



The Faculty of Biotechnology and Food Engineering

Seminar

FOODMIO Technion team

"ReMeat"

Reducing meat consumption by partial replacement of protein with sustainable options

Abstract

צריכת הבשר העולמית גדלה משמעותית במהלך המאה ה-20, כך שבשר הפך להיות מקור החלבון העיקרי במדינות בעלות הכנסה ממוצעת גבוהה וצריכתו אף צפויה לגדול בכ-70% עד 2050. יש לכך השלכות הרות גורל על הסביבה כיון שמדובר במוצרים שתהליכי הייצור שלהם הם מזהמים, צורכי אנרגיה ומים כבדים וכתוצאה מכך מהווים עול אקולוגי על הסביבה. לכן, אספקת החלבון העתידית של העולם שלנו עומדת בפני בעיה מרובת משתנים וממדים. פתרון אפשרי להתמודד עם האתגרים הסביבתיים הוא גם רלוונטי לאחת ממגמות הצרכנות הגדולות בעולם המזון כיום. השימוש במוצרי "בשר היברידי" יכול להוריד את כמויות החלבון ממקור חי ע"י החלפת חלק ממנו בחלבון ממקורות אחרים, למשל צמחים.

ReMeat הוא קו מוצרים ברי-קיימא אשר פותח על ידי נבחרת הטכניון. זהו בשר טחון מתובל ש 23% מתוך החלבון שבו מקורו צמחי. האסטרטגיה שלנו עקבית עם מושג שלושת ה-Rים אשר מדבר על שימוש מחדש, הפחתה ומחזור של חומרי גלם. אנו עושים שימוש בתוצרי לוואי של תעשיית המזון והשמן כדי לצמצם את הזיהום וצריכת האנרגיה בתהליך הייצור וכמו כן עושים שימוש בפסולת מתהליכים תעשייתיים אחרים. אנו מזמינים אתכם לשמוע עוד על הפתרון האקולוגי שפיתחנו עבור אחת מהבעיות הגדולות של תעשיית המזון של זמננו.

Meat consumption has increased dramatically during the 20th century, with animals being the main source of protein in high-income countries and this demand is expected to grow by 70% by 2050. This has a crucial environmental effect as these products are among the most energy and water intensive resulting in a major negative environmental impact. Hence, the world's future protein supply is a particularly serious problem with multiple variables and dimensions. One possible solution to those sustainability challenges is also in line with the new "Flexitarian" trend. The incorporation of "hybrid meat" products will help in overall reduction of industrially produced animal proteins via a partial replacement by alternative protein sources, e.g. plants.

ReMeat is a sustainable product-line developed by the Technion team. It is a seasoned minced meat, with 23% of the animal-based protein replaced with plant-based ingredients. Our core strategy is consistent with the three R's concept; reuse, reduce and recycle. We have utilized food and oil industry side streams in order to reduce pollution and energy usage in the production process as well as using "waste" from other industry processes. We invite you to hear more about our ecological solution for one of the most relevant issues in today's food industry.

Wednesday, 18/3/20, 14:00 – 14:30, Room 300

Faculty of Biotechnology and Food Engineering