

DOGODEK EVROPSKEGA PARTNERSTVA ZA INOVACIJE - EIP



ORGANIZIRA MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO, GOZDARSTVO IN PREHRANO

Bled, 22. november 2023



EIP MODROZELENA: Spirulina, superživilo s slovenskih kmetij



OSNOVNI PODATKI O PROJEKTU

- Ostali člani partnerstva:



- Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta
- Biotehniški center Naklo
- KGZS Zavod Kranj
- KGZS Zavod Novo Mesto
- Kmetijska gospodarstva:

Lili Mahne
Janez Rakovec (EkoJanez)
Lara Resman
Dejan Rudolf
Peter Studen

- Tip projekta: EIP

- Tematika projekta: *Gojenje netradicionalnih kultur na kmetijskih gospodarstvih za krmo živali oziroma prehrano ljudi (npr. alge, žuželke, mikrozelenje, kalčki)*

- Obdobje trajanja projekta: *12.05.2023 - 11.05.2025*

- Višina odobrenih sredstev: *239.887 €*



PRAKTIČNI PROBLEM

Alge vir biomase, **omogočajo trajnostno pridelavo** in podpirajo krožno gospodarstvo:

- nižajo ogljični odtis
- visoko produktivne in lahko v samo **nekaj dneh podvojijo svojo biomaso**
- ne potrebujejo **obširnih pridelovalnih površin** (degradirane površine, 3-5 kratni hektarski donos)
- rastejo tudi na **substratih**, ki bi drugače šli med **odpad**
- za proizvodnjo beljakovin iz mikroalg je potrebno **manj vode** kot iz soje
- mikroalge spirulina (*Arthrospira platensis*), *Chlorella*, *Dunaliella*, *Haematococcus* in *Schizochytrium*, predstavljajo **vire hrane**, ki jih ameriška agencija FDA, **uvršča v kategorijo GRAS** (Generally Regarded as Safe)
- bogate s **hranilnimi snovmi** in **bioaktivnimi učinkovinami**, že dolgo del prehrane. Zaužijemo jih lahko samostojno, kot prehranske dodatke, uporablja pa se jih tudi za obogatitev mesnih, mlečnih in žitnih izdelkov (Scieszka & Klewicka 2019).

- **Praktični izziv: razvoj trga, meril in zagotavljanje kakovosti**



NAMEN IN CILJI PROJEKTA

- učinkovita in trajnostna lokalna proizvodnja spiruline v Sloveniji
- opolnomočenje kmetij za samostojno gojenje, predelavo in trženje spiruline
- inovativna dejavnost z visokim tržnim potencialom tudi za investicije
- pravno-formalni okvirji za gojenje alg za prehrano ljudi v Sloveniji
- vzpostavitev podpornega okolje za dejavnost gojenja alg za prehrano
- spirulina varen prehranski izdelek z visoko hranilno vrednostjo
- standardizacija proizvodnje in predelave spiruline

PRIČAKOVANI / DOSEDANJI REZULTATI

- tri kmetijska gospodarstva, ki bodo proizvajala slovensko spirulino in ponujala okolje za širjenje dejavnosti na nove kmetije
- razvoj prehranskih produktov iz spiruline pripravljeni za vstop na trg
- skupnost pridelovalcev slovenske spiruline

- začetek postavljanja izobraževalno/proizvodnih inštalacij
- vzpostavljena neformalna mreža pridelovalcev in predelovalcev spiruline
- zastavljeni praktični preizkusi
- izvedena usposabljanja

TRIKOTNIK ZNANJA



- **Pogled kmeta:** nov kmetijski - akvakulturni pridelek / **izdelek z visoko prehransko in tržno vrednostjo.**
- **Pogled svetovalca:** Mikroalge kamor uvrščamo spirulino, so **nov vir biomase za prehrano in krmo.** Dejavnost potrebuje zakonodajno ureditev na področju netradicionalnih kultur in ekonomske študije vstopa novega izdelka na trg.
- **Pogled raziskovalca:** Poleg krme in hrane so alge zaradi bogate biokemije **pomembna surovina v agronomiji.** Uporabljamo jih kot **biostimulante** za spodbujanje rasti v spremenljivih klimatskih razmerah.

Kontaktne podatke vodilnega partnerja

Tu navedete kontaktne podatke vodilnega partnerja in morebitno domačo spletno stran projekta

Borut Lazar

borut@algen.si

tel. št. – 040 884 566

www: spirulina.si/modrozelenana

