

IZVEDBA DEMONSTRACIJSKIH PROJEKTOV RAZVOJA DOPOLNILNIH DEJAVNOSTI, PODJETNIŠTVA IN TRŽENJA NA KMETIJAH

»KAKO IZDELATI IN KAKO PREPOZNATI KAKOVOSTEN IZDELEK«

GRADIVO



Evropski kmetijski sklad za razvoj podeželja: Evropa investira v podeželje



Za vsebino je odgovorna Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije.
Organ upravljanja, določen za izvajanje EKSRP je Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Kazalo:

KAKO IZDELATI IN KAKO PREPOZNATI KAKOVOSTEN IZDELEK	4
Predstavitev izdelave izdelka in pomen kakovostne surovine.....	4
Tehnološki izzivi in rešitve za izdelavo inovativnih in kakovostnih izdelkov.....	8
Osnove pokušanja in ocenjevanja izdelkov.....	12
Zunanja podoba izdelka, embalaža.....	16



REPUBLIKA SLOVENIJA
MINISTRSTVO ZA KMETIJSTVO,
GOZDARSTVO IN PREHRANO

Gradivo bo na voljo na spletni strani KGZS www.kgzs.si

Uporaba gradiva in fotografij je dovoljena izključno v skladu s pravili navajanja virov.

Izdala: Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije, Gospodinjska ulica 6, 1000 Ljubljana,
v okviru Javnega naročila za Izvedbo demonstracijskih projektov razvoja dopolnilnih
dejavnosti, podjetništva in trženja na kmetijah

Avtorji: *Sara Ketiš Glažar, KGZS – KGZ Ptuj*
Stanislava Pažek, KGZS – KGZ Ptuj
Miran Reberc, KGZS – KGZ Ptuj
Tadeja Vodovnik Plevnik, KGZS – KGZ Maribor
Jana Vilman, samostojna podjetnica

Uredila: Andrejka Krt, KGZS.

Uvod

Andrejka Krt

Spoštovani bralci, cenjeni kmetje!

Pred vami je nekaj strani napisanega gradiva z namenom, da bi vam olajšali delo na kmetiji, razmišljanja o novih korakih, skrajšali poti od pridelave prek predelave do uspešne prodaje,... skratka želimo vam dati prve informacije za začetek ali razvoj vaše poslovne odločitve na kmetiji.

Kmetijsko gozdarska zbornica Slovenije je stanovska organizacija kmetov, ki izvaja tudi naloge javne službe kmetijskega svetovanja in je ustanoviteljica osmih kmetijsko gozdarskih zavodov. Je največja in strokovno najširše usposobljena institucija s področja primarne kmetijske pridelave in predelave v okviru dopolnilnih dejavnosti na kmetiji.

Kmetija, skladno z njeno opredelitvijo v Zakonu o kmetijstvu, je pojmovana kot oblika povezovanja članov kmetije za skupno uporabo zemljišč in prostorov na kmetiji z namenom pridelave, prireje in predelave kmetijskih pridelkov ter izvajanje določenih storitev. Identificira se s pridobitvijo KMG – MID številke. Člani kmetije se pri delu, v notranji in zunanji komunikaciji vedejo na podlagi medsebojnih ustnih dogovorov oziroma pogodb. Tako se je v praksi vzpostavil odnos, ki temelji na pogodbi civilnega prava in razsežnostno gledano lahko ugotavljamo, da dobro funkcionira. Vsekakor obstoječi sistem ne preprečuje sklepanja družbene pogodbe gospodarskega prava, je pa res, da je to za pretežno večino slovenskih kmetij precej nepraktično.

Temeljna naloga Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije je, da kmetijstvu in kmetijam nudi vsaj osnovno strokovno svetovanje v luči njihovega obstoja in razvoja. Kmetija je v našem prostoru zelo pomembna enota in veseli smo napredka tudi na področju nujenja strokovne podpore. Mnoge kmetije si obstoj in razvoj zagotavljajo z izvajanjem dopolnilnih dejavnosti na kmetiji. Je le ena od oblik izvajanja poslovnih priložnosti, pomembna pa tudi zato, ker nosilcu ne nalaga pogoja ustanovitve novega, samostojnega poslovnega subjekta. Torej ne gre za registrirano dejavnost oziroma dejavnost katere izvajanje bi temeljilo na razmerjih, ki veljajo za gospodarske družbe. Dopolnilna dejavnost na kmetiji torej ne prehaja v sisteme gospodarskih družb in zato ima določene specifične opredelitve.

Pripravljavci gradiva so za posamezne sklope pripravili poudarke nekaterih posebnosti, ki veljajo za kmetije in izdelke s kmetij. V teoriji zapisano, bo v praksi tudi predstavljeno na naših delavnicah.

Vedite, da se vsi, ki boste prebirali in/ali poslušali nasvete strokovnih služb Kmetijsko gozdarske zbornice Slovenije in želeli napraviti korak naprej pri razvoju svoje kmetije, lahko zanesete, da vam bomo pri uresničevanju začrtanih ciljev stali ob strani.

Zahvaljujemo se Ministrstvu za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano Republike Slovenije, da je Kmetijsko gozdarsko zbornico Slovenije izbralo kot ustrezno izvajalko Javnega naročila »SKLOP B - demonstracijski projekt – Razvoj dopolnilnih dejavnosti, podjetništva in trženja na kmetijah«.

»KAKO IZDELATI IN KAKO PREPOZNATI KAKOVOSTEN IZDELEK«

a) PREDSTAVITEV IZDELAVE IZDELKA IN POMEN KAKOVOSTNE SUROVINE

Sara Ketiš Glažar, KGZS – KGZ Ptuj

Povzetek:

Predstavitev izdelave izdelka (skutnega namaza različnih okusov) in pomen kakovostne surovine za vse vrste izdelkov, ki jih izdelujejo na kmetijah.

- pomen kakovostne surovine za izdelavo kvalitetnega izdelka (velik poudarek na visoki kakovosti vhodne surovine – tehnološko zrela, ne kontaminirana surovina, poudarek na pravilnem skladiščenju, zagotavljanje hladne verige,...)
- dobra higienska praksa, ki temelji na načelih HACCP sistema in je bolj primerna ter enostavnejša za uporabo na kmetijah, ki se ukvarjajo z različnimi predelavami. Predstavitev pomena HACCAP-a na kmetiji in v predelavi in zagotavljanje sledljivosti, umik; odpoklic živil. Predstavitev izdelave izdelka in pomen kakovostne surovine za vse vrste izdelkov, ki jih izdelujejo na kmetijah.

