

21. listopadu 2024 · Kateřina Dvořák Vašová

BeneMeat získává cenu Industrie v projektu Česká hlava

BeneMeat, česká biotechnologická startupová firma, získala v rámci 23. ročníku prestižního ocenění Česká hlava cenu Industrie za svůj inovativní výzkum a technologie v oblasti kultivovaného masa. Toto ocenění potvrzuje významný pokrok v oblasti kvalitní, etické a udržitelné stravy, která přináší hodnotu nejen pro lidskou výživu, ale i pro krmiva pro domácí mazlíčky.



BeneMeat team na galavečeru předávání cen

BeneMeat byla oceněna za pokrokový výzkum technologií kultivace masa, které jsou v souladu s moderními trendy kvalitního stravování, etického zacházení se zvířaty a ochrany životního prostředí. Jako první na světě oficiálně zaregistrovala svůj produkt *“Cultivated cells of mammalian origin”* (kultivované buňky savčího původu) jako krmnou surovinu pro výrobu pet foodu. *„Toto ocenění je pro nás nejen velkým úspěchem, ale i motivací do další práce. Naším cílem je přispět ke kvalitnímu a etickému stravování, jakož i k snižování environmentální zátěže spojené s tradičními metodami výroby masa. Děkujeme organizátorům této soutěže, České televizi a především všem, kteří se podílí na naší cestě,“* říká Ing. Tomáš Kubeš, vedoucí strategických projektů BeneMeat.

Tímto úspěchem se BeneMeat zařadila mezi lídry v oblasti biotechnologií. Kultivované maso je inovativní produkt – jde o skutečné živočišné buňky, které se však nevyvíjejí ve zvířeti, ale jsou pěstovány v kultivátoru za přítomnosti výživného média. BeneMeat vyvinula jedinečnou formulaci tohoto média, které neobsahuje žádné další živočišné složky, a v kombinaci s pokročilými kultivátory umožňuje růst buněk v pečlivě kontrolovaných a optimálních podmínkách. Tento proces minimalizuje riziko kontaminace patogeny, parazity, hormony či antibiotiky.

„V průběhu roku 2025 plánujeme zvýšit výrobu kultivovaného masa až na 500 kg denně, čímž by se naše společnost stala největším výrobcem této suroviny na světě. Očekáváme, že díky tomu vygenerujeme obrat v nižších desítkách milionů korun,“ říká Roman Kříž, CEO BeneMeat, a doplňuje další benefity: *„kultivované maso přináší možnost získávat skutečnou živočišnou bílkovinu bez nutnosti zabíjet zvířata a navíc s nižším dopadem na životní prostředí než většina tradičních chovů zvířat.“*



Česká hlava 2024

Kultivované maso představuje revoluční krok vpřed v etickém zacházení se zvířaty, jelikož jeho výroba vyžaduje pouze malý vzorek buněk, které se množí a rostou v kontrolovaných podmínkách. Kromě etických výhod je kultivované maso také udržitelnější alternativou – výroba vyžaduje méně půdy, eliminuje kontaminaci půdy i vody a významně snižuje emise skleníkových plynů ve srovnání s tradiční produkcí masa. V současnosti se tak stává ideálním řešením pro environmentální i etické výzvy, kterým lidstvo čelí v dnešní době.

Společnost nyní intenzivně pracuje na zvýšení produkce a spolupracuje s předními světovými výrobci krmiv na vývoji finálních produktů pro domácí mazlíčky. BeneMeat také letos na podzim vytvořila svůj první, zatím neprodejný, kultivovaný hovězí hamburger, který bude při průmyslové výrobě cenově

srovnatelný se superprémiovým hovězím hamburgerem. Dalším cílem je splnit ty nejpřísnější bezpečnostní testy stanovené European Food Safety Authority (EFSA), aby mohli své maso nabídnout i lidem.

Kultivované maso

Kultivované maso, známé také jako maso z buněčné kultury, je skutečné živočišné maso vyrobené přímým pěstováním živočišných buněk v kontrolovaném prostředí bez nutnosti porážky zvířat. Proces začíná malým vzorkem živočišných buněk, které jsou vyživovány základními živinami a vedeny k tvorbě svalové, tukové a pojivové tkáně, čímž se napodobuje přirozený biologický růst. Výsledkem je maso, které je biologicky identické s konvenčním masem, ale může být produkováno udržitelnějším způsobem, s menším dopadem na životní prostředí a zlepšeným welfare zvířat. Kultivované maso je pojem označující maso (včetně svalových buněk, tukových buněk, pojivové tkáně, krve a dalších složek), které je vyrobeno kultivací živočišných buněk, nikoli porážkou živého zvířete. (Zdroj: New Harvest – výzkumný institut zaměřený na urychlení pokroku v oblasti buněčného zemědělství).

BeneMeat

BeneMeat je biotechnologická společnost, která je součást skupiny BTL, zaměřená na vývoj škálovatelné a efektivní technologie produkce kultivovaného masa. Od roku 2020 společnost vyvinula komplexní know-how napříč biologií,

chemií, hardwarem, softwarem i komerční implementací kultivovaného masa. S více než 100 odborníky v oblasti výzkumu a vývoje buduje BeneMeat kompletní technologický ekosystém, od vývoje univerzálních buněčných linií až po škálovatelná, spolehlivá a nákladově efektivní výrobní řešení. Společnost je připravena podporovat výrobce při všech klíčových výzvách spojených s uvedením kultivovaného masa na trh: technických, právních, regulačních a komerčních. Bene Meat na podzim roku 2023 obdržela registraci opravňující k výrobě kultivovaných buněk jako krmné suroviny do krmiv pro domácí mazlíčky. *„Nejsme jen další společností v odvětví kultivovaného masa, ale technologický partner, který utváří jeho budoucnost.“*

Pro více informací kontaktujte: **media@benemeat.com**

Přílohy

Česká hlava Award statue.jpg
4.6 MB

The BeneMeat team at the awards gala ceremony.JPG
1.1 MB

LOGO BeneMeat.pdf
840.7 kB

O společnosti .pdf
3.0 MB

One pager - další možnost v produkci proteinů .pdf
734.9 kB

Pár slov o kultivovaném mase .pdf
1.5 MB

PDF

one_pager_1_CZ.pdf
788.4 kB

JPG

Roman Kříž CEO BeneMeat .JPG
7.5 MB

JPG

Roman Kříž CEO BeneMeat-. (1).jpg
9.2 MB

JPG

Roman Kříž CEO BeneMeat-.JPG
7.4 MB