

Enzicas utiliza la fermentación de hongos para acelerar la maduración en quesos y la curación en cárnicos

Noticias de Alimentación > Foodtech Alimentos y Bebidas | 17/04/2024 | ENRIQUE DURÁN



Conseguir que un queso fresco alcance la maduración propia de un tipo Manchego en sólo cuatro semanas o sustituir las sales de curado empleadas en el sector cárnico, cuya eliminación ya ha sido recomendada por la OMS. Son los objetivos de la startup Enzicas Bio, nacida en 2022 en la aceleradora vertical del sector agroalimentario gallego Business Factory Food. Para conseguirlo, la emergente trabaja en el desarrollo de una forma de fermentación de un hongo usado tradicionalmente en el cocina asiática para madurar sushi o salsas, utilizando castañas como sustrato, con el objetivo de obtener las enzimas responsables de esos procesos de curación y maduración en cárnicos y lácteos.

A partir de este tratamiento biotecnológico de bajo coste, el proyecto persigue la creación de un nuevo aditivo alimentario con la capacidad de acelerar estos procesos respecto a las técnicas empleadas actualmente, ahorrando tiempo y dinero a estas industrias. Además, según explican, la aplicación de este tipo de enzimas genera productos más saludables, reduciendo la carga de sodio en cárnicos o aumentando el contenido de proteínas en los productos lácteos. Esto se suma a su potencial para generar sabores y aromas secundarios que mejoran de forma natural la experiencia de consumo del producto.

Impulsada por Víctor Lama, con una carrera profesional vinculada a la dirección financiera en distintas compañías, y Brandan Gómez, actual director de marketing en la quesera Innolact, el proyecto acaba de integrarse en un grupo operativo supraautonómico financiado con cerca de 600.000 € por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en el que también están presentes el CNTA, la Universidad Pública de Navarra, la quesera Gaztandegi Dorrea y la cárnica con integración vertical en porcino Cárnicos Rios ('O Mazo'). En el marco de este grupo operativo, Enzicas profundizará en el proceso técnico de análisis de proyecto, destinado a mejorar su prototipo de producto y su caracterización, además de estudiar su entrada en el mercado, que se prevé para el próximo año.

Este nuevo proyecto da continuidad a los ejecutados en colaboración con el CNTA o el Centro Tecnológico da Carne (Ceteca), en los que se acometieron un estudio técnico que acreditaba su proceso propio de fermentación, lo que ha permitido a Enzicas validar la solicitud de una patente a nivel nacional, admitida ya a trámite, y europea. Actualmente, se está experimentando con el cultivo del hongo, en busca de maximizar su productividad, y con los diferentes formatos de comercialización de su producción de enzimas, desde polvo a líquido.

En el corto y medio plazo, la startup proyecta ya impulsar su participación en distintos programas de aceleración, con el objetivo de maximizar su interacción con la industria alimentaria y atacar una primera ronda de inversión pre-seed para financiar el escalado de su tecnología. En este sentido, se persigue captar capital relacional y un socio industrial que acelere su llegada al mercado. Entre los candidatos a ocupar esta posición se habría posicionado ya el corporate venturing Capsa Vida, con el que se están estudiando distintas vías de colaboración.