Namen:

Na delavnici boste spoznali pomen kakovostne surovine za kvaliteten končni izdelek, ki je zanimiv za trg in nudi kmetiji dodatni zaslužek. Pomembno je, da se skozi delavnico zavemo da lahko živila ob neprimernem ravnanju ogrožajo zdravje potrošnikov, zato moramo biti dosledni pri izvajanju dobre higienske in dobre proizvodne prakse. Ob koncu delavnice bo predstavljena tehnologija izdelave sirnih namazov, kot ena od možnosti izdelka ki ga lahko kmetija prodaja.

Vsebina delavnice:

Surovina je osnova za vse vrste izdelkov, je material, ki ga potrebujemo za izdelavo izdelkov in polizdelkov. Polizdelki so nedokončani izdelki, ki med procesom predelave dobijo naziv izdelki. Zaradi raznolikih surovin se tudi končni izdelki med seboj bistveno razlikujejo. Isto surovino lahko uporabimo pri različnih področjih živilstva npr. mleko se uporablja v pekarstvu, slašničarstvu, mlekarstvu itd.

Človek za svoj obstoj potrebuje različne surovine. Vse surovine, ki so namenjene prehrani ljudi v predelani ali nepredelani obliki imenujemo **živila**. Med živila uvrščamo tudi dodatke, ki jih potrebujemo v procesu priprave. Živila delimo glede na **vsebnost hranilnih snovi** in glede na **prehransko piramido**.

Glede na vsebnost hranilnih snovi ločimo: beljakovinska živila, živila bogata z ogljikovimi hidrati, olja, živila z vitamini in minerali, začimbe in poživila.

Glede na prehransko piramido: piramida je priporočilo v slikovni obliki, ki potrošniku pomaga izbrati zanj primerna živila. Prehranska piramida je zasnovana tako, da spodbuja uživanje raznolikih živil, ki zadostijo potrebe po posameznih hranilnih snoveh in količini kalorij (žitarice, zelenjava, sadje, mleko, meso, maščobe, olja, sladkorji).

Nova prehranska piramida



Slika 1: Prehranska piramida (vir: NIJZ)

PRAVILNO RAVNANJE S SUROVINAMI

Ko govorimo o predelavi živil je izjemnega pomena vhodna surovina. Vhodna surovina ne sme biti kontaminirana z mikrobiološkimi, fizikalnimi in kemijskimi dejavniki tveganja. Nekatera tveganja prepoznamo vizualno, za druga pa so potrebne analize, ki nam dajo podatek o varnosti in primernosti živil in surovin za nadaljnjo predelavo. Med predelavo je pomembno zagotavljati varno živilo. Varnost živila zagotavljamo s pravilno izvedeno toplotno obdelavo (primerno temperaturo ob ustreznem času), saj na tak način uničimo toplotno neodporne mikroorganizme, ki povzročajo kvar izdelka in okužbe. Pozornost je potrebno nameniti pravilno izvedenim tehnološkim postopkom. Paziti moramo, da ne prihaja do navzkrižne kontaminacije (prenos mikrobov z živila na živilo, iz osebja pri neustrezni pripravi živil na postrežena živila,...).



Slika 2: Košara zelenjave in poljščin (Vir: Pixabay)

Živila rastlinskega izvora je pred predelavo potrebno ustrezno pripraviti. To storimo s postopki čiščenja in drugimi vrstami mehanske obdelave. Čiščenje spada med postopke predpriprave in je lahko mehansko z uporabo vode ali brez nje. S čiščenjem odstranimo tuje primesi in neužitne dele. Voda, ki se uporablja mora biti neoporečna, surovine pa ne smejo biti poškodovane, gnile ali uvele. Za mehansko čiščenje lahko uporabljamo strgala in nože. Pri pakiranju je potrebno usmeriti pozornost k embalažam (ta mora biti čista in nepoškodovana). Različna živila imajo zelo različne pogoje skladiščenja. Vsa živila morajo biti pravilno shranjena pri ustreznih temperaturah – tista, ki so shranjena v hladilnikih morajo biti hladna, pri zamrznjenih pa ne sme biti sledi odtajanja. Z ustreznim shranjevanjem podaljšamo obstojnost živila. Glede na temperaturne pogoje moramo ločiti posamezna živila. Živila je potrebno ločiti tudi glede na tehnologijo obdelave (že obdelana živila morajo biti ločena od surovih). Živila morajo biti odpremljena z ustreznimi deklaracijami, kjer so navedeni pogoji shranjevanja, sestavine, rok uporabe in navodila za pripravo, kadar je to potrebno. Ne glede na vrsto surovin, ki jih skladiščimo velja pravilo: surovine, ki so prišle v skladišče prve, morajo prve iz skladišča!

DOBRA HIGIENSKA PRAKSA

Nosilci živilske dejavnosti morajo zagotavljati varna živila. Varnost živil zagotavljamo s HACCP sistemom-tj. sistem za analizo in ugotavljanje tveganja. HACCP sistem zagotavlja zdravstveno neoporečnost živil.

Sedem načel HACCP-a:

- Analiza dejavnikov tveganja (ugotoviti nevarnosti),
- Ugotovitev KKT (potrebno vzpostaviti ukrepe za preprečitev/zmanjšanje tveganja)
- Določanje mejnih vrednosti (max-min vrednost tveganja),
- Monitoring (sistem nadziranja, testiranja, opazovanja-za vsako KKT),
- Korektivni ukrepi (v primeru odstopanja od KT),
- Vzpostavitev postopkov za preverjanje HACCP sistema (preverjanje uspešnosti HACCP-a, pregled načrtov, evidenc KKT, KT, analiz,...),
- vzpostavitev dokumentacije in evidenc (vsa dokumentacija skladna z načeli HACCP).

Ko se odločimo za predelavo živil na kmetiji je potrebno ugotoviti vsa tveganja, ki se lahko tekom proizvodnje pojavijo. Dejavniki tveganja so: **fizikalni** (les, steklo, plastika, gumbi, insekti,...), **kemijski** (kemikalije, čistila, razkužila,...) in **mikrobiološki dejavniki tveganja** (bakterije, paraziti, virusi,...).

