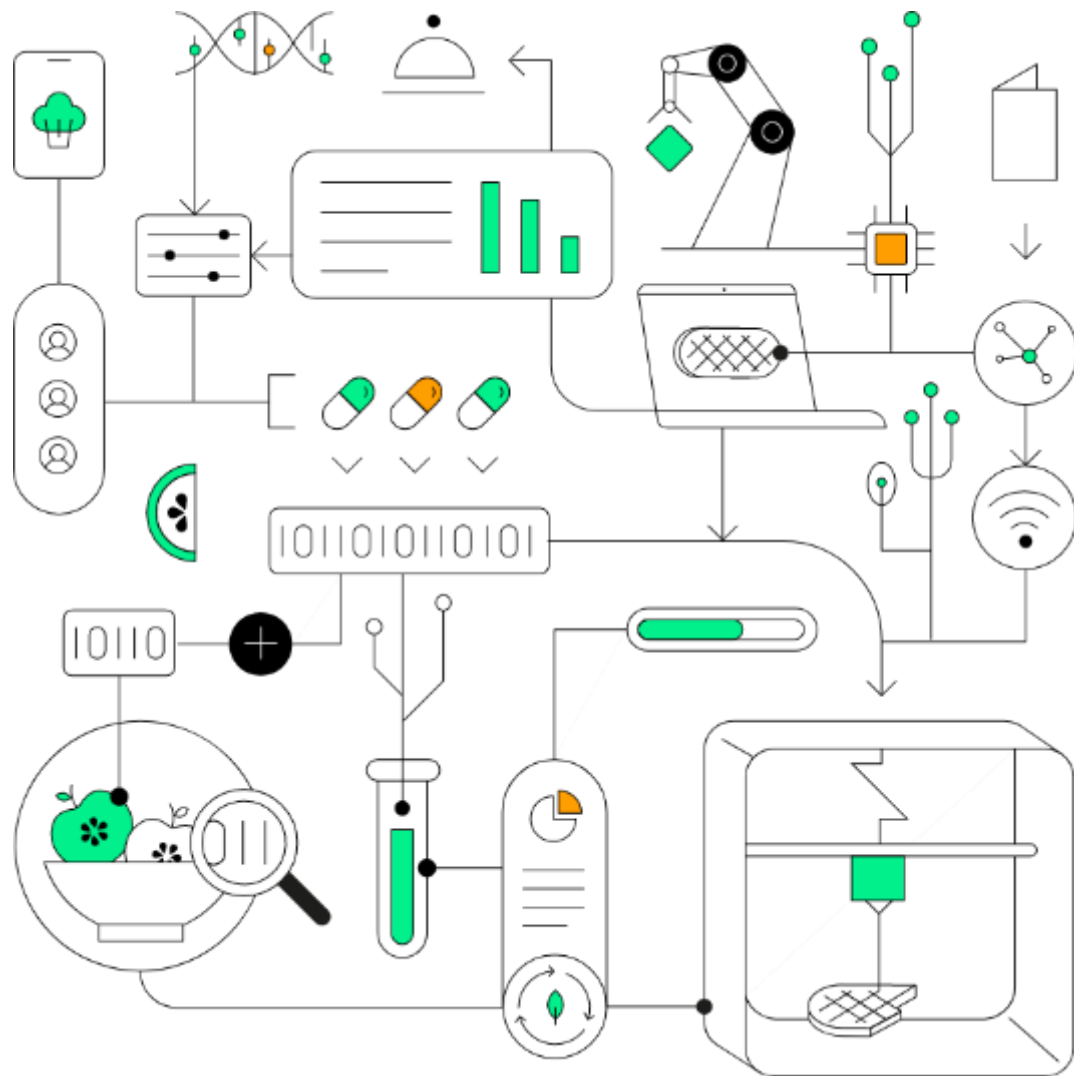


22 de novembre de 2022

Cafè Disruptiu. Flax and Kale
la revolució de l'alimentació saborosa,
saludable i sostenible.

