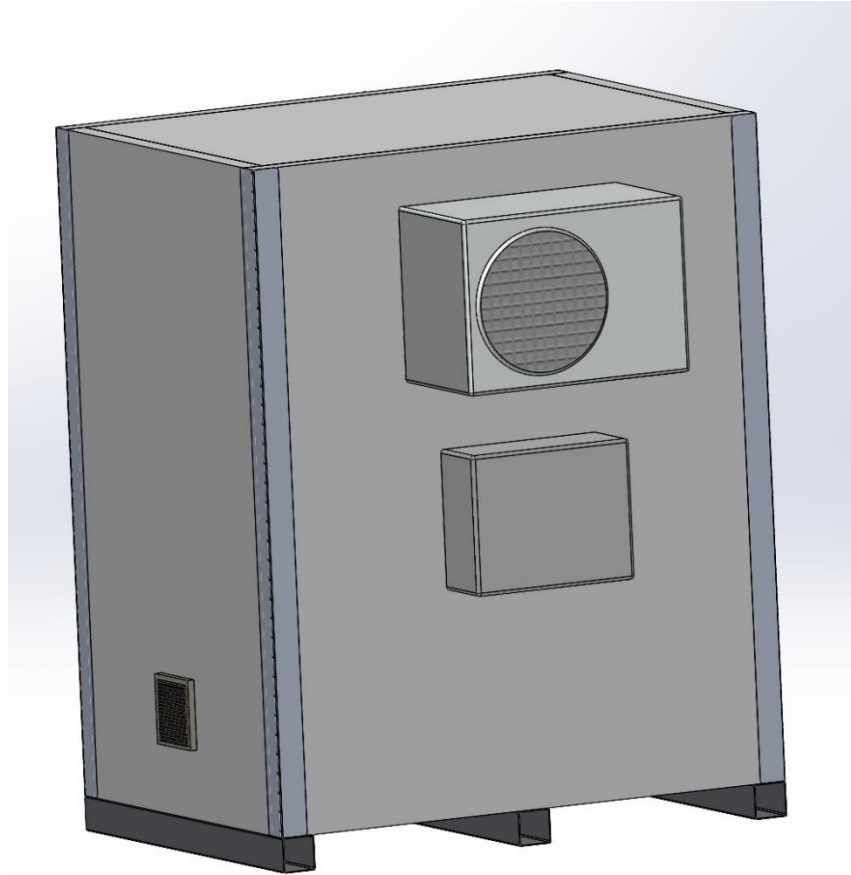


# PRIČAKOVANI REZULTATI



# DOSEDANJI REZULTATI

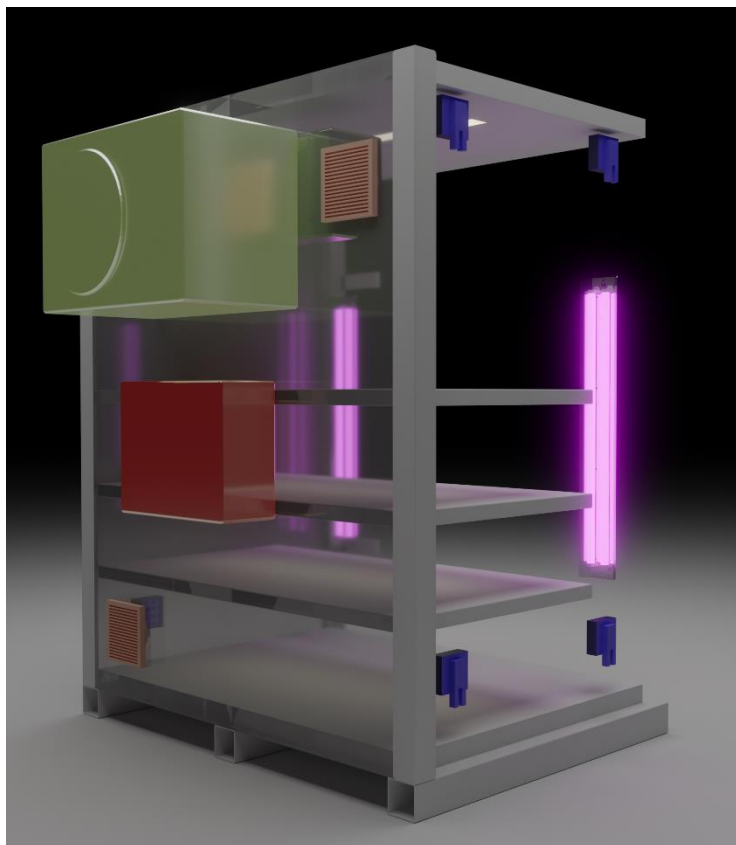
## CAD model komore





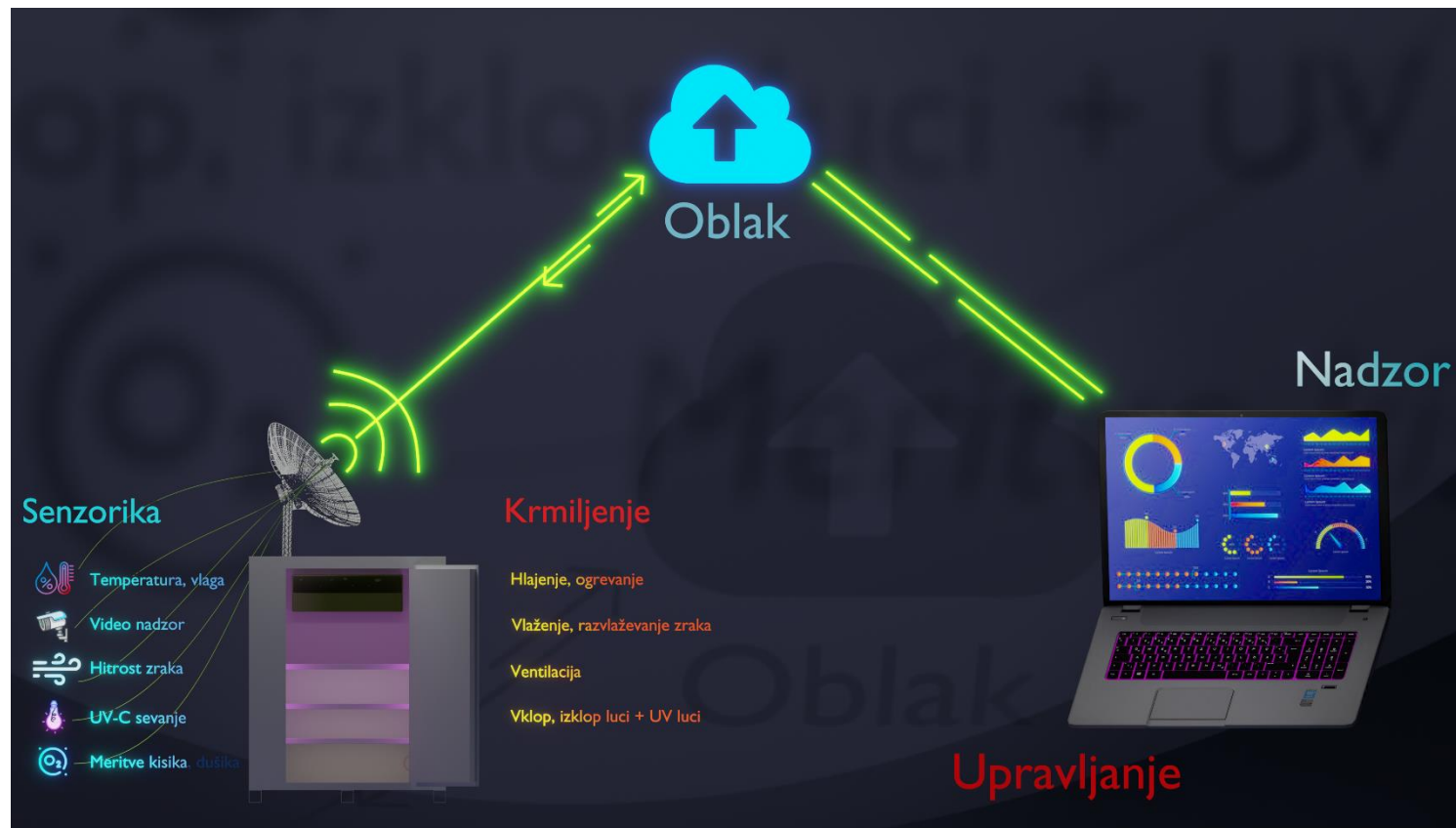
# DOSEDANJI REZULTATI

Izdelan koncept pametne komore za podaljševanje obstojnosti in svežine pridelkov



# DOSEDANJI REZULTATI

Izdelan koncept pametne komore za podaljševanje obstojnosti in svežine pridelkov





# DOSEDANJI REZULTATI

Usposabljanje s prenosom znanja – vzorčenje tal, gnojenje



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



REPUBLIKA SLOVENIJA  
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,  
GOZDARSTVO IN PREHRANO



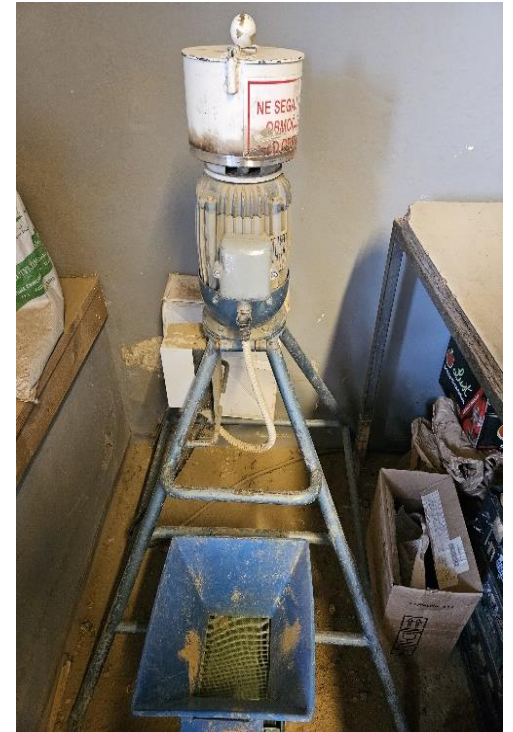
Ideje in rešitve povezujejo!





# DOSEDANJI REZULTATI

## Priprava vzorcev tal za laboratorijsko analizo





# DOSEDANJI REZULTATI

## Praktični preizkus (1. faza): testiranje preprostih tehničnih rešitev



**Slava kupa**

Projekt: 2 Izvajanje vzgojnega tehnološkega obsežnega projekta (PROMET)

