

## נקסטפרם טכנולוגיות: עדכון לגבי הקמת מערך ייצור מסחרי של ProteVin™, תחליף

### החלבון הטבעוני, בהודו

(יוקנעם עילית, 27 בנובמבר 2023) – חברת הפוד-טק נקסטפרם טכנולוגיות בע"מ (נקפר/NXFR:TASE), המפתחת את ProteVin™, תחליף חלבון טבעוני מבוסס שמרים, ללא הנדסה גנטית (Non-GMO), ורכיבי תזונה חדשניים נוספים מבוססי שמרים, עדכנה, בהמשך לדיווח המידי של החברה מיום 5 ביולי 2023, אודות התקשרות בהסכם להקמת מערך ייצור עם יצרן משנה בהודו, [Kothari Fermentation and Biochem](#), וכן ייצור מסחרי של ProteVin™, כי הקמת מערך הייצור מתקדמת והקמת השלב הראשון (מערך ייצור שהוקם במתקני חברת GFR בקנדה והועבר להודו) צפויה להסתיים במהלך חודשים ינואר - פברואר 2024 כך שהחל מהשלמת השלב הראשון, תתאפשר המשך אספקת ProteVin™ ללקוחות הקיימים ואספקות ללקוחות חדשים.

החל מהרבעון השני של שנת 2024, צפוי מערך הייצור לאפשר לחברה, ייצור בהיקף מכירות שנתי של עד כ- 4 מיליון דולר בשנה.

מתחילת שנת 2023 ועד כה השיקו חמש חברות מזון ותוספי תזונה בארה"ב ובאירופה, מוצרים טבעוניים מבוססי ProteVin™. בחמשת המוצרים המותג ProteVin™ מופיע על גבי האריזות. לחברה בסיס רחב וגדל של חברות מזון ותוספי תזונה, לרבות חברות גלובאליות, הבוחנות שילוב של ProteVin™ במגוון מוצרים אלטרנטיביים.

**בועז נוי, מנכ"ל נקסטפרם, מסר:** "אנו מתקדמים לקראת השלמת הקמת מערך הייצור המסחרי של החברה בהודו, כשבמקביל אנו פועלים מול מספר גדול של חברות בעולם ובישראל להשקת ProteVin™ במוצריהן לאחר הקמת מערך הייצור ותחילת אספקות מסחריות. ProteVin™ הינו החלבון האלטרנטיבי היחיד כיום בשוק בעל טעם ניטרלי והדומה בערכו התזונתי לחלבון מן החי, ואנו מאמינים שיהפוך לפתרון בתעשיית החלבונים האלטרנטיביים העולמית."

בנוסף ל-ProteVin™, מתקן הייצור בהודו יאפשר לחברה לייצר ולשווק גם את מוצר המשנה Yeast Extract (תמצית שמרים), המתקבל בתהליך הייצור של החלבון. מוצר זה הינו רכיב המשפר ומגביר טעם וריח בתעשיית המזון.

החברה פיתחה דור ראשון של Yeast Extract מבוסס טכנולוגיה ייחודית אותה פיתחה החברה (זן של שמר ותהליכים ייחודיים) התורמת לאיכות תוצרי ה-Yeast Extract וליעילות הכלכלית של מוצרים אלה.

שוק מוצרי ה-Yeast Extract נאמד בכ- 1.9 מיליארד דולר מכירות עולמיות לשנה, עם קצב צמיחה של כ- 8.7% המושפע בין היתר מצמיחת שוק המזון האלטרנטיבי<sup>1</sup>. מדובר באחת הקטגוריות החשובות והגדולות בעולם הטעמים.

### אודות נקסטפרם טכנולוגיות

נקסטפרם טכנולוגיות, הנסחרת בבורסה לני"ע בת"א (נקפר/NXFR:TASE) היא חברת פוד-טק העוסקת במחקר, פיתוח, ייצור ושיווק של תחליפי חלבון ורכיבי תזונה חדשניים, פונקציונאליים וטבעוניים מבוססי שמרים, ללא הנדסה גנטית (Non-GMO) למגוון שימושים לשוק התזונה, תוספי התזונה ולשוק הצומח של תחליפי חלבון מן החי.

מוצר הדגל שפיתחה נקסטפרם הוא ProteVin™, תחליף חלבון טבעוני, מבוסס שמרים, שהינו בעל ערך תזונתי הדומה לחלבון מהחי (פרופיל חומצות אמינו EAA=53%, Leucine=9%, BCAA=21%, PDCAAS=1) וטעם ניטרלי ללא טעמי לוואי המאפיינים חלבון צמחי. ProteVin™ מיועד למגוון הקטגוריות בשוק תחליפי החלבון הנאמד, להערכת החברה, בכ- 20 מיליארד דולר במונחי מוצרים סופיים ובכ- 3.5 מיליארד דולר במונחי חלבון אלטרנטיבי, עם קצב צמיחה שנתי ממוצע של כ- 20%. השווקים הרלבנטיים ל-ProteVin™ כוללים את שוק תחליפי הבשר, תחליפי החלב ופורמולות אבקתיות לשוק התינוקות, לשוק ה- Well Being ולשוק הספורטאים. החברה השיקה את ProteVin והחלה בשיווק ואספקת הזמנות של המוצר ברבעון השני של 2022.

לפרטים נוספים באתר החברה: [www.nextferm.com](http://www.nextferm.com)

### מידע צופה פני עתיד

הערכות החברה בדבר היקף הייצור המתוכנן, לוחות הזמנים, היקף ייצור ואספקות ללקוחות, כאמור לעיל, הינן צופות פני עתיד, כהגדרתו בחוק ניירות ערך, תשכ"ח-1968, המבוססות על הערכות החברה. הערכות אלו עשויות שלא להתממש, כולן או חלקן, או להתממש באופן שונה מכפי שהעריכה החברה, וזאת בין היתר בשל גורמים שאינם בשליטת החברה.

לפרטים נוספים:

מירב גומא-באואר

054-4764979

[Meirav@bauerg.com](mailto:Meirav@bauerg.com)