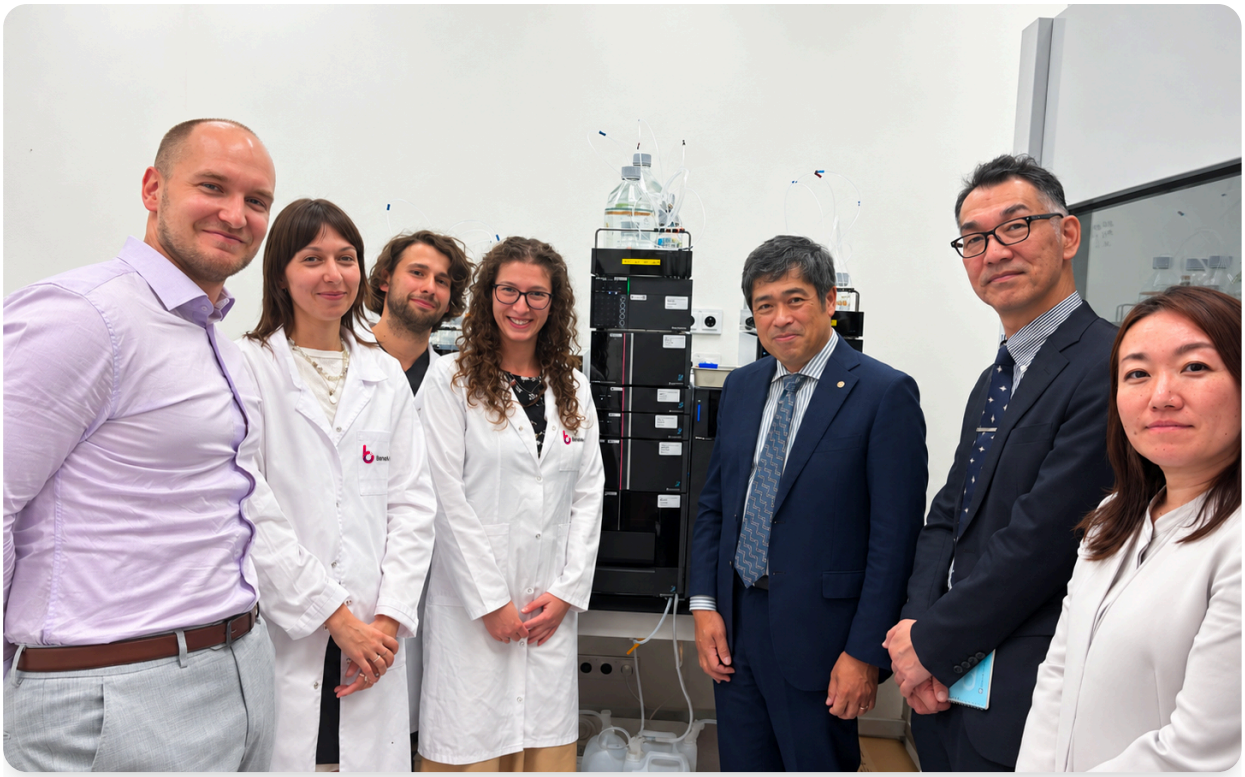