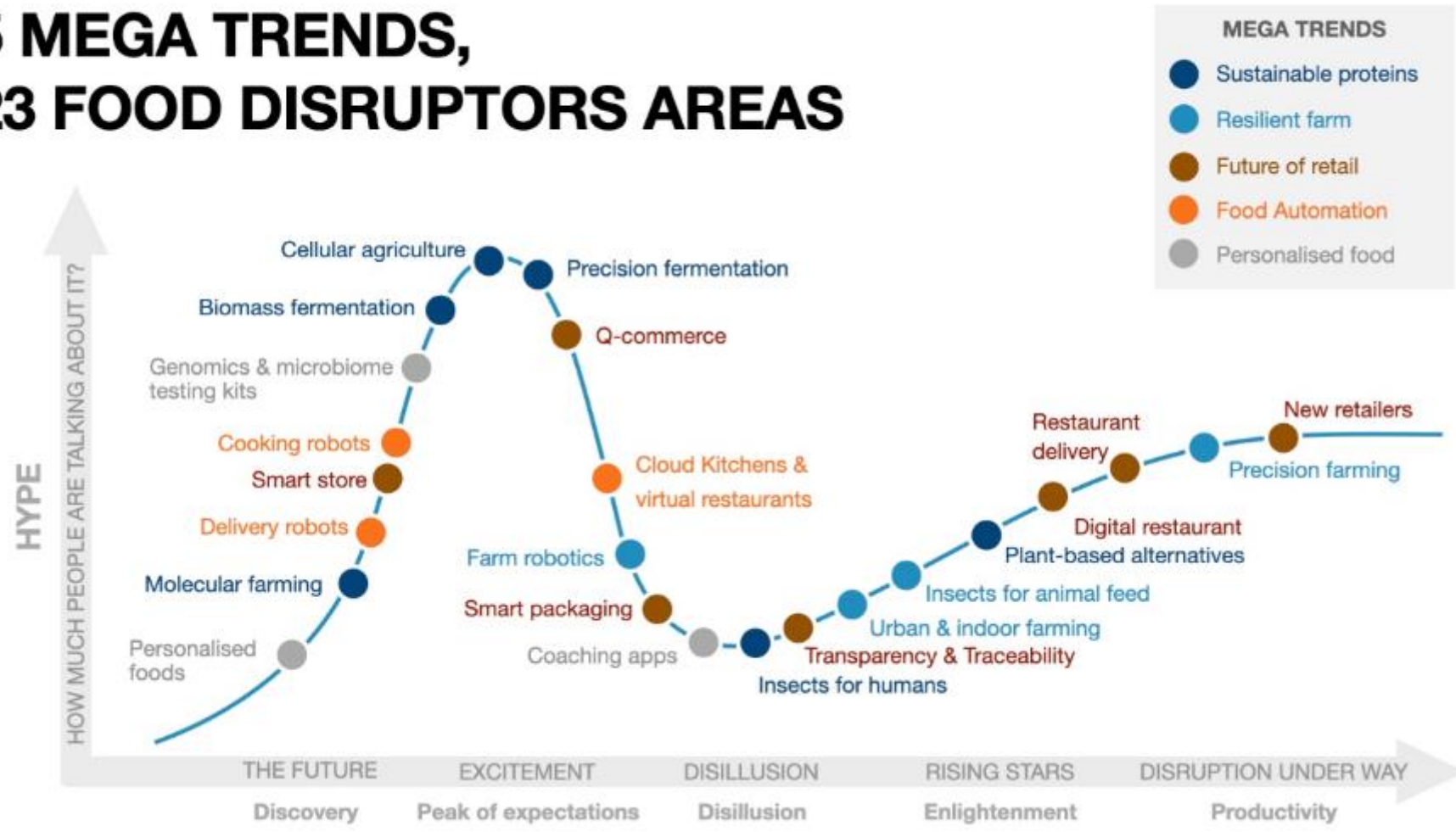


FOODTECH

Ecosistema d'empreses, start ups i altres actors que utilitzen la tecnologia i la innovació per a potenciar la creació de nous processos d'elaboració més eficients i sostenibles, nous productes i nous models de negoci en la indústria de l'alimentació.

