

נקסטפרם טכנולוגיות השלימה בהצלחה Scale-up תעשייתי לזן השמרים הייחודי שפיתחה להפקת החלבון הטבעוני ProteVin™, לקראת תחילת ייצור מסחרי במהלך הרבעון הנוכחי

בועז נוי, מנכ"ל נקסטפרם, מסר: "השלמת ה-Scale-up לתהליך הפרמנטציה של זן השמר שפיתחנו הינה יעד חשוב לקראת הייצור המסחרי של ProteVin הצפוי במהלך הרבעון הנוכחי, עם השלמת הקמת מפעל הייצור בהודו והרצתו. זן ייחודי זה ותהליך הפרמנטציה שפותח, מאפשרים ייצור יעיל ואיכותי יותר של ProteVin ושל מוצר המשנה Yeast Extract, רכיב מזון טבעוני המגביר טעם וריח המיועד לתעשיית המזון ומהווה קטגוריה צומחת כשלעצמה. במקביל אנו ממשיכים לפעול מול חברות בעולם ובישראל המצפות לתחילת הפעלת המתקן ואספקות מסחריות. ProteVin הינו החלבון האלטרנטיבי היחיד כיום בשוק בעל טעם ניטרלי והדומה בערכו התזונתי לחלבון מן החי, ואנו מאמינים שיהפוך לפתרון מוביל בתעשיית החלבונים האלטרנטיביים העולמית."

(יוקנעם עילית, 25 בינואר 2024) – 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, הודיעה כי השלימה בהצלחה ביצוע Scale-up (גמלון) תעשייתי לתהליך הפרמנטציה של זן שמרים ייחודי שפיתחה לצורך ייצור יעיל ורווחי יותר של ProteVin, לקראת תחילת ייצור מסחרי של החלבון הצפוי ברבעון הראשון של שנת 2024.

במסגרת ה-Scale-up, גודל לראשונה זן השמר בפרמנטור תעשייתי (מתקן ייצור לגידול או ייצור ביומסה של שמרים) בנפח מלא של 250 מ"ק במפעל [Kothari Fermentation and Biochem](#) בהודו, בו מוקם מערך הייצור המסחרי של ProteVin. מהשמר שהתקבל מהגידול כאמור, הופק החלבון הטבעוני ProteVin באיכות ובסטנדרטים הנדרשים.

זן השמר הייחודי, אשר בגינו הגישה החברה בקשה לרישום פטנט, מקנה יתרונות תמחיריים ואיכותיים לחלבון ה-ProteVin ולמוצר המשנה Yeast Extract, המופק בתהליך ייחודי שפותח על ידי החברה.

השלמת יעד חשוב זה, אחד משלושת היעדים המרכזיים של החברה, יאפשר לאחר סיום הקמת מערך הייצור והרצתו (המהווה יעד נוסף שהשלמתו צפויה במהלך הרבעון הנוכחי) להפיק באופן תעשייתי את חלבון ה-ProteVin. כפי דיווחה החברה בדיווחים קודמים, מערך הייצור צפוי לאפשר לחברה, החל מהרבעון השני של שנת 2024, ייצור בהיקף מכירות שנתי של עד כ-4 מיליון דולר בשנה בשלב ראשון.

במקביל החברה פועלת להמשך יצירת ביקושים וקבלת הזמנות נוספות ל-ProteVin מארה"ב, מאירופה ומטריטוריות נוספות. 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.

אודות נקסטפרם טכנולוגיות

נקסטפרם טכנולוגיות, הנסחרת בבורסה לני"ע בת"א (נקפ/ 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 BCAA=21%, Leucine=9%, EAA=53% ונעילות גבוהה 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

מידע צופה פני עתיד

הערכות החברה בדבר לוח הזמנים לסיום התקנת מערך הייצור, היקף הייצור המתוכנן והתקשרויות אפשריות עם לקוחות, הינו מידע צופה פני עתיד, כמשמעותו בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968 (להלן: "חוק ניירות ערך"), המובססות 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