

S. Jokić*

Sveučilište Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku
Prehrambeno-tehnološki fakultet
Franje Kuhača 18, 31 000 Osijek

Tim Vilonija – pobjednici 5. Milenijskog natjecanja iz kreativne industrije

Na Ekonomskom fakultetu u Osijeku od 5. do 7. prosinca 2023. održano je 5. Milenijsko natjecanje iz kreativne industrije (<http://milenijsko.efos.hr/>) na kojem je predstavljen niz različitih idejnih rješenja. Riječ je o natjecanju međunarodnog karaktera koje se održalo u tri kategorije ovisno o obrazovnoj razini (kreativni sat, kreativni kalendar i kreativni planet). Timovi su svoja idejna rješenja predstavili prosudbenom povjerenstvu, a teme su bile glagoljica, put svile, mitologija i vodik.

Prvo mjesto u kategoriji kreativni planet (visokoškolske ustanove) odnio je tim Vilonija s Prehrambeno-tehnološkog fakulteta Sveučilišta Josipa Jurja Strossmayera u Osijeku. "Znanost dostupna svima" moto je tima Vilonija, koji čine prof. dr. sc. Stela Jokić uz studentice Klaru Opačak i Karolinu Sušac (slika 1).



Slika 1 – Tim Vilonija – prof. dr. sc. Stela Jokić (u sredini) uz studentice Klaru Opačak i Karolinu Sušac

Tim Vilonija odlučio se za temu mitologije u čijem nasljeđu važnu ulogu zauzimaju vile. Idejno rješenje tima je video pripreme čarobnog napitka koji je tim predstavio povjerenstvu uz promotivni letak proizvoda (slika 2a) te prezentaciju vilinskih proizvoda (slika 2b).

U današnje vrijeme, tijekom procesuiranja hrane, zaostaje velika količina otpada koji predstavlja velik ekološki i gospodarski gubitak. Jedan od primjera je trop aronije koji zaostaje nakon prerade aronije u sok, a tim Vilonija pronašao je inovativno rješenje kako ga zbrinuti pretvarajući otpad u čarobni prah.



Slika 2 – a) Promotivni letak vilinskog napitka Vilonija i
b) prezentacija vilinskih proizvoda

Cilj vilinskog praha je riješiti probleme prehrambene industrije na suvremen način. Iskorištenjem nusproizvoda smanjen je otpad prehrambene industrije, a uz to dobiven je visokokvalitetan i nutritivno bogat proizvod. Primjenom suvremenih tehnologija sušenja raspršivanjem (engl. *spray drying*) (slika 3) te zelenih ekstrakcijskih tehnologija, osim što se smanjuje štetan učinak na okoliš, povećava se i financijska dobit proizvođača. Najveća čarolija vilinskog praha je njegova multifunkcionalnost. Ponajprije služi kao dodatak prehrani, a može se dodati u različite proizvode kojima poboljšava nutritivnu vrijednost te mu daje ružičastu boju koja proizvod čini privlačnijim.

Vilonija je niskoenergetsko, negazirano, osvježavajuće, bezalkoholno piće s okusom šumskih plodova začinjeno vilinskim pra-

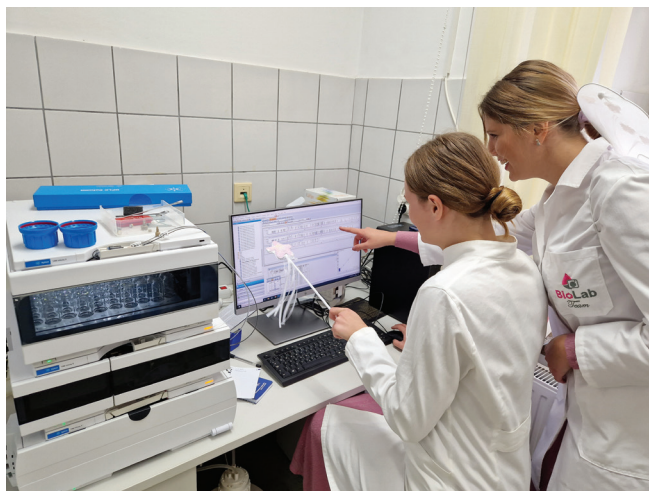
* Prof. dr. sc. Stela Jokić
e-pošta: stela.jokic@ptfos.hr



Slika 3 – Primjena suvremenih tehnologija sušenja raspršivanjem (engl. *spray drying*)

hom, a nastalo je kao odgovor na potrebe današnjeg tržišta koje živi u urbanim tempom.

Osim što se tim napitkom osigurava hidratacija tijela, unose se i brojne bioaktivne komponente. Ključan sastojak vilinskog čarobnog napitka je prah tropa aronije, čijom je analizom u laboratoriju (slika 4) utvrđeno da sadrži visoku koncentraciju antioksidansa, flavonoida i vitamina C, koji pomažu u jačanju imunološkog sustava te pridonose smanjenju upala. Komponente vilinskog čarobnog praha od aronije štite organizam od bolesti srca i raka.



Slika 4 – Laboratorijska analiza praha tropa aronije, ključnog sastojka vilinskog čarobnog napitka

Antocijani i flavanoli iz skupine polifenola inhibiraju aktivnost slobodnih radikala u organizmu i na taj ga način štite od bolesti.

Vilinski prah kao i vilinski napitak Vilonija inovativni su proizvodi koji osiguravaju diverzificiranost i tržišnu prepoznatljivost. Boja napitka je nježno ružičasta, upravo kakva je mitološka predodžba vilinskih napitaka, a nazvan je Vilonija da bi svojim imenom povezo dvije riječi – vile i biljku aroniju, od koje je i načinjen.

Vilinski napitak Vilonija svojim vilinskim prahom tijelo obogaćuje fenolima, ali i drugim dodacima koji napitku mogu proširiti okus i izgled. Vilinski napitak Vilonija višestruko je kreativan, jer u njegovoj pripravi kreativnu ulogu dobivaju i korisnici napitka koji pripremom napitka promiču uporabu bioaktivnih sastojaka, osnaživanje imuniteta i radosno življenje.