DIGITALFOODLAB'S HYPE CYCLE CURVE

5 MEGA TRENDS, 23 FOOD DISRUPTORS AREAS

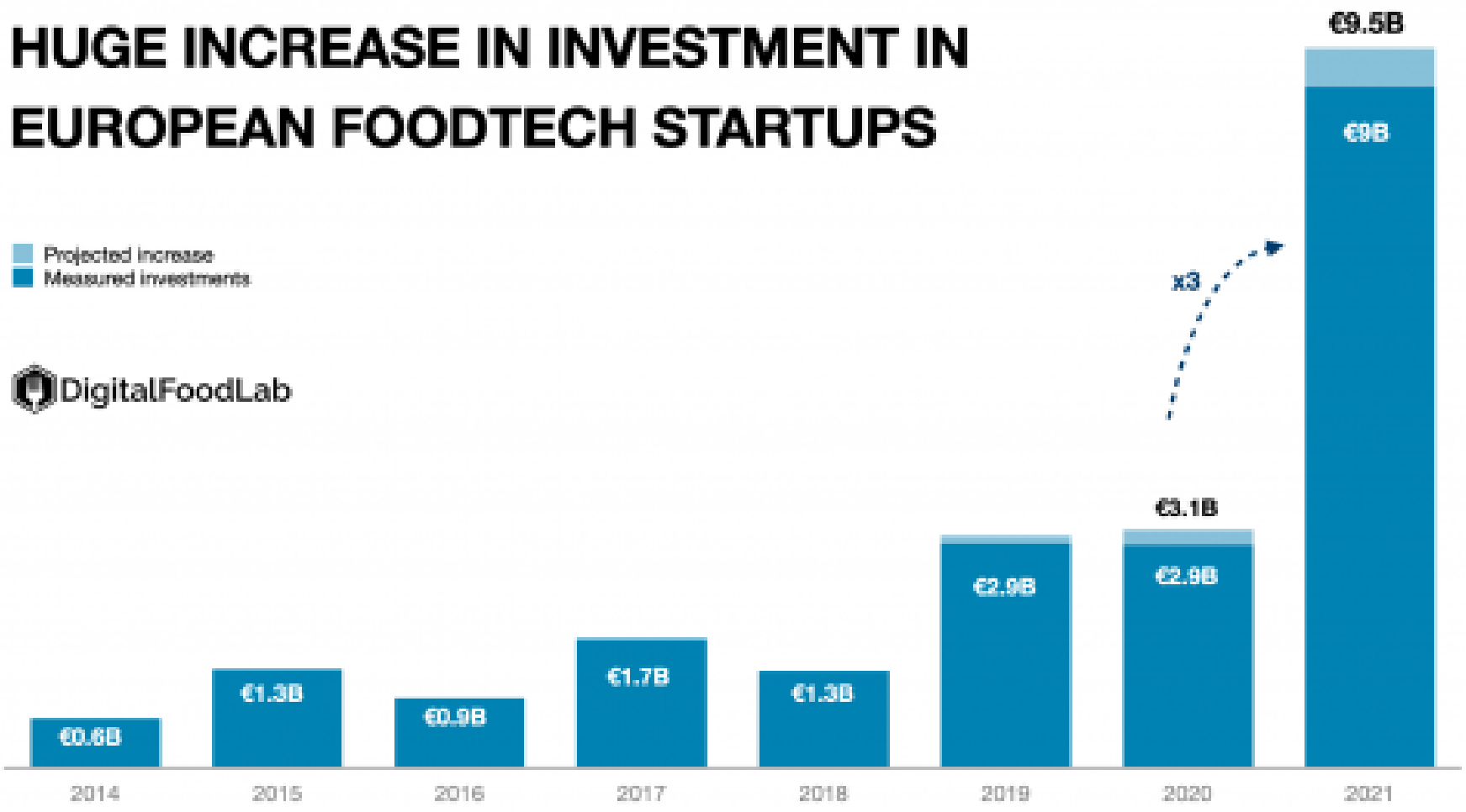


Impact of Top 10 Food Technology Trends & Innovations

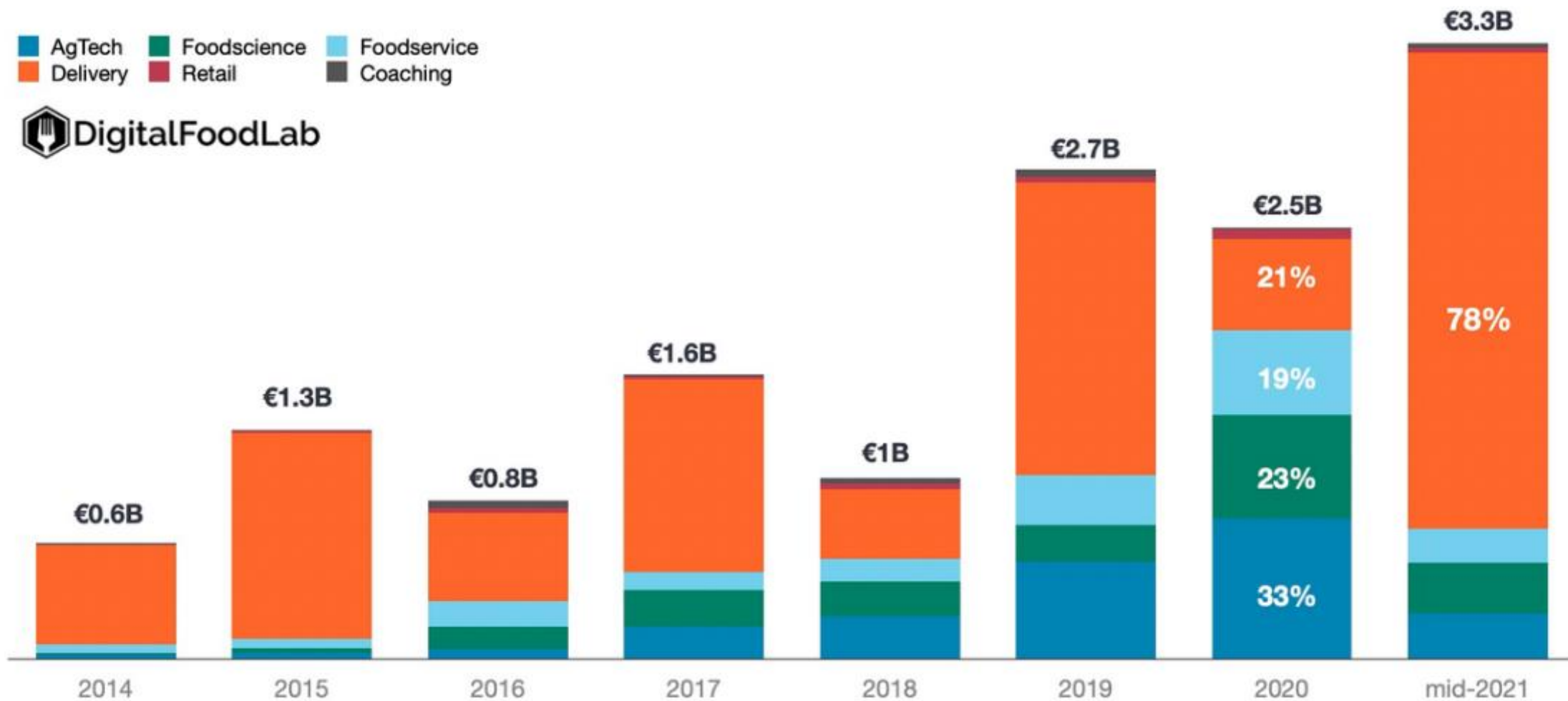
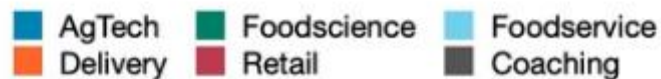