**Navodila za izvajanje preprostih tehnik podajševanja obstojnosti in svežine pridelkov**

Priloge, ki so del tega projekta so: 1. Navodila za izvajanje preprostih tehnik podajševanja obstojnosti in svežine pridelkov, 2. Navodila za izvajanje vzgojnega tehnološkega obsežnega projekta (PROMET), 3. Navodila za izvajanje vzgojnega tehnološkega obsežnega projekta (PROMET).

**Navodila za izvajanje preprostih tehnik podajševanja obstojnosti in svežine pridelkov:**

- Izvajanje v sušilni sobi ali v sušilni posodi, ki ni dostopna za svetlobo, toplotno in vlago.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.

**Primer izdelka:**

- Sušena jabolka (sušenja)

**Slava kupa**

Projekt: 2 Izvajanje vzgojnega tehnološkega obsežnega projekta (PROMET)

**Navodila za izvajanje preprostih tehnik podajševanja obstojnosti in svežine pridelkov:**

- Izvajanje v sušilni sobi ali v sušilni posodi, ki ni dostopna za svetlobo, toplotno in vlago.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.
- Pri sušenju uporabiti sušilno posodo, ki je primerna za sušenje hrane.

**Primer izdelka:**

- Sušena jagode (sušenja)

**Slava kupa**

Kmetija: LUKIJA ČEVNIČ - DAMJANA PEJL Pridelalec: KUTING  
 GERK: Lokacija (npr. Nadloga, skrajba...): Lokacija: 1457  
 Temperatura: 15°C  
 Vlažnost: 80%

Priloge: 1 = navodila / listi, 2 = navodila pridelovalca

Dan	Datum	Vzorec št. 1 KONTROLA			Vzorec št. 2 FOLIJA			Vzorec št. 3 FOLIJA + ODPIRTINE			Vzorec št. 4		
		Opis bolezni	0	1	2	Opis bolezni	0	1	2	Opis bolezni	0	1	2
1	9.10												
2	10.10												
3	11.10												
4	12.10												
5	13.10												
6	14.10												
7	15.10												
8	16.10												
9	17.10												
10	18.10												
11	19.10												
12	20.10												
13	21.10												
14	22.10												
15	23.10												
16	24.10												
17	25.10												
18	26.10												
19	27.10												
20	28.10												
21	29.10												
22	30.10												
23	31.10												
24	1.11												
25	2.11												
26	3.11												
27	4.11												
28	5.11												
29	6.11												
30	7.11												