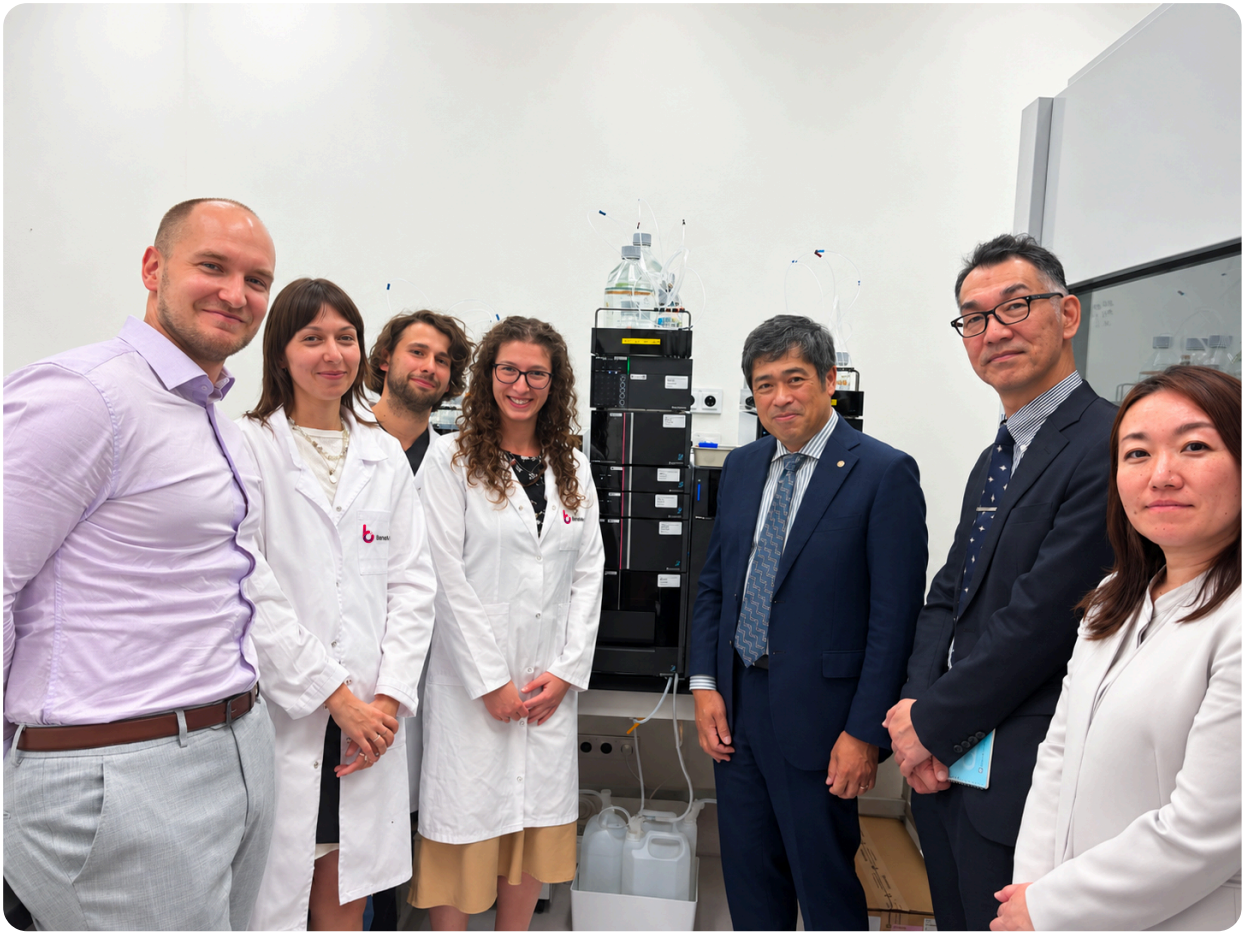