HUGE INCREASE IN INVESTMENT IN EUROPEAN FOODTECH STARTUPS

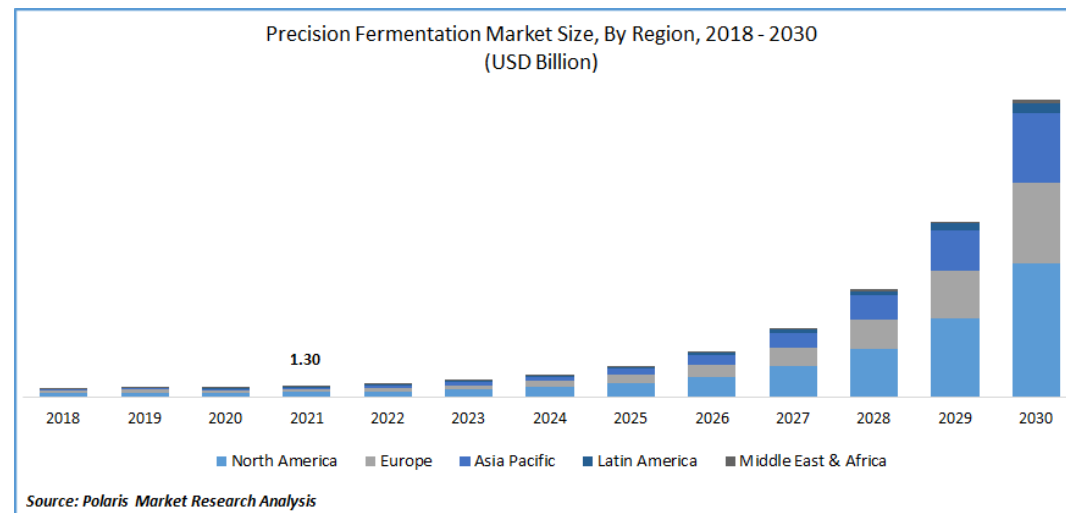
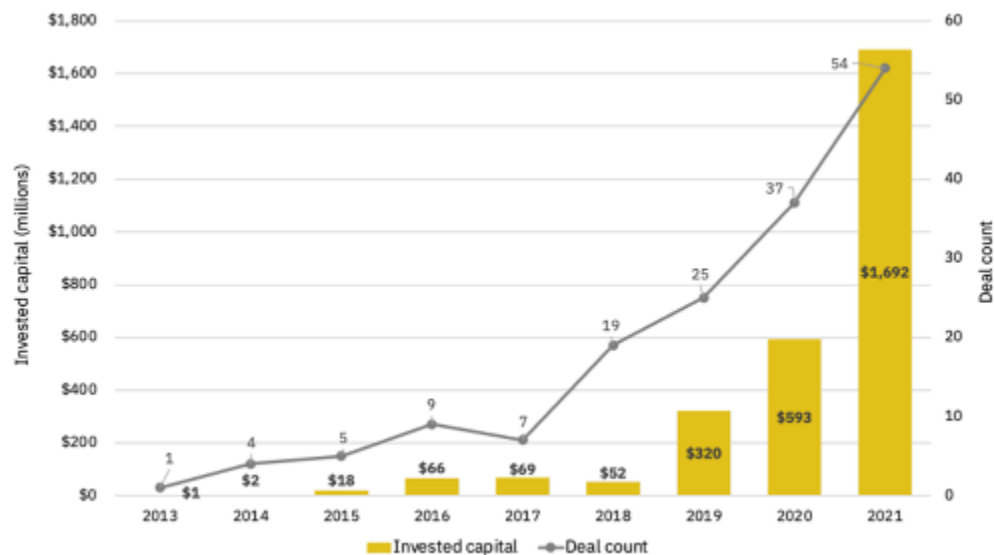
■ Projected increase
■ Measured investments