Primeri potencialno nevarnih živil:

- Toplotno obdelana živila- meso, perutnina, sveže klobase, ribe, jajca, mleko, zelenjava,
- Surovo meso, ki se uživa surovo (tatarski biftek, ribe, školjke),
- Mlečni izdelki iz nepasteriziranega mleka.

Določanje kritične točke (KT) in kritične kontrolne točke (KKT)

Kritična točka (KT) je faza ali postopek v proizvodnji, kjer izguba nadzora ne vodi v tveganje za zdravje potrošnika. Primeri KT: vizualni pregled, rok uporabe, deklaracije, pogoji dostave, nakup od preverjenega dobavitelja, odtajevanje, uspešnost čiščenja.

Kritična mejna vrednost je kriterij, ki loči sprejemljivo od nesprejemljivega. Ko je prekoračena, kritične kontrolne točke (KKT) več ne obvladujemo. KKT je stopnja v proizvodnji, kjer je potrebno vzpostaviti preventivne kontrolne in korektivne ukrepe za odstranitev/zmanjšanje tveganja na sprejemljivo raven. Primeri KKT: temperatura in čas-za živila, ki niso podvržena nadaljnji toplotni obdelavi, sprejem surovih živil, ki se uživajo surova, toplotne obdelave, pogrevanje, ohlajanje, toplo vzdrževanje. Ko si postavljamo kritične kontrolne točke se je potrebno vprašati, **ALI DEJAVNIK TVEGANJA LAHKO OBVLADUJEMO NA NASLEDNJI STOPNJI PROIZVODNJE?** Če je odgovor NE je to KKT, v primeru odgovora DA pa to predstavlja KT.

Primer:

Temperatura in čas prevoza gotovih živil, kjer ni nadaljnje toplotne obdelave predstavlja KKT, ker ni druge možnosti, da tveganje v nadaljevanju procesa nadziramo. Temperatura toplotne obdelave je KKT, ker na drug način ne moremo uničiti bakterij.

TEHNOLOGIJA IZDELAVE SIRNEGA NAMAZA

Osnova sirnih namazov je sveži sir, ki se izdeluje z usirjanjem mleka z določenim odstotkom maščobe. Sveži siri so siri, ki ne zorijo in jih dobimo s kislinsko koagulacijo. Ker ti siri ne zorijo je zahteva po mikrobiološko neoporečnem mleku in mleku s primerno hranilno vrednostjo velikega pomena. Primerna kislost obenem nudi zaščito, ki preprečuje rast in razvoj večini škodljivih mikroorganizmov. Na kmetijah je dovoljeno to vrsto sirov prodajati pod imenom drobljenec ali skuta.

Sveži sir mora izpolnjevati naslednje pogoje:

- sir mora biti enakomerne barve, odtenek je lahko tudi rumenkast, saj je to vezano na vsebnost maščobe v mleku,
- testo mora biti nežno, mazavo, brez trdih delcev in izločene sirotke,
- vsebnost suhe snovi je vsaj 20%.

V naslednjih stavkih vam bomo predstavili tehnologijo izdelave kisle skute (svežega sira), ki je najbolj primerna za nadaljnjo izdelavi sirnih namazov. Kislo skuto lahko izdelujemo iz surovega ali iz pasteriziranega mleka, v kolikor se odločimo za pasterizacijo to opravimo predhodno. V mleko, ki ima temperaturo 20-22° C dodamo cepivo. Cepivo je lahko kislo mleko ali liofilizirana mezofilna kultura. Količina kulture je pogojena z navodili proizvajalca. Po nekaj urah mleku, ko dobimo željeno kislost mleku dodamo sirišče. Količina sirišča za izdelavo kisle skute je minimalna in ne sme preseči več kot 10 % od priporočene količine za izdelavo sira. Nato se

začne proces zorenja. Posodo v kateri zorimo skuto pokrijemo s krpo in posode ne premikamo, pustimo jo stati pokrito na temperaturi 22-26 °C/12-22 ur. S T poskusom preverimo stanje sirnine, zraven tega preverimo še kislost sirnine (pH 4,2-4,7). Sirnino lahko režemo previdno v 5-8 cm kocke ali pa jo enostavno z veliko zajemalko prenesemo v vrečo ali gazo. Odcejanje skute je odvisno od temperature prostora. Pri nižjih temperaturah traja odcejanje dlje, kakor pri višjih, 15-20° C/4-12 ur. Po koncu odcejanja je potrebno izdelek zapakirati in ohladiti.

Izdelava sirnih namazov

Med sirne namaze uvrščamo mlečne izdelke, ki jih dobimo z mešanjem skute (kisle, sladke, albuminske) z dodatki, kot so: sveža ali sušena zelenjava, svežim ali suhim sadjem, začimbami, konzervirano zelenjavo ali sadjem, čokolado, kavo ali suhim mesom.

Pogoji, ki jih morajo izpolnjevati sirni namazi so sledeči:

- barva je pogojena z vrsto dodatka,
- vonj in okus sta pogojena z vrsto dodatka,
- mehka in homogena konsistenca, ne sme priti do izločanja sirotke,
- ne smejo vsebovati več kot 20 % dodatka.

Način izvedbe:

Predavanje s pomočjo power point prezentacije s slikovnim materialom in praktična izvedba izdelave mlečnega izdelka, sodelovanje udeležencev z diskusijo in pri izdelavi sirnega namaza.

Uporabljena literatura:

Sara Ketiš Glažar: Higiena živil in HACCP načela: Power point prezentacija (Tolmin)

Sara Ketiš Glažar: izdelajmo sveži sir in pripravimo sirni namaz (KAN, februar 2022)

Polonca Leskovar Mesarič, IC Piramida: Priprava surovin v živilstvu (https://ucilnice.arnes.si/pluginfile.php/1360565/mod_resource/content/1/PSZ-koncna.pdf)

Varno ravnanje z živili (<http://marmelina.si/kuhalnica/postopki/varno-ravnanje-z-zivili>)

b) TEHNOLOŠKI IZZIVI IN REŠITVE ZA IZDELAVO INOVATIVNIH IN KAKOVOSTNIH IZDELKOV

Stanislava Pažek, KGZS – KGZ Ptuj

Povzetek:

Prestavitev možnosti izdelave inovativnih izdelkov, ki jih lahko naredijo na kmetijah iz doma pridelanih surovin in jih ponudijo potrošnikom, ki iščejo kakovostna živila iz kmetij. Namen je kmete motivirati, da začnejo razmišljati o inovativnih izdelkih, ki so povezani s tradicijo, to pomeni nadgraditi tradicionalne recepture in jih prilagoditi sodobnemu času in sodobnemu potrošniku (izdelki iz zelenjave, mleka, različni žitni izdelki, sokovi,...)

