



Pivske tropine so lahko visoko hranljiv obrok

Nonstop Food Skupina mladih je uporabno vrednost prepoznala v ostankih živilske industrije

Skupina študentov živilstva na Biotehniški fakulteti Univerze v Ljubljani je že pred časom tuhtala, kako bi lahko uporabili surovine, ki jih zavržemo v agroživilski industriji. Posebej jih je vznemirjal stranski produkt proizvodnje piva – pivske tropine. Tako so sčasoma nastali krekerji, grisini, mešanice za kruh, palačinke in pico, testenine ... »Vsega po malem,« je vsebino projektnega studia Nonstop Food predstavila članica ekipe Eva Mustafa.

Začelo se je, ko jih je eden od članov ekipe, Gašper Korat, ki je tudi ljubiteljski pivovar, navdušil z idejo, da bi šli na tekmovanje Eco-trophelia, ki je namenjeno prav temu, da študentje kreirajo inovativne izdelke ter spoznajo celotno pot od ideje do produkta. Tako so padli v podjetniški svet, »kar je povsem druga sfera za nas, inženirje«, je vedro pripovedovala Eva Mustafa, ki sicer prihaja iz Rač na Štajerskem. Takrat so razvili tortiljo WrapUp, izdelano iz bučne

pogače in pivovarskih tropin, in osvojili tretje mesto.

Pivovarske tropine so ostanek v živilski industriji, ki ga večina pivovarjev zavrže, čeprav so visoko beljakovinske, pove sogovornica. »V Evropi jih na letni ravni ostaja okoli sedem milijonov ton, večina gre za krmo kravam, kar je dobro, a ker je to tako visoko hranljiva surovina, smo se vprašali, zakaj je ne bi porabili za prehrano ljudi,« je pojasnila. V razvoj so vključili še ostanke iz pridelave bučnega olja, ki je bliže koreninam Eve Mustafa, in tudi iz tega naredili polizdelke in končne izdelke.

Osnova njihovega zagonskega podjetja niso le tropine, ampak si želijo ustvariti sistem, ki bi združeval proizvajalce, ki jim ostajajo ti stranski produkti (poleg omenjenih tudi vinske, oljne tropine, kavne usedline ...), in uporabnike, kot so pekarnice, restavracije, specializirane trgovine ... A da bi jim stransko surovino približali, so morali prej ustvariti končne izdelke.

V Rogu, kjer bodo delovali do pomladi 2026, jim je zelo prav prišel tamkajšnji kuharski lab, ki ima vse, kar so potrebovali za razvoj prototipnih izdelkov, predvsem pa so dobili pisarno. »Dotlej smo delovali na fakulteti, kjer smo morali za dovoljenje prositi profesorje, v kakšni gostilni ali celo študentski sobi,« se je spominjala Eva Mustafa. **SIMONA BANDUR**



Eva Mustafa, članica ekipe Nonstop Food, edinega zagonskega podjetja s področja živilske tehnologije, ki se kali v Rogu. FOTO ČRT PIKSI

398

**AKTIVNIH SAMOSTOJNIH
UPORABNIKOV LABOV
DO KONCA LETA 2024**

2199

**ČLANOV Z AKTIVNO
ČLANARINO**

9537

**REGISTRIRANIH
OBISKOVALCEV**

V devetih proizvodnih laboratorijih, ki so na voljo za samostojno delo, so imeli lani več kot 6700 rezervacij strojev in delovnih postaj. Najpogosteje so bili uporabljeni 3D-tiskalnik, laserski rezalnik, vreteno, šivalna postaja, vezilni stroj, ponk v Lesarskem labu, varilna postaja v Kovinarskem labu in zlatarska miza. Odprti termini v labih pa so bili zasedeni 15.202 uri, kar je enakovredno 634 dnevom neprekinjene uporabe. Izvedli so 306 usposabljanj za strojno opremo, na katerih se je izobraževalo 1500 ljudi, skoraj dvesto enodnevni delavnic – 116 za odrasle in 82 za otroke, ter številne hišne in partnerske tečaje.