

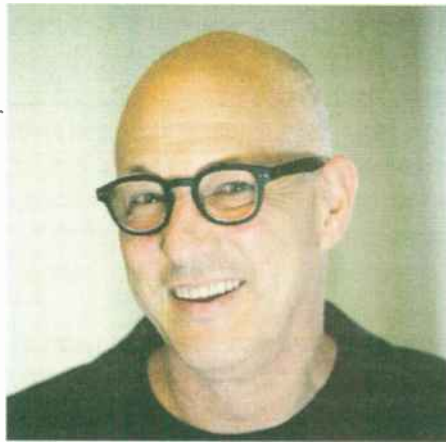


25.85x30.67	1	עמוד 13	פודטק - הארץ	26/11/2020	75267594-5
הטכניון מכון טכנולוגי לישראל - 80616					

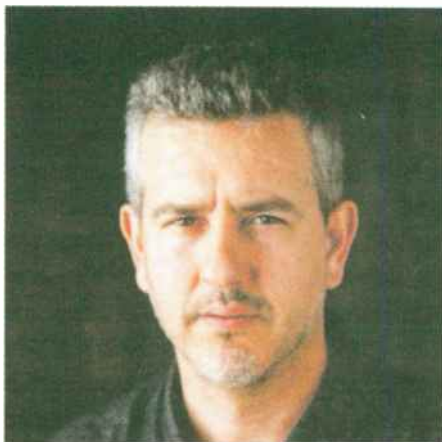
חדשנות טכנולוגית - המפתח לשיפור מערכת המזון

סטארט-אפ ישראלי המפתח חומרי טעם טבעיים למגזר תחליפי הבשר הוא אחד משלושת הזוכים בתוכנית ההאצה האירופית של EIT Food שהתקיימה בפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון **בטכניון** בשיתוף עם שטראוס. זכייתה של החברה בגמר התחרות המקומי הקנתה לה את כרטיס העלייה לגמר האירופי של התוכנית

רועי נוימן



ביזי (בן) גולדברג | צילומים: יח"צ



עמר בן גל



יאיר יוספי

חברת הסטארט-אפ הישראלית The Mediterranean Food Lab היא אחת משלוש הזוכות ב-EIT Food Accelerator Network - תוכנית של האיחוד האירופי המאיצה חברות סטארט-אפ שייצבו את עולם המזון בעשורים הקרובים. את החברה ייסדו יאיר יוספי, עמר בן גל וביזי (בן) גולדברג, שעסקו בשנים האחרונות, כל אחד באופן עצמאי, במחקר ובפיתוח של חומרי טעם מהצומח, ולאחרונה חברו יחד כדי להקים את חברת הסטארט-אפ.

התוכנית EIT Food Accelerator Network ניהלה סדרה של-ירי המכח האירופי לחדשנות ולטכנולוגיה (EIT) ומתקיימת זו השנה השלישית בפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון ובחמישה מוסדות באירופה במקביל. התוכנית בטכניון מתקיימת בשיתוף עם שטראוס גרופ והיא מהתוכניות הראשונות שמתמקדות בטיפוח חדשנות ויזמות בעולם המזון. השנה השתתפו בתוכנית האירופית 60 חברות בשישה מוקדים: שווייץ, גרמניה, ישראל, בריטניה, ספרד ופינלנד. בישראל, התוכנית נערכה בקמפוס הטכניון בהובלת פרופ' אורי לזמ (מנהל אקדמי), ד"ר אביטל רגב סימן טוב (מנכ"לית) ופרופ' אייל שמעוני (שטראוס גרופ) ובהשתתפות עשר חברות סטארט-אפ מישראל, מאיטליה ומבריטניה, כולן מתחומי המזון או החקלאות. שתי החברות המצטיינות עלו לשלב הגמר של התחרות האירופית.

תחליף לחלבון מהחי

בשלב התחרות הסופי של תוכנית ההאצה האירופית זכו, כאמור, שלושה סטארט-אפים בקטגוריות שונות: The Mediterranean Food Lab הישראלית, המפתחת פתרונות טבעיים המשפרים טעימות (deliciousness) של מזון שמקורו מהצומח בכלל ושל תחליפי בשר בפרט; Odd.Bot ההולנדי רית, שפיתחה את Weed Whacker - מערכת רית בוטית לניכוש עשבים הצפויה לצמצם את השימוש בחומרי הדברה; ו-Arborea הבריטית, שפיתחה עלים מלאכותיים ביו-סולאריים, המייצרים חמצן ומצמצמים את פליטת הפחמן החד-חמצני לאטמוספירה.