- Inovacije pri ponudbi izdelkov na turističnih kmetijah (izdelki iz zelenjave in sadja), ki jih lahko ponudimo gostom na turističnih kmetijah. Predstavitev primera dobre prakse primera iz tujine. Cilj naše tržne ponudbe je, da naš slovenski proizvod ostane pristen in domač, da živilu ne spreminjamo recepture, želimo le obogatiti in ponuditi določeno živilo na inovativnejši način.

Primeri inovativnih izdelkov, ki jih lahko ponudimo na kmetiji (izdelki iz zelenjave, mleka, različni žitni izdelki, sokovi,...). Predstavitev primerov dobrih praks iz tujine z namenom vzpodbude in vpeljave na naših kmetijah. S tem bi obogatili in doprinesli k širši ponudbi preprostih živil na turističnih kmetijah.

Namen:

Ohranjanje in spodbujanje tehnoloških poti do kakovostnih izdelkov ob uporabi starih receptur in iskanje tehnoloških inovativnih izzivov v predelavi zelenjave in poljščin na kmetijah. Zaradi nenehnega hitenja in pomanjkanja časa naše družbe, se pojavljajo na trgu v sodobni živilski industriji različni inovativni izdelki pridelani in predelani iz kakovostne in tehnološko zrele zelenjave ter poljščin iz naših kmetij in večji del žal iz uvoza. Naredimo skupni korak k inovativnosti in bolj bogati ponudbi tudi na naši kmetiji.

Tukaj je zelo pomembna dobra kakovost vhodne surovine, ki jo bomo namenili za predelavo. Kajti, če imamo dobro kakovost vhodne surovine bomo ob pravilni izbiri tehnologije predelave in ustreznem upoštevanju higiene predelave na koncu dobili prvovrsten izdelek. Namen te delavnice in predstavitve je predstavitev tehnologij možnih predelav zelenjave in poljščin, ki dosegajo vrhunske rezultate.

Vsebina delavnice:

Kakovost teh dama predelanih izdelkov se običajno preverjena na različnih senzoričnih ocenjevanjih eden bolj poznanih je senzorično ocenjevanje izdelkov prijavljenih na dogodek Dobrote slovenskih kmetij. Na podlagi ocene predpisanih senzoričnih parametrov tako ocenjen izdelek pridobi oceno na svoji kakovosti. V sklopu delavnice bo predstavljen kriterij ocenjevanja živil iz kategorije konzervirana zelenjava in poljščine. Predstavljen bo tudi pomen embalaže, ki je sestavni del izdelka, in pomembno vpliva na kakovost izdelka.

Na embalaži izdelkov lahko najdemo različne napise in oznake: Izbrana kakovost, Slovenska kakovost, Pridelano in predelano v Sloveniji in podobno, ki veliko povedo o kakovosti izdelka. Za vsakim takšnim zapisanim izrazom običajno stoji pravilnik, ki natančno določa, kdaj se lahko oziroma mora uporabljati kateri izraz na deklaraciji izdelka iz kmetije. Prav tako je za veliko izdelkov predpisana obvezna deklaracija, kjer je natančno določeno, kateri podatki morajo biti na njej navedeni.

- Splošno označevanje živil rastlinskega izvora živilo ne živalskega izvora (rastlinskega izvora) je vsaka snov ali izdelek v predelani, delno predelani ali nepredelani obliki, ki je namenjen prehrani ali se zanj smiselno pričakuje, da ga bodo uživali ljudje (hrana rastlinskega izvora).
- Za kakovost varnega živila je pomembno upoštevanje UREDBA (EU) št. 1169/2011 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom.
- Za živila, ki niso predpakirana upoštevamo Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 66/16 in 8/17).
- Pravilnik o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 83/14 in 74/16).
- Vsako živilo, ki ga na kmetiji s postopki različnih tehnologij predelave predelamo v celoti ali delno in mu med samim postopkom predelave dodamo začimbe, naravne konzervanse kot so uporaba soli, sladkorja, kisa, olja in podobno mora ostati varno živilo za potrošnika.
- Prav tako mora deklaracija tako predelanega živila vsebovati sestavine po padajočem vrstnem redu.
- Označiti moramo morebitno prisotnost alergenov, v primeru, da jih naše živilo vsebuje, hranilno vrednost živila in popolne podatke o proizvajalcu varnega živila.

Šest ključnih korakov pri ravnanju s kakovostnimi pridelki, ki nam zagotavljajo kakovostna in varna živila:

1. Tehnološko zrela in kakovostna prvovrstna vhodna surovina.
2. Ločena čista in nečista pot vhodne surovine in končnega izdelka.
3. Pravilno urejen prostor za pripravo, predelavo, pakiranje in skladiščenje ali prodajo izdelka.
4. Izbira pravilne tehnologije predelave in upoštevanje dobre higienske prakse HACCAP sistema pri predelavi.
5. Pravilna izbira embalaže za končni izdelek.
6. Pravilno označen izdelek – varno živilo.

Naše kakovostno in varno živilo usmerjajmo v pomen kakovosti življenja, nacionalno promocijo kulinarike in gastronomije, ohranjamo našo tradicijo, s pridihom inovativnosti, naredimo še večji korak k lokalni samooskrbi, namenimo še večji pomen prehrani za zdravje – varna hrana. Prispevajmo z našo kmetijsko pridelavo/predelavo hrane k višjemu odstotku samooskrbe. Skupaj gradimo eno najstarejših vsebin kulture človeštva, skupaj izkazujemo odnos do bivanja, bodimo ponosni, da obdelujemo zemljo – zavedajmo se vrednosti in temeljne pomembnosti kmetijstva, kajti smo v veliki prednosti saj smo pridelovalci varne hrane. Imamo velike možnosti – priložnosti za predelavo, pri tem uporabimo različne načine predelave, ohranimo hranilne vrednosti ob ustrezni izbiri tehnologije predelave, podaljšamo kakovost in trajnost pridelanim vrtninam in poljščinam, poiščimo zdrave alternative, ponudimo na trgu naše, domače, lokalno pridelano in predelano varno živilo.

