



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Koprivnica, 10. veljače 2017.

PRIOPĆENJE ZA MEDIJE

INOVACIJA IZ PODRAVKE

Podravka predstavila Supisol® – vlastitu zamjenu za sol s 35 posto manje natrija

Podravka sa Supisolom želi ostvariti cilj o smanjenju soli u prehrani ljudi između 5-25 posto u slijedeće 3 godine

Podravka je danas predstavila vlastitu inovaciju, Supisol® – zamjenu za sol s 35 posto manje natrija u odnosu na običnu kuhinjsku sol. Inovaciju za globalnu utakmicu Podravke, u protekle četiri godine razvijalo je Istraživanje i razvoj Podravke u suradnji s vanjskim partnerom, kako bi omogućili potrošačima da maksimalno uživaju u okusu proizvoda i jela s manje soli, već od ove godine.

Supisol® se može koristiti kao sol u proizvodnji juha, gotovih jela, mesnih proizvoda, umaka, dresinga (preljeva), kondimenata, dodataka jelima, začinima, ali i kao samostalni sastojak - sol za zasoljavanje (dosoljavanje) jela, prema osobnim sklonostima. Njegovom upotrebom, na deklaraciji proizvoda je moguće dodatno istaknuti navod 25%-40% manje natrija/soli, u odnosu na konvencionalne proizvode (proizvedene s običnom soli) i u ovisnosti o ostalim sastojcima u proizvodu.

„Podravka je vodeća hrvatska prehrambena kompanija i kao takva predvodnik trendova u prehrambenoj industriji – u Hrvatskoj i Adria regiji, a ambicija nam je u budućnosti kreirati i trendove izvan Adria regije. Nove proizvode i općenito inovacije temeljimo upravo na trendovima, promjenama u navikama potrošača kako bi u potpunosti zadovoljili njihove potrebe. Preporuke Svjetske zdravstvene organizacije govore o potrebama smanjenja dnevnog unosa soli na 5 g, s ciljem očuvanja zdravlja. Sukladno tome, proveli smo istraživanja i razvili vlastitu zamjenu za sol s 35 posto manjim udjelom natrija. Supisol® će se u potpunosti proizvoditi u pogonima Podravke, a komercijalizaciju prvih proizvoda sa Supisolom očekujemo početkom drugog kvartala ove godine.“ – izjavio je **Zvonimir Mršić, predsjednik Uprave Podravke.**



KORPORATIVNE KOMUNIKACIJE

Podravka je prihvatila i odobrila strateški dokument pod nazivom „Nutritivna strategija 2014. – 2024.“, što je ujedno i inovacijska strategija Podravke koja ima za cilj do 2025. godine usuglasiti sav asortiman prema prehrambenim preporukama (manje soli, manje šećera itd.).

„Supisol® zbog svog sastava uravnotežuje okus hrane i jela, te predstavlja jednostavno i efikasno rješenje za proces reformulacije sastava konvencionalnih proizvoda, bez kompromisa na okus. S obzirom da se radilo o inovativnom sastojku koji može u potpunosti zamijeniti običnu, kuhinjsku sol, istraživanja percepcije okusa slanosti, osim u Podravkinom Istraživanju i razvoju, provodila su se i u suradnji s našom akademskom zajednicom, primjenjujući osim uobičajenih standardnih metoda senzorske analitike i inovativne metode ocjenjivanja preferencija potrošača, poput ekspresije emocija u vezi s kušanjem hrane. Rezultati većeg broja testiranja pokazali su kako smo u potpunosti zadovoljni očekivanja potrošača u vezi okusa.“ – izjavila je **dr. sc. Jasmina Ranilović, direktorica Istraživanja i razvoja Podravke.**

Supisol® se sastoj od kombinacije 3 različitih soli (natrijevog klorida, kalijevog klorida i kalij magenzij citrata), dok običnu, kuhinjsku sol gotovo u potpunosti čini natrijev klorid. Supisol® je u potpunost siguran proizvod namijenjen prehrani zdravih ljudi i svim onima, koji žele i/ili prema liječničkoj preporuci, moraju kontrolirati unos natrija. Prikladan je za vegetarijance, vegane, kao i za one koji se hrane sukladno religijskim preporukama (halal i kosher prehrana); bez glutena je, bez laktoze, bez GMO, bez pojačivača okusa, bez umjetnih boja, bez umjetnih aroma i bez konzervansa.

Supisol® je novi žig Podravke i patentibilan sastojak u vlasništvu Podravke, s učinkom zaštite za 148 zemalja svijeta.