"גם אם נפסיק לשחוט חיות כדי לייצר המבורגרים וסטייקים, עולם המזון יזדקק למיליארדי בעלי חיים בשנה כדי לספק את התיאבון שלנו למאפייני הטעם המגיעים כיום מחלבון מן החי. אלא אם יהיה לכך תחליף ראוי. וזה התחליף שאנחנו עובדים עליו"



ספרה. כל אחת מהחברות תקבל 100 אלף יורו. חברת The Mediterranean Food Lab מפתחת חת "בסיסי טעם" טבעיים וכריאים המיוצרים בשיטות בנות-קיימא, פרמנטציה מדויקת ובמחיר שווה לכל כים. החברה זכתה השנה גם במענק מה-Good Food Institute כדי לחקור את הפוטנציאל הטמון במוצרי מזון מסורתיים מדרום מזרח אסיה בפיתוח חומרי טעם לשוק תחליפי הבשר.

ביזי גולדברג, מנהל המו"פ ומנכ"ל Mediterranean Food Lab, הסביר כי ההתפתחות המהירה במגזר תחליפי הבשר מצומצמת למנת החלבון העיקרית - המבורגה, לדוגמה - התופסת רק 20% מהשוק; לעומת זאת, שימוש בבשר להשפעה על מזונות אחרים תופס 30% מהשוק. לכן, מסביר גולדברג, גם אם נפסיק לשחוט חיות כדי לייצר המבורגים וסטייקים, עולם המזון יזדקק למיליארדי בעלי חיים בשנה כדי לספק את התיאבון שלנו למאפייני הטעם המגיעים כיום מחלבון מן החי. אלא אם יהיה לכך תחליף ראוי. וזה התחליף שאנחנו עובדים עליו. גולדברג ציין, כי תוכנית המאייץ בטכניון, שכללה לימודים אינטנסיביים, גישה למנטורים מהתעשייה וייעוץ צמוד של חברי סגל מהפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון בטכניון, העניקה לחברה רחיפה משמעותית מאוד. זכייתה של החברה בגמר התחרות המקומי בטכניון הקנתה לה את כרטיס העלייה לגמר

האירופי של התוכנית, לשם הגיעו החברות המצטיינות שעברו את התוכנית במרכזים האירופיים השונים.

ישראל - בחזית החדשנות בתחום

EIT Food Accelerator Network היא תוכנית כלל אירופית ייחודית שהוקמה לקדם פריצות דרך בעיקר באמצעות תמיכה וייעוץ לסטארט-אפים חדשים. השנה השתתפו בתוכנית בטכניון עשר חברות הזנק הנמצאות בראשית דרכן, אמר פרופ' אורי לזמ, מנהל הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון, שהוביל את תוכנית ההאצה בטכניון: "בשל משבר הקורונה, התנהלה התוכנית באופן היברידי ושילבה בין הוראה מקוונת לסרנאות מעשיות בפקולטה. החברות שהשתתפו בתוכנית בטכניון עוסקות במציאת תחליפי מזון ובהעשרת שרשרת המזון המוכרת - מגמה הרווחת כיום בעולם המזון. לשמחתי, ישראל נמצאת היום בחזית החדשנות בתחום. הזמים הישראלים מביאים לתחום המזון יצירתיות ותעוזה, ולא בכדי ישראל היא שחקן חשוב בתעשיית הפודטק העולמית."

אנו מאמינים כי חדשנות היא המפתח לשיפור מערכת המזון ותנאי לכך שהמזון שאנחנו צורכים יהיה בריא ובר-קיימא, הרגיש מנהל פיתוח העסקים ב-EIT Food, בנואה בונטי, בטקס ההכרזה על הזוכים. "חברות הסטארט-אפ שנבחרו משקפות את הייחוד ואת החדשנות המאפיינים את קהילת EIT Food וממחישים את חזוניהם של יזמים בהאצת

השינוי בעולם המזון."

ד"ר אבי שפילמן, מהפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון וממובילי התוכנית בטכניון ציין, כי "הייחוד של התוכנית טמון בשילוב של ידע וכישורים מהאקדמיה והמתעשייה ובמיקומה של התוכנית בתוך הפקולטה להנדסת ביוטכנולוגיה ומזון - מיקום המנגיש למשתתפים את הידע ואת התשתיות המתקדמות שלה."

הרוח של אומת הסטארט-אפ

לדברי ד"ר אביטל רגב סימן-טוב, מנכ"לית התוכנית בישראל, "התוכנית מבטאת את הרוח של אומת הסטארט-אפ הישראלית ואת הידע שנצבר בה וזו שפת את המשתתפים לשילוב ייחודי של הרצאות, סדנאות מעשיות ומומחים מובילים בתעשייה. למי עשה, התוכנית שגובשה על-ידינו בטכניון יחד עם שטראוס, הפכה להיות אחת מאבני הבניין של תוכנית ההאצה האירופית, שבקרוב תתחיל את השנה הרביעית לפעילותה."

זו הפעם השנייה בשלוש שנות התוכנית שחברה שהשתתפה בתוכנית בטכניון זוכה בפרס היוקרתי. במחזור הראשון הייתה זאת Redefine Meat - חברה ישראלית שפיתחה טכנולוגיה להדפסת תלת-ממד של נתיחי סטייקים מחומרים צמחיים. לדברי מנכ"ל החברה אשהר בן שטרית, אותה זכייה הובילה לגיוסים משמעותיים ולהרחבת הצוות.