ZAKAJ MORAMO RAZMIŠLJATI O PREDELAVI ŽIVIL NA KMETIJI

Predelajmo vse viške, s tem podaljšamo rastno sezono, zagotovimo varno lokalno hrano izven časa glavne pridelovalne sezone, dodajmo dodano vrednost našim osnovnim pridelkom. Ohranimo tradicijo predelave in bodimo drzni – izdelajmo nekaj novega.

Primeri dobrih praks predelave na kmetiji s pridihom inovativnosti

Primer:

Sušeni – dehidrirani izdelki

V grobo mleto zrnje ali prah (česen, čebula) ali čips



Inovativni izdelki na trgu: Zdravi prigrizki iz zelenjave in poljščin, namazi iz zelenjave in poljščin...



Foto: S. Pažek



ZAKAJ SO INOVACIJE V KONČNI PRODUKT POMEMBNE, SMER NAM NAREKUJE DANAŠNJI POTROŠNIK

Hitri tempo življenja nam ne dopušča časa, še vedno je glavni obrok tisti, ki družino povezuje, tukaj imamo odprte možnosti za uspehe na trgu.

Naš cilj naj bo predelati viške prvovrstnih doma pridelanih zelenjadnic in poljščin na tradicionalni način s pridihom inovativnosti, namenimo pozornost varnemu živilu, izbiri embalaže, deklaraciji.



Foto: arhiv DSK

Način izvedbe:

Predavanje s pomočjo power point prezentacije z bogatim slikovnim materialom z vsebino na poudarku pomena kakovosti vhodne surovine, pravilni izbiri tehnologije predelave za določeno vrsto živila in primeri dobrih praks tako doma kot v tujini izdelamo varno inovativno živilo za potrošnika. Sodelovanje udeležencev z diskusijo in vprašanji po predstavitvi možnosti in priložnosti za izdelavo novih inovativnih izdelkov, ki hkrati ohranjajo pridih tradicije.

Uporabljena literatura:

Pažek S.: Inovativno na področju predelave vrtnin in poljščin doma in v svetu power point prezentacija; spletni webinar (KGZS, 25.02.2021)

UREDBA (EU) št. 1169/2011 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom

Pravilnik o splošnem označevanju živil, ki niso predpakirana (Uradni list RS, št. 66/16 in 8/17).

Pravilnik o posebnih zahtevah glede označevanja in predstavljanja predpakiranih živil (Uradni list RS, št. 83/14 in 74/16)

<https://www.nasasuperhrana.si/clanek/znana-so-najbolj-inovativna-zivila-leta-2021/>

<https://www.gov.si teme/oznacevanje-zivil-ter-zdravstvene-in-prehranske-trditve/>

<https://www.dobroteslovenskihmetij.si/festival-dsk/razpisi-in-pravilniki>

Pažek S.: Osebni arhiv slik iz dela na terenu, primeri dobrih praks inovativne predelave zelenjave in poljščin pri nas.

c) OSNOVE POKUŠANJA IN OCENJEVANJA IZDELKOV

Miran Reberc, KGZS – KGZ Ptuj in Tadeja Vodovnik Plevnik, KGZS, KGZ Maribor

Povzetek:

Predstavitev osnov senzorike, kaj pomeni in zakaj izvajamo senzorično ocenjevanje živil.

Predstavitev kriterijev senzoričnega ocenjevanja izdelkov (DSK) in način ocenjevanja (organi okušanja).

Praktična predstavitev senzoričnega ocenjevanja-udeleženci sami ocenijo izbrane izdelke.

Degustacija: praktični del; izvedba

Primer senzoričnega ocenjevanja izdelkov, predstavitev primera kvalitetnega izdelka in izdelka slabše kvalitete s poudarkom na spoznavanju senzoričnih lastnosti izdelkov.

- Udeležencem se predstavi, prvi del senzorične ocene, parametri, ki jih ocenjujemo, točkovnik pri ocenjevanju.

- Izvede se praktična delavnica – senzorični preizkus dobrega in slabega izdelka – živila. V prvem delu skupaj s predavatelji senzorično ocenijo vse parametre, nato sledi samostojno ocenjevanje vzorcev, nato skupna razprava po vseh ocenjenih vzorcih.

Predstavitev kriterijev senzoričnega ocenjevanja izdelkov (DSK) in način ocenjevanja (organi okušanja).

Praktična predstavitev senzoričnega ocenjevanja-udeleženci sami ocenijo izbrane izdelke.

Namen:

Na delavnici boste spoznali osnove senzoričnega ocenjevanja živil (pomen in zakaj izvajamo senzorično ocenjevanje, predstavljeni bodo načini in metode ocenjevanja). Predstavljeni bodo kriteriji senzoričnega ocenjevanja nekaterih izdelkov (soka, sadnega vina, vina in kisa). Z aktivnim ocenjevanjem se bodo udeleženci seznanili z osnovami pokušnje in ocenjevanja ter skušali prepoznati ustrezno oz. neustrezno kakovost posameznega živila, v cilju izboljšanja tehnološkega procesa za dvig kakovosti živil.

Vsebina delavnice:

SENZORIČNA - ORGANOLEPTIČNA OCENA JE:

- ocenitev vina na osnovi pokušanja s čutili,
- človek = najpopolnejši "merilni instrument" - zaznava celoten vtis vseh sestavin in zaznave izraža s senzorično – organoleptično oceno,
- zaznava kakovost, značaj in zdravstveno stanje.

NATANČNOST PRESOJE VINA S ČUTILI JE ODVISNA:

- od naravne sposobnosti, dobre zaznave-razvitih čutil ocenjevalcev,
- od strokovnega znanja in vaje,
- od dobrega spomina (pri pokušnji možgani primerjajo zaznave, vsaka nova se memorira in se jo uporabi pri naslednjih pokušnjah; tako postanejo možgani pri dobrem spominu baza podatkov),
- razpoloženja in zdravja ocenjevalcev (zaskrbljenost, nahod, ...),
- starosti ocenjevalcev – pri mladih je sposobnost zaznavanja-občutljivosti na dražljaje večja in le-ta s starostjo peša; seveda pa se z leti bogatijo izkušnje poznavanja vina,
- primerne časa in prostora za preverjanje kakovosti izdelkov,
- primernih kozarcev in primerne temperature serviranja,
- ustreznega zaporedja – razvrstitve,
- omejenega števila vzorcev (utrujenost čutil),
- nevtralizacije in obnove čutil (voda, kruh, sir, jabolko, odmor).