**Slava kupa**

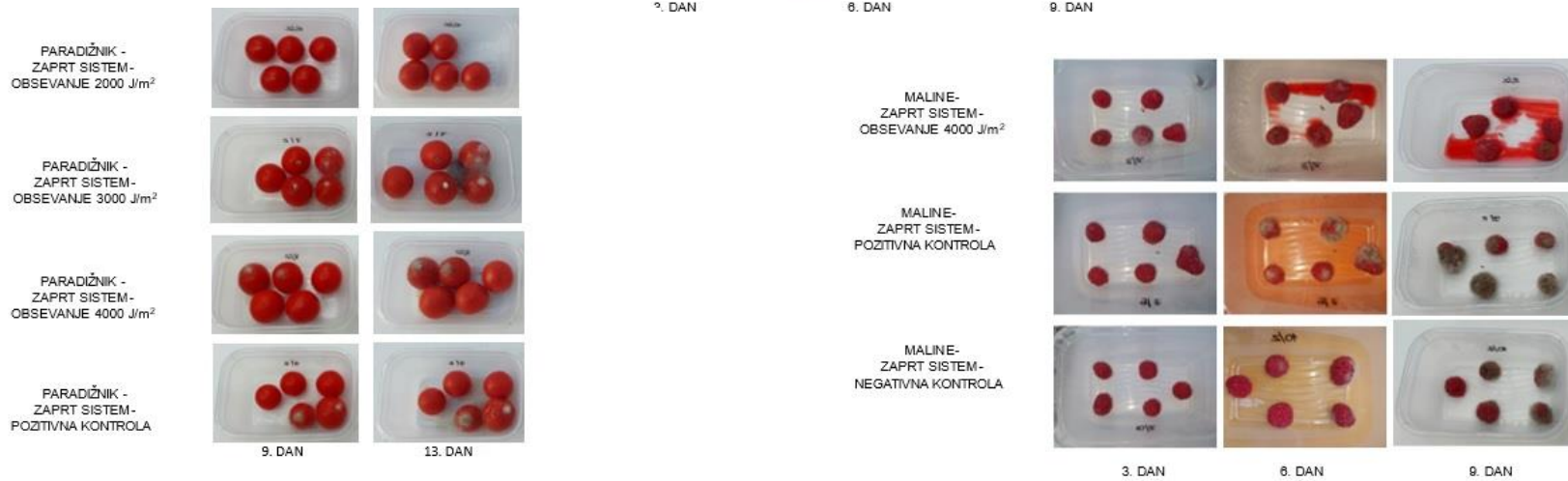
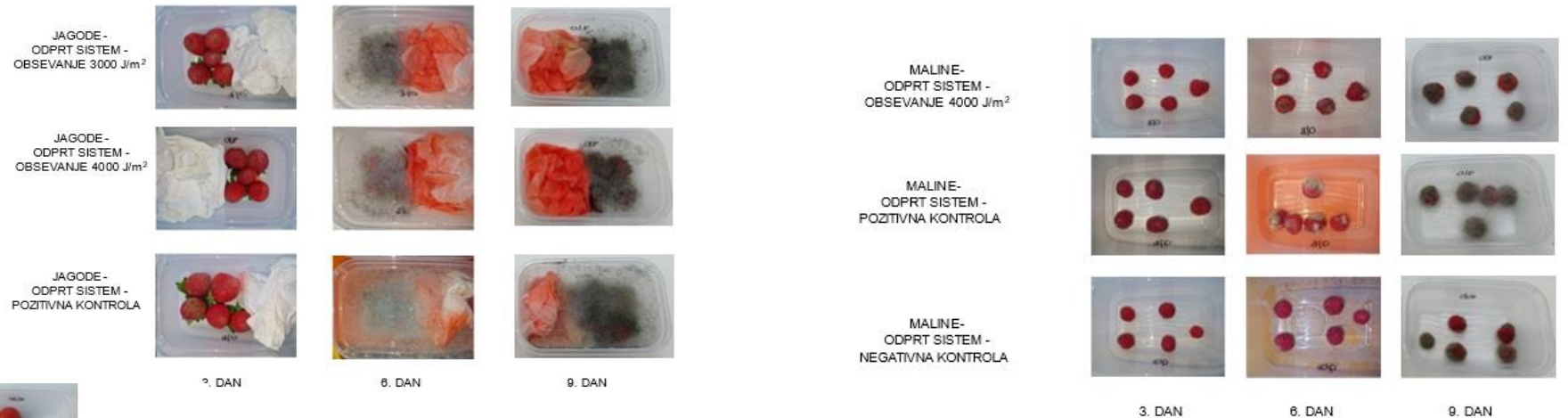
Kmetija: LUKIJA ČEVNIČ - DAMJANA PEJL Pridelalec: KUTING  
 GERK: Lokacija (npr. Nadloga, skrajba...): Lokacija: 1457  
 Temperatura: 15°C  
 Vlažnost: 80%

