

ZAPISNIK

o 37. mednarodnem ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov v okviru 61. mednarodnega kmetijsko-živilskega sejma Agra v Gornji Radgoni. Ocenjevanje je potekalo od 30. maja do 2. junija 2023 na Pomurskem sejmu v Gornji Radgoni.

OCENJEVALNA KOMISIJA:

- Predsednica: izr. prof. dr. Andreja Čanžek Majhenič
Biotehniška fakulteta, Katedra za mlekarstvo, Ljubljana
- Člani: Stanka Podkrajšek, univ. dipl. inž. živ. teh.
asist. dr. Diana Paveljšek
Biotehniška fakulteta, Katedra za mlekarstvo, Ljubljana
prof. dr. sc. Jasmina Havranek
Agronomski fakultet, Zavod za mljekarstvo, Zagreb
prof. dr. sc. Neven Antunac (30. in 31. maj 2023)
Agronomski fakultet, Zavod za mljekarstvo, Zagreb
izr. prof. dr. sc. Nataša Mikulec (1. in 2. junij 2023)
Agronomski fakultet, Zavod za mljekarstvo, Zagreb
Petra Osterman, univ. dipl. inž. živ. teh.
Viški vrtci, Ljubljana
- Tehnični vodja: Nika Lekan, mag. inž. preh.
Biotehniška fakulteta, Inštitut za mlekarstvo in probiotike, Domžale

STATISTIČNI PODATKI O UDELEŽENCIH IN REZULTATIH OCENJEVANJA

Na ocenjevanju je sodelovalo 28 podjetij s 182 izdelki:

Država	Podjetja	Izdelki
Slovenija	21	123
Hrvaška	5	34
Avstrija	2	25

Število prijavljenih izdelkov: 182

Število nagrajenih izdelkov: 174

Število nenagrajenih izdelkov: 8

Število izločenih izdelkov: 0

PODELJENA ODLIČJA

Šampioni	9	4,95 %
Velika zlata medalja	45	24,73 %
Zlata medalja	40	21,98 %
Srebrna medalja	59	32,42 %
Bronasta medalja	21	11,54 %
Skupaj	174	

Šampioni kakovosti

(izdelek, ki je tri leta zaporedoma dobil veliko zlato medaljo in v svoji skupini po številu točk dosegel najmanj tretji rezultat)

Naziv izdelka	Naziv proizvajalca
Mölltaler Almkäse 50 % Fett i. Tr.	Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Kärntner Rahmkäse 55 % Fett i. Tr. Tilsiter	Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Drautaler in Naturrinde 45 % Fett i.Tr.	Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Mölltaler Almkäse Selektion 50% F.i.T.	Kärntnermilch reg. Gen.m.b.H.
Muki borovnica	Ljubljanske mlekarne d.o.o.
Muki malina	Ljubljanske mlekarne d.o.o.
Skutin štrukelj	Moji štruklji Slovenije, Peter Vogelnik s.p.
Slovensko čajno maslo	Pomurske mlekarne d.d.
Tres Chic praline & tamna čokolada	Vindija d.d. Varaždin

Posebno priznanje za doseženo izjemno kakovost je komisija soglasno podelila:

sladoledom iz kozjega mleka Meeeksi Turistično ekološke kmetije Matk iz Solčave. Sladoledna osnova sladoledov Meeeksi je sladoled iz kozjega mleka, ki pa je lahko obogatena z različnimi prelivi: pehtranov preliv, preliv zvezdastega janeža ali preliv suhe hruške. Gre za inovativne, sveže izdelke iz skupine mlečnih sladoledov, kar daje izdelkom dodatno prehransko vrednost, z nežno kozjo osnovo in odločnejšimi prelivi pa ponudijo pravo mlečno poslastico. Izdelki so se na mednarodnem senzoričnem ocenjevanju mleka in mlečnih izdelkov pod okriljem sejma AGRA pojavili prvič in nemudoma prepričali komisijo o svoji dodani vrednosti. Prepričani smo, da bo proizvajalec sladoledov Meeeksi uspel zadržati predstavljeno kakovost izdelkov, tako po tehnološki kot senzorični plati, želimo pa si, da bi v naslednjih letih spoznali še ostali nabor sladoledov Meeeksi, ki jih odlikujejo udarni, a privlačni in senzorično harmoničnimi prelivi.

Predsednica ocenjevalne komisije:
izr. prof. dr. Andreja Čanžek Majhenič

Gornja Radgona, 7. junij 2023