

## אבן דרך משמעותית בדרך לייצור מסחרי

# נקסטפרם טכנולוגיות השלימה בהצלחה את השלב הראשון בהתקנת מערך הייצור המסחרי של ProteVin™, תחליף החלבון הטבעוני שפיתחה, בהודו

<< החברה תחל בהרצת מערך הייצור, ותמשיך בהרחבתו, כך שהחל מחודש מאי 2024 צפוי לאפשר לחברה ייצור בהיקף מכירות שנתי של כ-4 מיליון דולר.

<< לדברי בועז נוי, מנכ"ל נקסטפרם, "אנו מציינים היום אבן דרך משמעותית בדרך לייצור בהיקף מסחרי של החלבון הטבעוני שפיתחנו. ה-ProteVin הינו החלבון האלטרנטיבי היחיד בעולם בעל טעם ניטרלי והדומה בערכו התזונתי לחלבון מן החי, ומשכך מעורר הרבה מאוד עניין מצד חברות מזון ותוספי תזונה. שנת 2024 היא שנת מפנה בחיי נקסטפרם, במסגרתה בכוונתנו להיכנס לתחום אסטרטגי נוסף של Yeast Extract, רכיב מזון טבעוני המגביר טעם וריח המיועד לתעשיית המזון, שצפוי להגדיל את המכירות והרווחיות הגולמית. מתחילת שנת 2023 ועד כה השיקו חמש חברות מזון ותוספי תזונה בארה"ב ובאירופה מוצרים טבעוניים מבוססי ProteVin, ואנו צופים כי כבר ב-2024 ישולב החלבון במוצרים נוספים".

=====

(יוקנעם עילית, 12 במרץ 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 את השלב הראשון של מערך הייצור המסחרי בהודו של ProteVin™. כעת, החברה תחל בתהליך הרצת מערך הייצור לאישור תקינותו ותקינות המוצר המופק בו והגעה לייצור סדרתי.

במקביל, נקסטפרם ממשיכה להרחיב את מערך הייצור, כך שהחל מחודש מאי 2024 צפוי מערך זה לאפשר לחברה ייצור בהיקף מכירות שנתי של כ-4 מיליון דולר.

מתקן הפרמנטציה (גידול שמרים) התעשייתי במפעל [Kothari Fermentation and Biochem LTD](#) בהודו, יספק למערך הייצור שמרים אשר פותחו על ידי החברה כחומר גלם.

בחברה מציינים כי המערך יאפשר את חידוש האספקות של מוצר ה-ProteVin™ ללקוחות קיימים וכן אספקות ללקוחות חדשים.

בנוסף לייצור של ProteVin™, יאפשר מערך הייצור לייצר גם תמצית שמרים (Yeast Extract) כמוצר נוסף המופק בתהליך.

## 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 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 | לי שיין | 052-7512226 | [lee.shein@gmail.com](mailto:lee.shein@gmail.com)