



Micelio. Foto: Enzicas.

## HONGOS + CASTAÑAS: UNA COMBINACIÓN BASADA EN BIOTECNOLOGÍA PARA OPTIMIZAR PROCESOS PRODUCTIVOS Y CONSEGUIR ALIMENTOS MÁS NATURALES

Enzicas recurre a la fermentación de hongos y castañas para desarrollar ingredientes alimentarios que aceleran la maduración de quesos y embutidos

Víctor Lama. Cofundador de Enzicas

Los consumidores demandan cada vez más productos sostenibles, saludables y calificados como clean label, sin renunciar a la funcionalidad ni al sabor. Para poder responder a estos requerimientos, es esencial cambiar nuestra forma de producir. El objetivo de Enzicas es contribuir a este cambio, mediante el desarrollo de ingredientes naturales, saludables y sostenibles que mejoren los procesos de producción alimentaria,

**“Logramos reducir los tiempos de curación de productos lácteos y cárnicos”**

reduciendo tiempos de maduración y enriqueciendo los sabores de manera natural.

Enzicas nació en 2022 en la aceleradora de la Business Factory Food promovida por el Clúster Alimentario de Galicia (CLUSAGA) y la Agencia Gallega de Innovación (GAIN), con la visión de aprovechar la riqueza natural de nuestra región, especialmente valorizando con I+D un cultivo tradicional como la castaña.

En concreto, ofrecemos una gama de productos centrados principalmente en ingredientes alimentarios derivados del uso de la castaña. Estos ingredientes son una solución biotecnológica que permite acelerar la maduración y curación de quesos y embutidos. Además, conseguimos potenciar y dar profundidad al sabor de los alimentos.

### **Procesos fermentativos para optimizar los costes operativos en la industria agroalimentaria**

Hemos desarrollado una tecnología basada en producción de enzimas naturales que ya se encuentra en proceso de Patente Europea. Nuestro método no solo es eficiente sino también ambientalmente sostenible, pues permite valorizar subproductos agroalimentarios y reducir el impacto ambiental asociado a los procesos de producción tradicionales.

En consecuencia, las ventajas que ofrecemos son significativas. En primer lugar, nuestros productos son naturales y aprovechan recursos locales, lo cual responde a la creciente demanda de la industria y los consumidores por ingredientes sostenibles y trazables.



Víctor Lama. Foto: Enzicas.

Además, al acelerar los procesos de maduración, ayudamos a las empresas a ser más eficientes, reduciendo costes y mejorando la competitividad en el mercado.

Por último, estamos ayudando a las empresas a innovar con nuevos ingredientes de origen natural y que mejoren el perfil nutricional de los alimentos: el mercado pasa por una evolución y tendencia a la funcionalidad de los alimentos, es un cambio latente.

## “Formar parte de la Business Factory Food de Clusaga nos ha permitido escalar nuestra tecnología”

### Proteger la biodiversidad de los bosques de castaños

Como decíamos al comienzo, las castañas son una parte esencial de nuestro proyecto. El uso de la castaña contribuye a preservar bosques ricos en biodiversidad. Estos ecosistemas albergan variadas especies de plantas y animales y respaldar el cultivo de castañas significa proteger su hábitat vital. Además, promover este cultivo autóctono fomenta la economía rural y permite combatir el cambio climático ya que estos bosques actúan como sumideros de CO<sub>2</sub> y, en muchas ocasiones, como barrera natural frente a incendios forestales

### Explorar nuevas aplicaciones para nuestras soluciones

Formar parte de la Business Factory Food de Clusaga ha sido fundamental para nuestro desarrollo. Nos ha proporcionado acceso a mentoría, formación especializada y el acceso a un capital humano de alto valor en la industria alimentaria. Además, la financiación y el apoyo técnico recibidos nos han permitido escalar nuestra tecnología y comenzar a implementarla en entornos industriales reales.

Hasta la fecha, hemos sido reconocidos en varios foros, incluyendo un accésit de Innovación en los Premios Emprende promovidos por AJE (Asociación de Jóvenes Empresarios) y nuestra reciente selección en el programa de consolidación de la Business Factory Food de Clusaga. Estos reconocimientos validan nuestro trabajo y nos motivan a seguir innovando.

En el futuro más próximo, planteamos desarrollar un nuevo vertical enfocado a la funcionalidad mediante la aplicación de enzimas en la alimentación animal. Estamos trabajando para usar las enzimas con el objetivo de mejorar los perfiles nutricionales de residuos de la industria alimentaria y desarrollar alimentos funcionales y de alto valor para el mercado. Asimismo, continuaremos nuestra colaboración con socios estratégicos en la industria alimentaria para desarrollar soluciones personalizadas que respondan a sus necesidades específicas.

La innovación y la sostenibilidad seguirán siendo nuestros pilares fundamentales a medida que avanzamos. ■



Micelio. Foto: Enzicas.

**START-UP**

---

**“Estamos ayudando  
a las empresas a  
innovar con nuevos  
ingredientes de origen  
natural y que mejoren  
el perfil nutricional de  
los alimentos”**

---

**Víctor Lama  
Cofundador de Enzicas**