INVESTMENTS BY CATEGORY



FERMENTATION INDUSTRY



Font: [The Good Food Institute](#) via [Foodhack](#)

Font: [Polaris market research](#)



PLANT BASED

Aliments procedents exclusivament de vegetals com a font de proteïna que prenen diferents formes i textures i a vegades pretenen imitar altres productes ja existents d'origen animal, com les hamburgueses, salsitxes, elaborats de pollastre, formatges o llet. Generalment s'elaboren per extrusió humida.



FEM CARN VEGETALSÍ, SÍ, TAL COM HO SENTS.



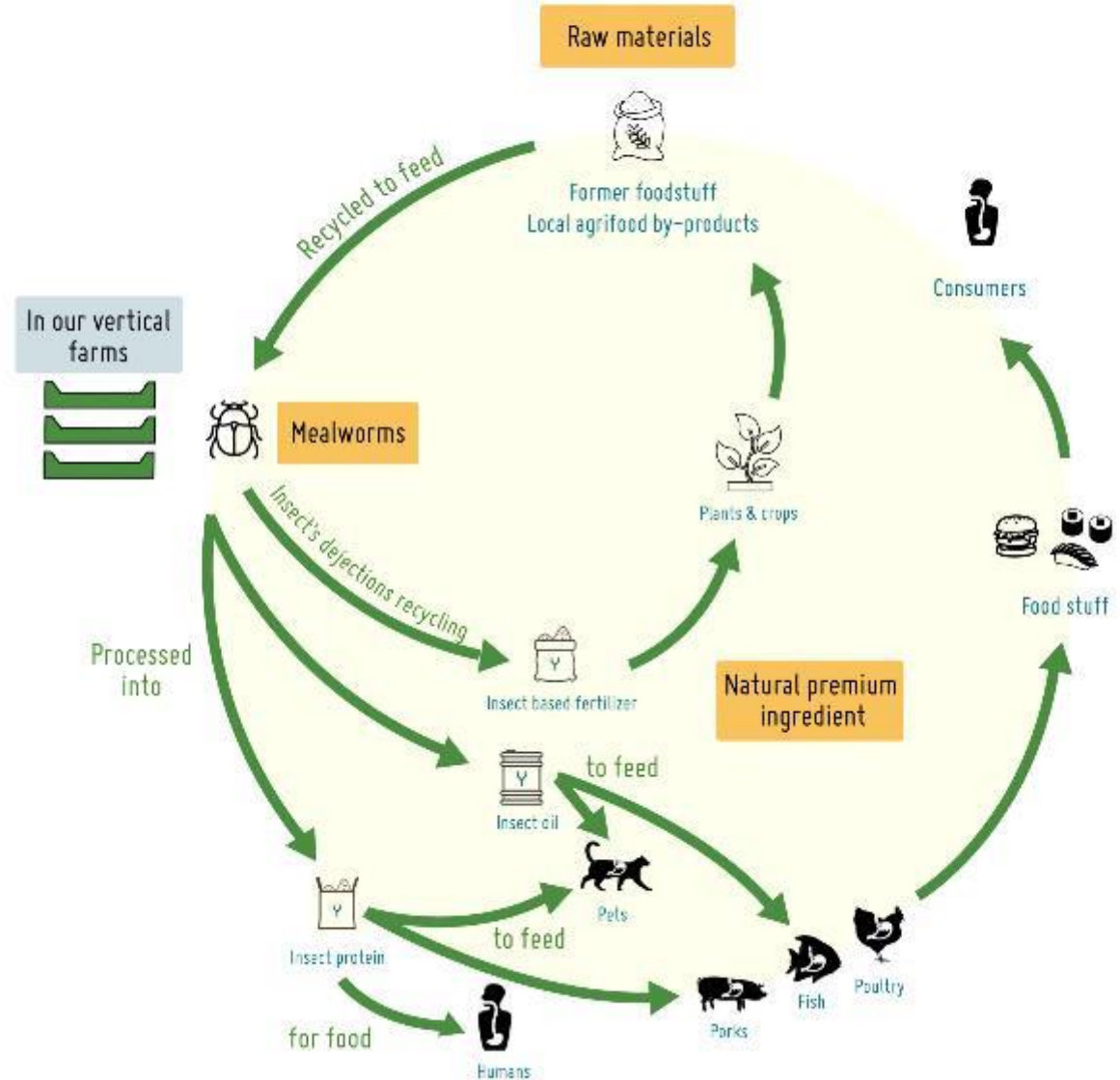



PROTEÏNA ALTERNATIVA

Tota aquella font de proteïna que no sigui la tradicional. Les proteïnes alternatives responen a diferents problemes: la necessitat de proteïnes de qualitat per a una bona alimentació, la reducció de la petjada de carboni, o la reducció de la dependència de matèries primeres procedents d'altres països.

