Израильский стартап BioBetter будет использовать табак при создании клеток культивируемого мяса. Такой необычный способ снизит расходы на производство, сообщает сайт fleischwirtschaft.de.

BioBetter используют растения Nicotiana tabacum для создания клеток, запускающих процесс культивации (GFs). В настоящее время применяются клеточные среды, которые являются слишком дорогостоящими. Однако без этого этапа сам процесс производства культивируемого мяса невозможен.

Дорогостоящий производственный процесс был одним из серьезных препятствий, компании в секторе клеточного сельского хозяйства. Урожай табака можно собирать круглый год. Специалисты израильского стартапа полагают, что это приведет к увеличению объема производства.

«Подсчитано, что факторы роста и среды для культивирования клеток могут составлять от 55 до 95% предельных затрат при производстве продуктов питания на основе клеток», - объясняет соучредитель BioBetter Дана Ярден. Компания применяет запатентованную технологию экстракции и очистки белка, которая позволяет получать продукт высокой чистоты при широкомасштабном производстве.

В настоящее время компания закупает табачные растения у местных производителей, но цель состоит в том, чтобы в конечном итоге получать сырье от производителей табака по всему миру.

Стартап уже привлек 5 млн долларов для своей производственной платформы growth factor от частных инвесторов, включая институциональных венчурных инвесторов и Alpha Capital Anstalt. Компания участвует в программе Управления инноваций Израиля и Института питания, которые также финансируют работу стартапа.