4. října 2026 · Kateřina Dvořák Vašová

BeneMeat přivítala v Praze delegaci společnosti Shimadzu Corporation

Delegace globální technologické společnosti Shimadzu Corporation, včetně člena jejího japonského vedení, navštívila BeneMeat, českou biotechnologickou společnost vyvíjející technologii pro produkci kultivovaného masa. Návštěva otevřela prostor pro další dialog mezi oběma společnostmi a je dalším příkladem rostoucího zájmu významných mezinárodních firem o technologii BeneMeat.

Delegace zahrnovala také pana Masamiho Tomitu, výkonného ředitele společnosti Shimadzu Corporation v Japonsku, společně s představiteli evropských poboček společnosti. Shimadzu vybralo BeneMeat jako jednoho ze svých významných zákazníků v České republice, kterého chtělo představit japonské delegaci. BeneMeat již ve svých laboratořích využívá několik analytických a chromatografických přístrojů Shimadzu, což vytvořilo přirozený základ pro širší diskusi o biotechnologiích a jejich průmyslovém využití.

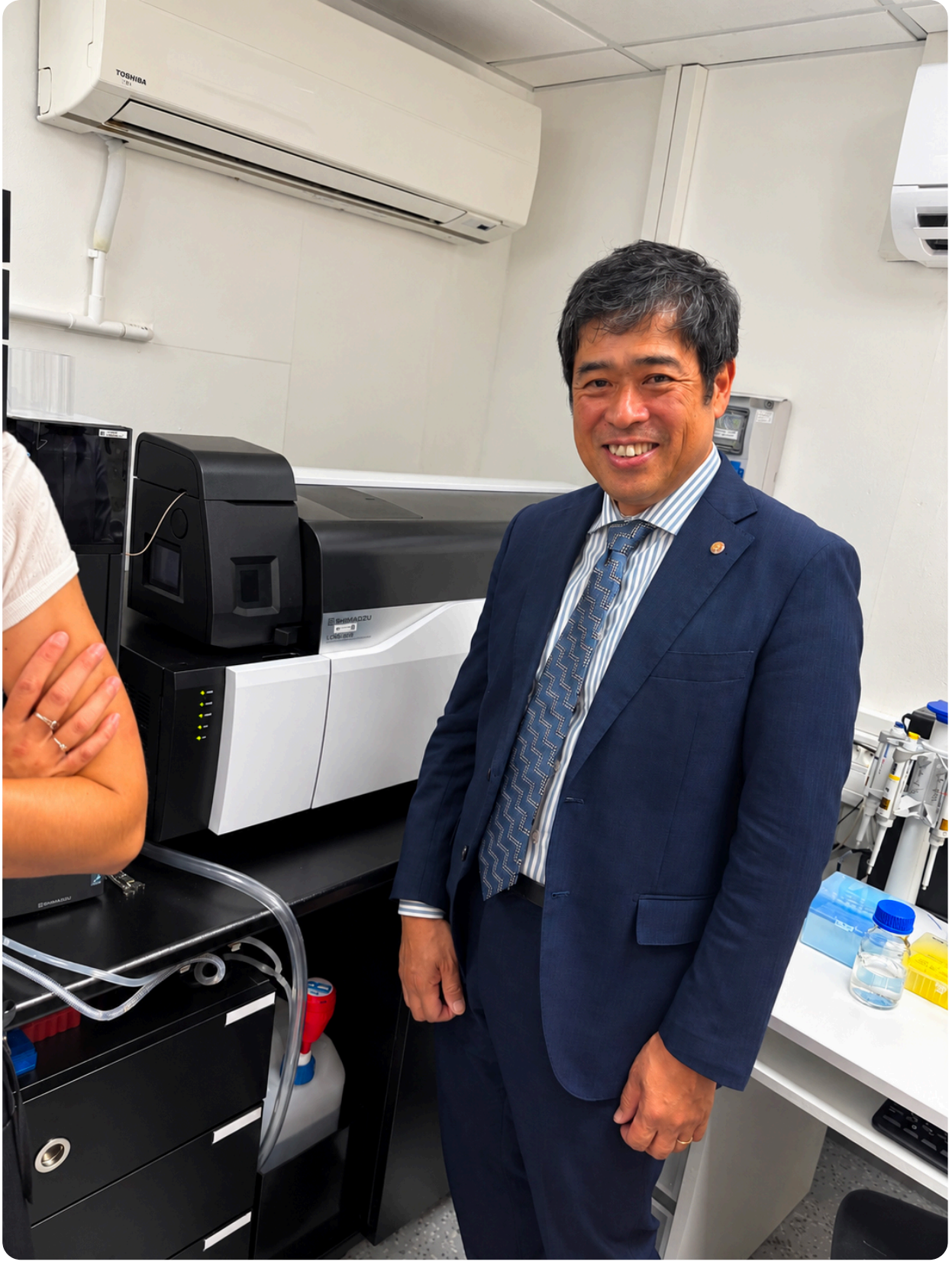


Společná fotografie z návštěvy Shimadzu v BeneMeat

Během návštěvy si delegace prohlédla laboratoře BeneMeat a seznámila se s komplexním přístupem společnosti ke kultivovanému masu, od vývoje buněčných linií a kultivačních médií přes bioprocesy, analytické metody a

kontrolu kvality až po automatizaci, software, škálování výroby a vývoj finálního produktu.