YINSECT CIRCULAR MODEL

425 M\$
INVESTMENT



[Iberinsect](#)[Soluciones](#)[Noticias](#)[Contacto](#)

*Sustainable and
natural protein*

AGRICULTURA I RAMADERIA CEL·LULAR

Disseny de productes càrnics mitjançant la tecnologia d'enginyeria de teixits. S'extreuen les cèl·lules mare de l'animal viu sense cap dany col·lateral i es fan créixer en medis de cultiu específics aportant-los la bioestructura definida del tall de carn.

- Carn cultivada (proteïna o greix)
- Llet cultivada
- Peix i marisc cultivat

Pioneering a cleaner, kinder way of making beef.

We're Mosa Meat, a food technology company that's helping everyone take a bite out of a better future – starting with the world's kindest beef burger.



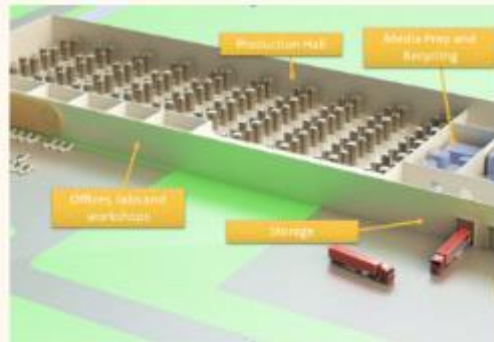
2019

We've defined an animal friendly serum-free medium.



2020

We've opened the doors to our new Mosa Home in Maastricht.



2021

Scaling up production and scaling down costs.



Soon...

Regulatory approval to start grilling in a restaurant near you.

Evolving Natural Ingredients into Fat Solutions



TURNING **SCIENCE**

TO

SUSTENANCE

Modern cell-based technology and precision fermentation techniques allow us to turn animal cells and microbial strains into cell-based milk, sustainable food products, and more.

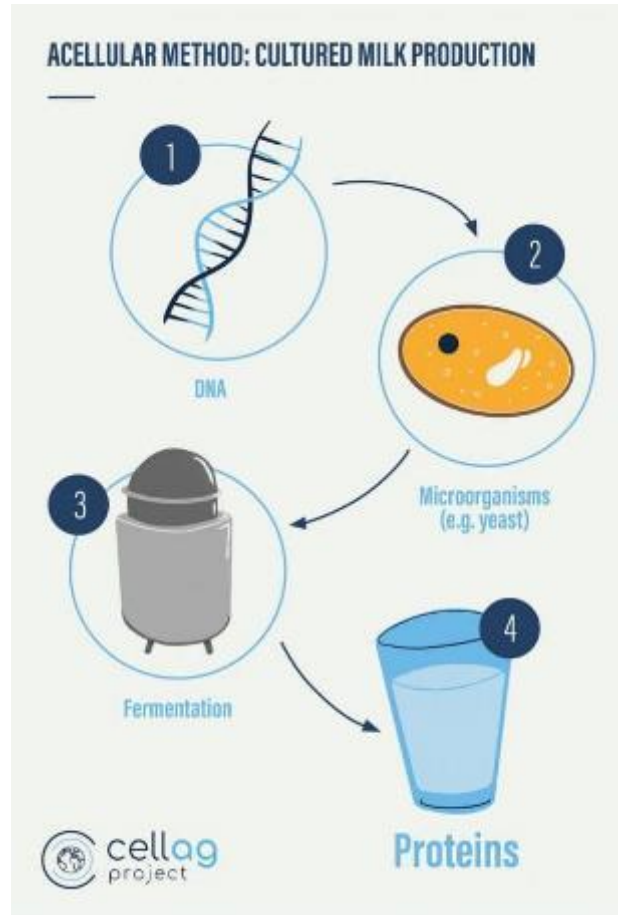


Desired proteins and cultivated dairy products are obtained.



