

Inovácie v kúpeľníctve

OPEN INNOVATION CHALLENGE pre kúpele, hotely a wellness



SPU
Slovenská
poľnohospodárska
univerzita v Nitre



Food



**Potravinový
inkubátor**
SPU v Nitre

V rámci ITAPA Health & Care

2026

19.3.2026, Jasná

EIT Food - Výživa a diéty zamerané na wellness



**Potravinový
inkubátor**
SPU v Nitre



SPU·VC ABT
Výskumné centrum
AgroBioTech



SPU
Slovenská
poľnohospodárska
univerzita v Nitre

EIT Food vytvára priestor pre inovácie v oblasti **potravín s pridanou hodnotou, personalizovanej výživy a nutričných riešení** podporujúcich **prevenciu, regeneráciu a zdravé starnutie**.

Pre wellness segment predstavuje táto oblasť významný priestor na **prepájanie výskumu, potravinárstva a praxe pri vývoji produktov a služieb** s vyššou pridanou hodnotou.

Inovatívne potraviny pre wellness

- vývoj rastlinných potravín s vyššou nutričnou hodnotou
- využívanie prírodných surovín a moderných technologických prístupov

Reformulácia potravín

- redukcia solí (NaCl) v receptúrach
- zníženie obsahu pridaných cukrov
- redukcia tukov pri zachovaní senzorickej kvality

Zvyšovanie biologickej hodnoty

- obohacovanie o bioaktívne látky
- zvýšenie obsahu vlákniny, minerálnych látok, antioxidantov a polyfenolov
- využitie funkčných ingrediencií – liečivé rastliny, medicínálne huby, menej známe a zabudnuté druhy ovocia



Miesto, kde sa rodia inovácie v zdravej výžive



Meníme nápady na **chutné, zdravé a výživné produkty**.

Výživa, funkčné potraviny a diéty zamerané na wellness



Úžitkový vzor: Čokoláda s prídavkom medicínálnych húb a spôsob jej výroby

Úžitkový vzor: Sušienky s prídavkom selénom fortifikovanej hlivy a spôsob ich výroby

Vývoj nealkoholických „likérov“ pre kúpeľníctvo, určených pre klientov, ktorí chcú vychutnať „likéry“,

Vývoj a výroba inovatívnych potravín na rastlinnej báze (plant-based)

Vývoj potravín v súlade s udržateľnosťou a cirkulárnou ekonomikou – využívanie vedľajších produktov rastlinnej výroby (otruby, klíčky, mláto, okara a pod)



Ako môžu inovácie v oblasti potravín zlepšiť skúsenosti hostí a preventívnu starostlivosť ?



Zdravšie receptúry potravín – redukcia soli, cukru a tukov pri zachovaní chuti.

Potraviny obohatené o bioaktívne látky **podporujúce zdravie**.

Potraviny s prídavkom **alternatívnych surovín** – jedlé kvety, jedlé divorastúce rastliny, lesné plody, huby a pod.

Personalizovaná výživa prispôsobená potrebám hostí.

Alternatívne produkty **pre špecifické skupiny** – nealkoholické produkty pre klientov – „likéry“, nápoje na báze kombuchy, bylín, húb.

Zlepšenie gastronomického zážitku pri súčasnej podpore prevencie chronicky neprenosných ochorení.

Prepojenie gastronómie, wellness a zdravotnej starostlivosti.



Ako môžu siete EIT Food pomôcť šíriť túto výzvu?

**Prepojenie výskumu, priemyslu a praxe
spolupráca univerzít,
startupov a
potravinárskych firiem.**

Podpora inovácií a transferu technológií:
v oblasti bezpečných,
nutrične hodnotných a
atraktívnych
potravinárskych produktov.

Vzdelávanie a tréningy:
v oblasti výživy a
potravinových inovácií.

**Pilotné projekty a
testovanie produktov:**
v reálnom prostredí
(wellness, kúpeľníctvo).

**Šírenie výsledkov
výskumu a dobrej praxe:**
na národnej a európskej
úrovni.

**Podpora startupov a
nových produktov:**
zdravá a udržateľná výživa.



SPU
Slovenská
poľnohospodárska
univerzita v Nitre

Ďakujeme za pozornosť!



prof. Ing. Adriana KOLESÁROVÁ, PhD.
riaditeľka
Výskumné centrum AgroBioTech
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

www.agrobiotech.sk

doc. Ing. Eva IVANIŠOVÁ, PhD.
Vedecká garantka
Potravinový inkubátor SPU v Nitre
Slovenská poľnohospodárska univerzita v Nitre

www.potravinovyinkubator.sk



SPU·VC ABT
Výskumné centrum
AgroBioTech



**Potravinový
inkubátor**
SPU v Nitre