Zakaj se uporablja senzorična analiza:

- pri razvijanju novih izdelkov,
- kontrolo kakovosti surovin in končnih izdelkov,
- spremljanje kakovosti izdelka med skladiščenjem,
- za analize konkurenčnih izdelkov,
- za spremljane izdelkov med skladiščenjem,
- za analize konkurenčnih izdelkov,
- za ugotavljanje vsečnosti izdelka,
- za preverjanje kakovosti izdelka – tekmovanja.

1. ČUTILA

Človeška čutila so specifična, zelo občutljiva, lahko dostopna in se približujejo idealnim zahtevam merilnega aparata.

Pokuševalec (degustator) dobi informacijo s čutili (dražljaj vzburi živčne končiče v čutilih), ti pa prenesejo zaznavo v možganski center. Sledi analiza na podlagi znanih občutkov. Vsak človek različno reagira na isti dražljaj, saj so vrednosti zaznav pokuševalcev odvisne od dražljajne meje zaznave glede na kakovost, jakost in čas trajanja. Ta razlika je lahko genetsko pogojena.

1.1 Vidno zaznavanje

Naše oko deluje kot kamera, kadar opazujemo pijačo v kozarcu, ko ga približujemo k očesu in oddaljujemo od njega, ko lovimo svetlobne žarke, da bi čim bolje videli barvne odtenke.

Z vidom zaznavamo:

- stanje - bistrost,
- odtenek in intenzivnost barve (srednja, intenzivna, globoka)
- viskoznost (gostoto, ekstraktnost),
- homogenost

1.1.1 Opis vidnih zaznav

bistrost se oceni z vidom. Najprej kozarec podrgimo v smeri izvora svetlobe. če so prisotni koloidi (beljakovine, polisaharidi, polifenoli, kovine, K in Ca soli), se zaradi razpršitve svetlobnih snopčev zasvetijo (Tyndalov pojav).

Absolutna bistrost ne obstaja in jo lahko izrazimo z različnimi besedami: *kristalno bistro, sijoče, bistro, čisto, prosojno*.

Na drugi strani pa stanje motnosti vina lahko opišemo z besedami: *zelo motno, motno, rahlo motno, mlečno, megleno, nejasno, neprosojno, opalescenčno, prašnato, itd.*

Barva vina je odvisna od absorpcije različnih barvnih žarkov, ki gredo skozi oko. Ocene barve vina je priučena lastnost in je v veliki meri subjektivna.

1.2 Zaznavanje vonja

Z vonjem zaznavamo *izraženost, intenzivnost vonja - cvetico, aromo*.

Vonjalni organ je v zgornjem delu nosne votline in je dobro zavarovan. Do njega vodita dve poti:

- Prva vodi naravnost skozi nosnice. Najprej kozarec z vinom zavrtimo, ga približamo k nosu in potegnemo zrak z globokim vdihom skozi nos. Tako nastane v nosni votlini zračno valovanje, ki pride do vonjalne cone in omogoči zaznavo **lahko hlapnih sestavin arome**, kar označujemo kot **cvetico** ali **buket** vina.
- Druga pot pa je direktna ali retronazalna. Zaradi ogretosti vina v ustih, premikanja jezika in potegov zraka s priprtimi ustnicami, lahko večji del **manj hlapnih snovi arome** usmerimo proti vonjalnemu organu. Le - te se spojijo s hlapnimi snovmi, zaznanimi neposredno z vonjem in to označujemo kot **celotno - skupno aromo**, angleško imenovano **flavour**.

Človek je sposoben ločiti znatno večje število vonjav kot okusov.

Intenzivnost zaznave je odvisna od:

- prirojenih lastnosti degustatorja
- izkušenj degustatorja (pri dobri izvežbanosti do 1000 različnih vonjav ob različ. času)
- relativne koncentracije posameznih komponent vonja
- števila vzorcev, saj večkratno zaporedno duhanje povzroči utrujenost sluznice vonjalnega območja
- zdravstvenega stanja degustatorja, saj prehlad (zatečenost sluznice nosne votline) zapre pot do območja zaznave vonja.

1.3 Zaznava okusa

Delež ocene za okus, ki je najpomembnejši senzorični parameter, je ne glede na točkovni sistem vedno največji. Prijetnost in harmoničnost vseh sestavin okusa zaznamo v ustih s posebnimi okuševalnimi brbončicami, ki so razporejene na površini jezika in jih imenujemo tudi receptorji okusa. Največ jih je na konici jezika in ob straneh.

Če izločimo zaznave, ki v ustih nastanejo zaradi temperature in tlaka, lahko celotno zaznavo okusa zajamemo v 4 osnovnih značilnostih: sladko, kislo, slano in grenko.

Okuševalne brbončice so anatomske različno razporejene in tudi različno globoko:

- Brbončice za sladko so na konici jezika, zato ta okus zaznamo najhitreje (v povprečju doseže vrh po 2 sek, izgine pa po 12 sek).
- Brbončice za kislo in slano so plitveje (zaznamo dokaj hitro in trajata dlje kot okus za sladko, ki prej izgine).
- Brbončice za grenko so globlje (grenkoba ostane dolgo v ustih).
- Velika površina jezika v sredini je neobčutljiva.
- Ustnice, nebo, žrelo, spodnji del jezika - malo brbončic, ki registrirajo temperaturo in strukturo (viskoznost, polnost, tankost).

2. PREDSTAVITEV KRITERIJEV OCENJEVANJA RAZLIČNIH IZDELKOV

2.1 Sadni, zelenjavni in mešani sokovi:

Zaznava	Bistri - največ točk	Motni – največ točk
barva	4	4
vonj	4	4
okus	8	8
bistrost	4	-
homogenost	-	4
Skupaj	Možnih 20 točk	Možnih 20 točk

Razvrstitev v kakovostne razrede za sokove, sirupe in nektarje:

19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje

17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje

2.2 Sadjevec-sadno vino:

Zaznava	Sadjevec-sadno vino največ točk
videz (bistrost/barva)	3
vonj	5
okus	8
bistrost	4
homogenost	-
Skupaj	Možnih 20 točk

Razvrstitev v kakovostne razrede za sadjevec-sadno vino:

od 18,00 – 20,00 točk = zlato priznanje

d 16,50 – 17,99 točk = srebrno priznanje

od 15,00 – 16,49 točk = bronasto priznanje

2.3 Vino

Zaznava	Mirno vino – največ točk	Peneče vino – največ točk
Iskrenje	-	1
penjenje	-	1
bistrost	2	2
barva	2	2
vonj	4	4
okus	6	5
harmoničnost	6	5
Skupaj	Možnih 20 točk	Možnih 20 točk