Same great taste,

Better for the planet



FERMENTACIÓ DE PRECISIÓ

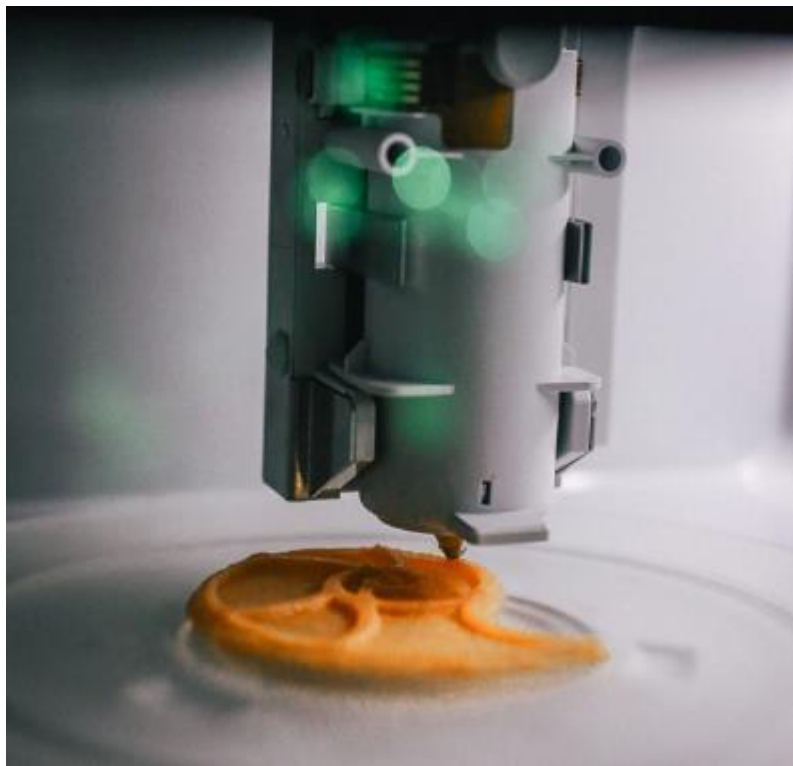
És la tecnologia que permet produir ingredients específics com ara proteïna làctea o d'ou sense necessitar animals. Introduint el gen concret que expressa la cadena d'amino-àcids en el microorganisme adequat, s'obté la proteïna desitjada.

- Micotecnologia
- Producció de proteïnes funcionals específiques

**REAL
DEAL
MILK**

[Process](#) [Team](#) [News](#) [Blog](#)

Animal-free dairy.



IMPRESSIÓ 3D

Es crea un objecte tridimensional, en aquest cas és un aliment, superposant capes de material alimentari que generalment s'inclou al cartutx d'impressió. Permet una alta customització de producte pel que fa a formulació, aport nutricional i estètica.





NOVA
MEAT

PLANT-BASED MEAT,
REINVENTED.

ACCIÓ
Catalonia g
Trade & Investment

 **Generalitat
de Catalunya**



Fem avui l'**empresa** del demà



NUTRICIÓ PERSONALITZADA

La nutrigenètica estudia l'efecte que té la dieta sobre el nostre metabolisme i microbioma, i per tant sobre la nostra salut. Inclou la proteòmica, metabolòmica i epigenètica.

Lumen®

The first device to hack your metabolism

Enhance fat burn, lose weight & boost energy naturally

TAKE OUR QUIZ

BUY NOW





INTEL·LIGÈNCIA ARTIFICIAL I BIG DATA

Tecnologia mitjançant s'intenta replicar els processos de càlcul i raonament humans. Els sistemes han de ser capaços de prendre decisions acurades basades en grans volums de dades externes i algorismes.




MAOLAC
Nature at its Best

Capturing nature's wonders to create precision nutrition.

Who We Are

By tapping into functional proteins that are 95% biosimilar to breast milk, we are making nature's best nutrition available for everyone.



A SIMPLE IDEA - THAT'S WHAT HAS GUIDED SOME OF THE BEST INVENTIONS

The principle behind Giuseppe is quite simple: knowing the molecular composition of animal-based ingredients, can we find similar components in the more than 300,000 edible plants out there?

Using AI, we created a food development platform to do exactly that.

[Access hotco.ai and know more](https://www.hotco.ai)





delectatech

Inteligencia Artificial para liderar el mercado del Foodservice



Acompañamos a fabricantes, distribuidores y marcas de restauración a tomar mejores decisiones, optimizar sus ventas y liderar el mercado.



IOT

Xarxa d'objectes físics que incorporen sensors i software i per tant poden ser interconnectats, permetent una comunicació fluida entre persones, processos i objectes.

UNK

CARACTERÍSTICAS UNK

- 
SISTEMA END TO END
 Visión global del principio y fin de un proceso
- 
SUPERVISIÓN CENTRALIZADA
 Y monitoreo continuo
- 
ALERTAS OPORTUNAS
 Con escalamiento personalizable





AUTOMATITZACIÓ I ROBÒTICA

Disseny de màquines robotitzades capaces de realitzar tasques automatitzades o de simular un comportament humà en funció de la capacitat del seu software.