Priloge: 1 = navodila / listi, 2 = navodila pridelovalca

Dan	Datum	Vzorec št. 1 KONTROLA			Vzorec št. 2 FOLIJA			Vzorec št. 3 FOLIJA + ODPIRTINE			Vzorec št. 4		
		Opis bolezni	0	1	2	Opis bolezni	0	1	2	Opis bolezni	0	1	2
31	8.11												
32	9.11												
33	10.11												
34	11.11												
35	12.11												
36	13.11												
37	14.11												
38	15.11												
39	16.11												
40	17.11												
41	18.11												
42	19.11												
43	20.11												
44	21.11												
45	22.11												
46	23.11												
47	24.11												
48	25.11												
49	26.11												
50	27.11												
51	28.11												
52	29.11												
53	30.11												
54	1.12												
55	2.12												
56	3.12												
57	4.12												
58	5.12												
59	6.12												
60	7.12												

# DOSEDANJI REZULTATI

## Laboratorijska analiza: testiranje vpliva UV-C svetlobe na obstojnost pridelkov





# ZAKLJUČEK

- *Dosedanje izvajanje projekta ocenjujemo kot uspešno.*
- *Delo v prihodnje:*
  - *Razvoj in izdelava pametne komore (bogata senzorika, UV-C, temperatura ...)*
  - *Izvajanje praktičnih preizkusov v okviru katerih bomo:*
    - *Testirali nove preproste tehnike za podaljševanje obstojnosti*
    - *Testirali različne parametre za podaljševanje obstojnosti pridelkov v razviti komori*
    - *Zbiranje velepodatkov pri skladiščenju malin z uporabo komore (angl. Big Data)*
  - *Napovedovalna analitika z uporabo umetne inteligence*
  - *Analiza rezultatov*
  - *Razširjanje rezultatov*
- *Rezultati bodo koristni za kmetovalce, kmetijske strokovnjake in raziskovalce*

# TRIKOTNIK ZNANJA



- **Pogled kmeta:** Naš projekt FRESH@FOOD prinaša kmetom enostavne, a napredne tehnološke rešitve za podaljšanje svežine pridelkov, zmanjšanje odpadkov in krepitev ekološke trajnosti. Skupaj rastemo proti zeleni prihodnosti.
- **Pogled svetovalca:** Naša vizija je ustvariti simbiozo med napredno tehnologijo in kmetijsko prakso. Svetujemo in podpiramo kmete pri implementaciji rešitev projekta FRESH@FOOD, ki ne le povečujejo donosnost, ampak tudi varujejo okolje za prihodnje rodove.
- **Pogled raziskovalca:** Kot raziskovalci se osredotočamo na znanstveno razumevanje in inovacije, ki omogočajo kmetom, da presežejo tradicionalne metode in izboljšajo kakovost pridelkov. Naš cilj je prenesti teoretična odkritja v praktične rešitve, ki so enostavne za uporabo in imajo merljiv vpliv na podaljševanje obstojnosti in svežine pridelkov.

# Kontaktne podatke vodilnega partnerja

- SLOKVA, zavod za razvoj neizkoriščenih potencialov, so. p.  
Alenka Berložnik, dipl. org. mang.
- alenka.berloznik@slokva.si
- 031-345-095
- www.slokva.si