Razvrstitev v kakovostne razrede za vina:

18,10 - 20,00 točk = zlato priznanje

17,10 - 18,09 točk = srebrno priznanje

16,10 - 17,09 točk = bronasto priznanje

2.4 Sadni in vinski kis ter kis z dodatki:

Zaznava	Največ točk
bistrost	3
barva	4
vonj	5
okus	8
Skupaj	Možnih 20 točk

Razvrstitev v kakovostne razrede za sadni in vinski kis ter kis z dodatki:

19,00 - 20,00 točk = zlato priznanje

18,00 - 18,99 točk = srebrno priznanje

17,00 - 17,99 točk = bronasto priznanje

Način izvedbe:

Predavanje o osnovah senzoričnega ocenjevanja živil bo potekalo s pomočjo power point prezentacije, v nadaljevanju pa bomo praktično predstavili pravilen način senzoričnega ocenjevanja živil, s strokovnim komentarjem. V zadnjem delu pa bodo udeleženci sami ocenili izbrane izdelke (sok, sadno vino, vino in kis) in na koncu s skupnim komentarjem razpravljali o kakovosti izdelkov.

Uporabljena literatura:

Vodovnik, A., Vodovnik, T. (1999) Nasveti za vinarje. Ljubljana: ČZP Kmečki Glas.

Vodovnik, A. in Vodovnik Plevnik, T. (2003) Od mošta do kozarca. Maribor: KGZS-Zavod Maribor.

Vodovnik Plevnik, T. (2015) Osnove senzoričnega ocenjevanja. Power point prezentacija.

d) ZUNANJA PODOBA IZDELKA, EMBALAŽA (MOŽNOSTI OKOLJSKO SPREJEMLJIVE EMBALAŽE) IN UPORABNO PAKIRANJE IZDELKA

Jana Vilman, samostojna podjetnica

Povzetek:

Ker kupujemo tudi z očmi je zelo pomembno kako je izdelek zapakiran, ter kakšno embalažo pri tem uporabljamo. Skozi predavanje želimo opozoriti, na uporabo embalaže, ki je prijazna okolju in seveda na to, da izdelek v tej embalaži privlačno zgleda ter, da najdemo na embalaži tudi vse potrebne podatke o izdelku.

Zunanja podoba izdelka, embalaža (možnosti okoljsko sprejemljive embalaže) in uporabno pakiranje izdelka.

Poudarek na pomenu zunanje podobe izdelka, embalaže – spodbuda na uporabi okoljsko sprejemljive embalaže. Pomen praktičnega in uporabnega pakiranja v ponudbi na turističnih kmetijah.

Namen:

Celostna podoba izdelka ustvarja neoprejemljivo zgodbo o vsebini in vrednosti samega izdelka, obenem pa predstavlja tudi odnos in vrednote izdelovalca in kmetije. Na delavnici boste spoznali, zakaj je podoba embalaže pomembna in kakšen je doprinos, ko je le ta urejena in

usklajena. Ne bomo govorili le o obliki in o možnostih izbora materialov embalaže, ampak tudi o njeni podobi in o njeni vlogi komunikacijskega sredstva.

Na delavnici bo priložnost, da na primerih iz prakse dejansko preverimo embalažo vaših izdelkov in skupaj ugotovimo, kje so možnosti za nadgradnjo.

Vsebina delavnice:

1. CELOSTNA PODOBA IZDELKOV
2. VPLIV CELOSTNE PODOBE NA DOJEMANJE KAKOVOSTI IN VREDNOSTI
3. OBLIKOVANJE CELOSTNE GRAFIČNE PODOBE
4. POSAMEZNI ELEMENTI CELOSTNE PODOBE
 - TEHNIČNA EMBALAŽA
 - OZNAČEVALNI ELEMENTI
 - DARILNA EMBALAŽA
5. VSEBINA OZNAČEVALNIH ELEMENTOV
 - TEHNIČNE INFORMACIJE
 - ZGODBA

1. CELOSTNA PODOBA IZDELKOV

Na podlagi celostne podobe si ljudje o kmetiji, podjetju in izdelkih ustvarijo mnenje. Že od nekdaj velja rek obleka naredi človeka. In ta še danes drži.

Celostna podoba sestavljajo označevalni sistemi, prek katerih se sporazumevajo družbene skupine (Barnard 2005: 96-97).

Ti označevalni sistemi obsegajo širšo sliko – od oblačilne podobe prodajalca, zunanje podobe kmetije, opreme interierja, do kretenj, mimike, načina posredovanja sporočil do verbalne komunikacije. V ožjem smislu označevalnih sistemov govorimo o podobi skupine ali posameznih izdelkov.

2. VPLIV CELOSTNE PODOBE NA DOJEMANJE KAKOVOSTI IN VREDNOSTI

Izdelki in storitve, lahko jih imenujemo tudi potrošni objekti, so komunikacijski elementi znotraj širšega diskurzivnega sistema preko katerih se prenašajo kulturni miti in ustvarjajo družbeni pomeni. Izvor simbolnih pomenov, ki vplivajo na oblikovanje določenih vidikov identitet posameznika, lahko izvira iz vloge potrošnega objekta v širši družbi in kulturi ali pa se ustvarja v okviru neposredne izkušnje potrošnika s potrošnim objektom (Tuškej Lovšin 2016, 290).

Celostna podoba izdelka vpliva na dojemanje oz. ustvarjanje mnenja o vsebini in o cenovni vrednosti izdelka.

Z označevalnimi elementi, ki so neustrezno primitivno oblikovani, velikokrat tudi površno natisnjeni in obrezani sicer zadovoljimo vse zakonske podlage za označevanje izdelkov.

Ustrezno oblikovani označevalni elementi in ustrezna embalaža potrjujeta vrednost izdelka. Že sama vizualna zaznava komunicira verjetno kvaliteto izdelka, vpliva pa tudi na dojemanje vrednosti izdelka.



3. OBLIKOVANJE CELOSTNE GRAFIČNE PODOBE

Preko ineteraktivne igre posameznik pridobi izkušnjo subjektivnega dojemanja sporočilnosti posameznih izdelkov in se prepriča o nujnosti vključevanja komunikacijskih sporočil na označevalne elemente izdelka.