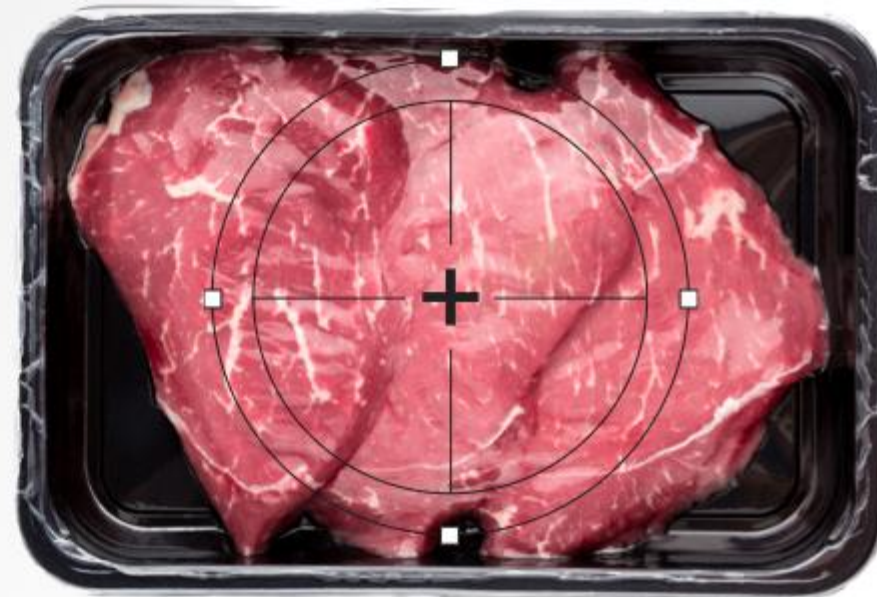
BLOCKCHAIN

La tecnologia de blocs permet tenir informació digital codificada que garanteix les operacions de forma segura i descentralitzada. Té aplicacions en la cadena de valor dels aliments per a la seva traçabilitat i seguretat alimentaria.

How do you know that beef isn't **bogus**?

Every second kilogram of Australian-labelled beef
sold in China likely isn't Australian beef.

— PricewaterhouseCoopers



Algunes iniciatives singulars...



Zyrcular

FOODS



Food for Thought





Font: Integra IAS

On puc llençar els reptes tecnològics de la meva empresa?

43

Catalonia Open Challenges



Catalonia Open Challenges

Welcome to the **Catalonia Open Challenges** platform!

This space is the meeting point for those who post challenges and those who generate opportunities between Catalan and international companies and organizations.

Here you will be able to publish, as well as find and present yourself to different international business challenges and opportunities:

Plataforma permanent d'Innovació Oberta

1. Registre
2. Publicació d'oportunitats
 - Projectes RD
 - Reptes d'Innovació Oberta
 - Compra Pública Innovadora

AJUTS A PROJECTES DE DISRUPCIÓ EMPRESARIAL

Línia A: Projectes d'ideació o d'evolució de noves iniciatives disruptives.

- Durada: 9 mesos a partir de la data d'inici de la convocatòria
- Ajut: Fins a 14.900 euros
- Despeses:
 - **Ideació:** Col·laborador extern expert en noves metodologies de transformació empresarial
 - **Evolució:** Col·laborador extern expert en noves metodologies de transformació empresarial i subcontractació d'altres experteses relacionades amb el projecte
- Destinatari: Empreses innovadores amb capacitat i voluntat de transformar-se i de, com a mínim, dos anys de vida

Línia B: Col·laboracions startups - empreses.

- Durada: 9 mesos a partir de la data d'inici de la convocatòria
- Ajut: Fins a 14.900 euros
- Despeses: Personal de la mateixa startup i subcontractació d'altres experteses relacionades amb el projecte.
- Destinatari: Startups tecnològiques amb tecnologia pròpia i de menys de 8 anys de vida.

Totes les empreses i startups beneficiàries hauran de participar, com a mínim, en una sessió de retorn amb experts i organitzada per ACCIÓ.

[Visita la web dels ajuts per a més informació!](#)

Referències

- [FOODTECH: ¿QUÉ ES Y CÓMO ESTÁ REVOLUCIONANDO LA INDUSTRIA ALIMENTARIA? | Winterhalter](#)
- [Proteínas alternativas: relevancia, ventajas y barreras \(techpress.es\)](#)
- [Plant based, una mega tendencia consolidada en el mercado \(thefoodtech.com\)](#)
- *Foodtech, la gran revolución de la industria alimentaria*, Beatriz Romanos, LID Editorial 2022
- [CB Insights - Technology Market Intelligence](#)

Contacta'ns!

934 767 206

info.accio@gencat.cat

Passeig de Gràcia, 129

08008 Barcelona

accio.gencat.cat

catalonia.com

Segueix-nos a les xarxes socials!



accio_cat
@Catalonia_TI



linkedin.com/company/acciocat/
linkedin.com/company/invest-in-catalonia/