Ustvarjalnost, ki omogoča nova odkritja lahko temelji na racionalnih metodah ali na intuiciji. Na področju psihologije pristop intuicije vodi v raziskovanje oddaljenih asociacij, divergentnega mišljenja in domišljije.

Asociacije imamo vsi ljudje. Ob pogledu na določen predmet se vsakdo nehote spomni cele vrste zadev povezane z njim. Pojem oddaljenih asociacij je uporabil Mednick v svoji teoriji kreativnosti (v Makarovič 2003), ki pa ostaja pomanjkljiva, ker za kreativnost ni dovolj, da se ob neki zadevi spomnim na neko oddaljeno temveč mora znati napraviti in obeh smiselno celoto.

Provokacija je druga oblika asociacije, pri čemer dve popolnoma različni ideji skušamo združiti v en ustvarjalni produkt. Gre za voden proces, ki pospešuje ustvarjalno razmišljanje, lahko pa ga tudi onespособi.

Pri **divergentnem mišljenju** (divergirati: iti narazen, oddaljevati se) razmišljamo v več smereh. Rešitev in poti do njih je več - odprti problemi. V ustvarjalne procesu se mislecu v zvezi z nekim problemom porodi veliko število različnih idej, za kar so potrebni določeni miselni preskoki, torej sposobnost spreminjanja smeri mišljenja, prestrukturiranja problema, nujna je originalnost in izvirnost mišljenj in sposobnost produciranja nenavadnih idej.

Ustvarjalnost s psihološkega vidika tako lahko opredelimo kot prizadevanje, kako združiti čimveč čimbolj različnih elementov v čimbolj enovito in preprosto miselno celoto (Makarovič, 2003).

4. POSAMEZNI ELEMENTI CELOSTNE PODOBE

Osnovni gradniki celostne podobe izdelka so tehnična embalaža, označevalni elementi

in darilna embalaža.

Tehnična embalaža izdelke zavaruje pred zunanjimi vplivi in jih zaščiti. Označevalni elementi so zelo različni. Na izdelkih jih običajno najdemo kot etikete ali obešanke. So iz različnih

materialov in oblik. Na celostno podobo vpliva njihova aplikacija, izbor materiala in uporabna funkcija.

Darilna embalaža za proizvajalca največkrat predstavlja nepomembe strošek in odpadni material. Vendar darilna embalaža močno vpliva na zaznavanje vrednosti izdelka.



5. VSEBINA OZNAČEVALNIH ELEMENTOV

Zgodba, lahko bi rekli tudi pojasnevalno besedilo o izdelku, je najbolj pomemben člen komunikacijske podobe izdelka.

Konstrukcija pripadnostnih simbolov se vrši preko vizualne podobe in verbalnega opisa. Detonacijski in konotacijski pomen je potrošnim izdelkom dodan preko konteksta predstavitve in retoričnega opisa, saj to, da nek objekt pridobi pomen in s stališča kupca oz. opazovalca dodano vrednost, je potrebno imobilizirati našo percepcijo preko medijskega/verbalnega teksta in objektu dodati zgodbo (Barthes v Paulicelli 2004, 11).

Zakon opredeljuje aplikacijo nujno potrebnih informacij za potrošnika na deklaracijah. Te je treba ustrezno vključevati v označevalni sistem.

Potrošnik si želi o izdelku izveti več kot kaže zunanja podoba. Želi vedeti kako je izdelek pridelan ali predelan, od kod izhaja, zakaj je uporaben, kakšno sporočilo nosi.

Pripovedovanje zgodb oz. zgodbarjenje (storytelling) v turizmu je učinkovito orodje v pomoč razvoju in trženju turističnih destinacij, produktov, znamenitosti in ponudnikov, saj omogoča čustveno močen način posredovanja sporočil (Zgodbe v slovenskem turizmu. Identifikacija in razvoj zgodb za potrebe oblikovanja in trženja turističnih produktov in destinacij 2013).

Lesena žlica lahko opišemo kot ročno izdelano iz lesa, z zašiljenim robom in dolgim ročajem. Če temu opisu dodamo informacije o nastanku, govorimo o žlici, ki je izdolbena iz lesa le z uporabo sekire in pipca. Opis žlice nadgradimo z razlago o uporabni vrednosti: žlica ima daljši ročaj in zaobljen žlični del, kar omogoča, da z njo lahko postrgamo celotno vsebino iz litrskega kozarca za med. Sledi še poimenovanje vezano na uporabnost – medenka in navedba avtorja.

Zgodbe preoblikovane v medijske tekste, krepijo podobo in pomagajo pri gradnji ideološkega konstrukta ter prek medijskega diskurza konstruirajo identitete (Pušnik 1999). S konotativno močjo besed navezujejo izdelkom in storitvam pripisane zgodbe, ki jih lahko simbolično podživimo in ki posamezniku omogočijo občutenje in gradnjo nove identitete preko ikonične strukture (Barthes 1990).



Način izvedbe:

Predavanje s pomočjo power point prezentacije z obsežnim slikovnim materialom. Sledi kratka predstavitev udeležencev z namenom mreženja in spoznavanja ter njihovih izdelkov. Diskusija med udeleženci obsega pregled in komentiranje konkretnih izdelkov udeležencev, kjer na podlagi teoretičnega dela ugotavljamo kje so možnosti za nadgradnjo podobe izdelkov.

Uporabljena literatura:

Barthes, R. (1990). The fashion system. Berkeley : University of California Press

Makarovič, J. (2003). Antropologija ustvarjalnosti: biologija, psihologija, družba. Ljubljana: Nova revija

Neuimeier, M. (2007) ZAG.

Tuškej Lovšin, U. (2016). Identifikacije potrošnika z blagovnimi znamkami in njihov vpliv na nakupne odločitve. Doktorsko delo. Univerza v Ljubljani. Fakulteta za družbene vede.

Vilman, J. (2021) Kako do celovite kakovosti lokalne ponudbe certificirane s kolektivno blagovno znamko? – Primer destinacije Bohinj. V Štuhec. Podeželje in razvoj gastronomije v Sloveniji. 2021.

Zgodbe v slovenskem turizmu. Identifikacija in razvoj zgodb za potrebe oblikovanja in trženja turističnih produktov in destinacij. (2013). Agencija SPIRIT – Slovenska turistična organizacija.

Pridobljeno: 25. 10. 2020.

https://www.slovenia.info/uploads/dokumenti/Zgodbarski_priroATnik_-_celoten_31.1_17646.pdf