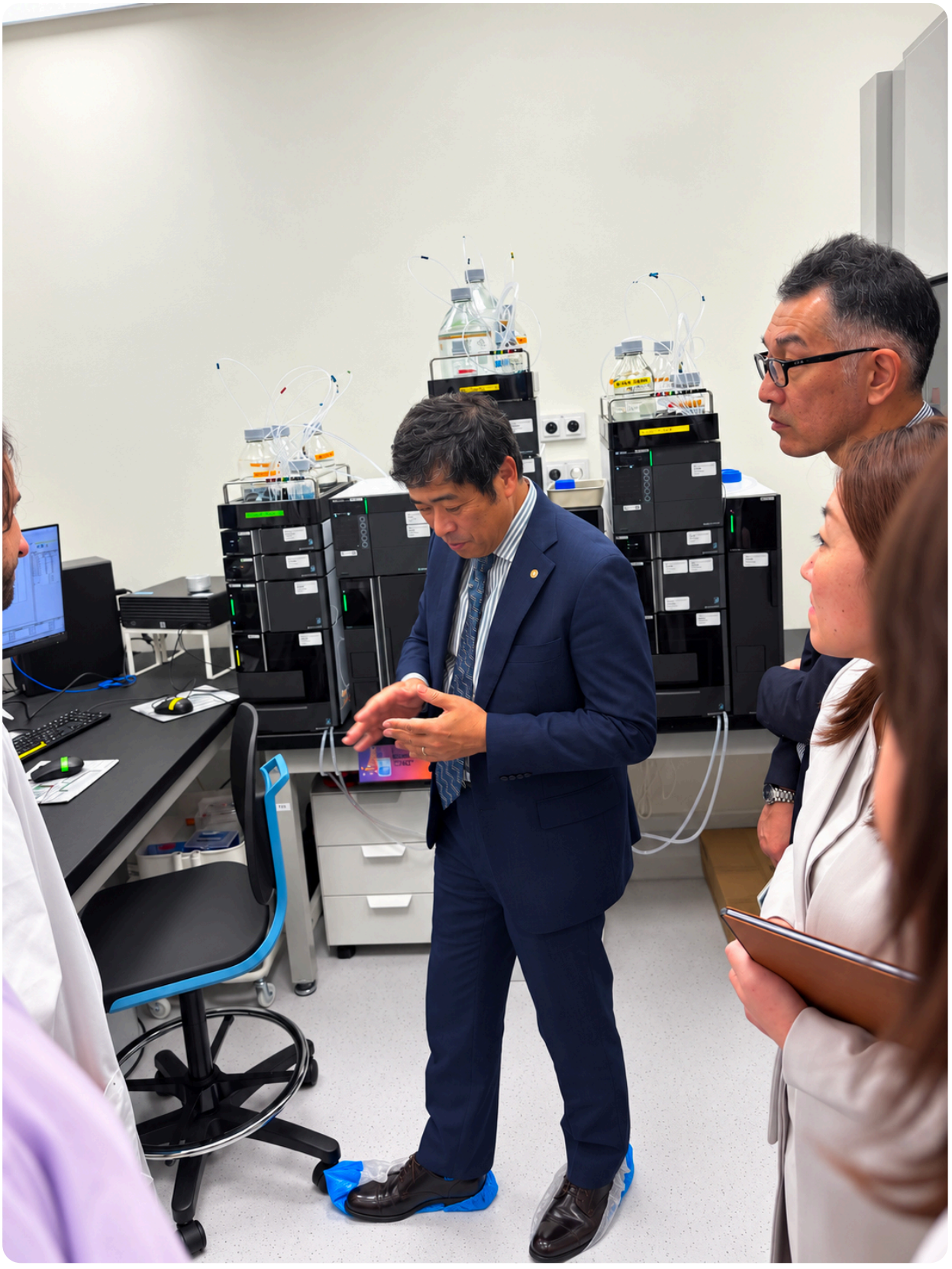
V BeneMeat pracuje více než 150 odborníků a vyvíjí kompletní technologii produkce kultivovaného masa. Společnost jako první v EU úspěšně registrovala produkci svého kultivovaného masa jako krmné suroviny pro pet food a její technologie tak nyní přechází do komerčního využití. Kultivované maso od BeneMeat se stalo klíčovou složkou produktu Coolty Meat od italské značky FORZA10, jež představuje první kompletní mokré krmivo pro psy s kultivovaným masem na trhu.



Delegace Shimadzu na prohlídce BeneMeat

Návštěva nabídla prostor pro výměnu pohledů na další vývoj technologie kultivovaného masa a na výzvy spojené s přechodem biotechnologií z výzkumu do průmyslového měřítka. Pro BeneMeat je dialog s globálními technologickými společnostmi důležitou součástí propojování

biotechnologického vývoje s technickým a průmyslovým know-how potřebným pro velkokapacitní výrobu.



Návštěva Shimadzu v prostorách BeneMeat

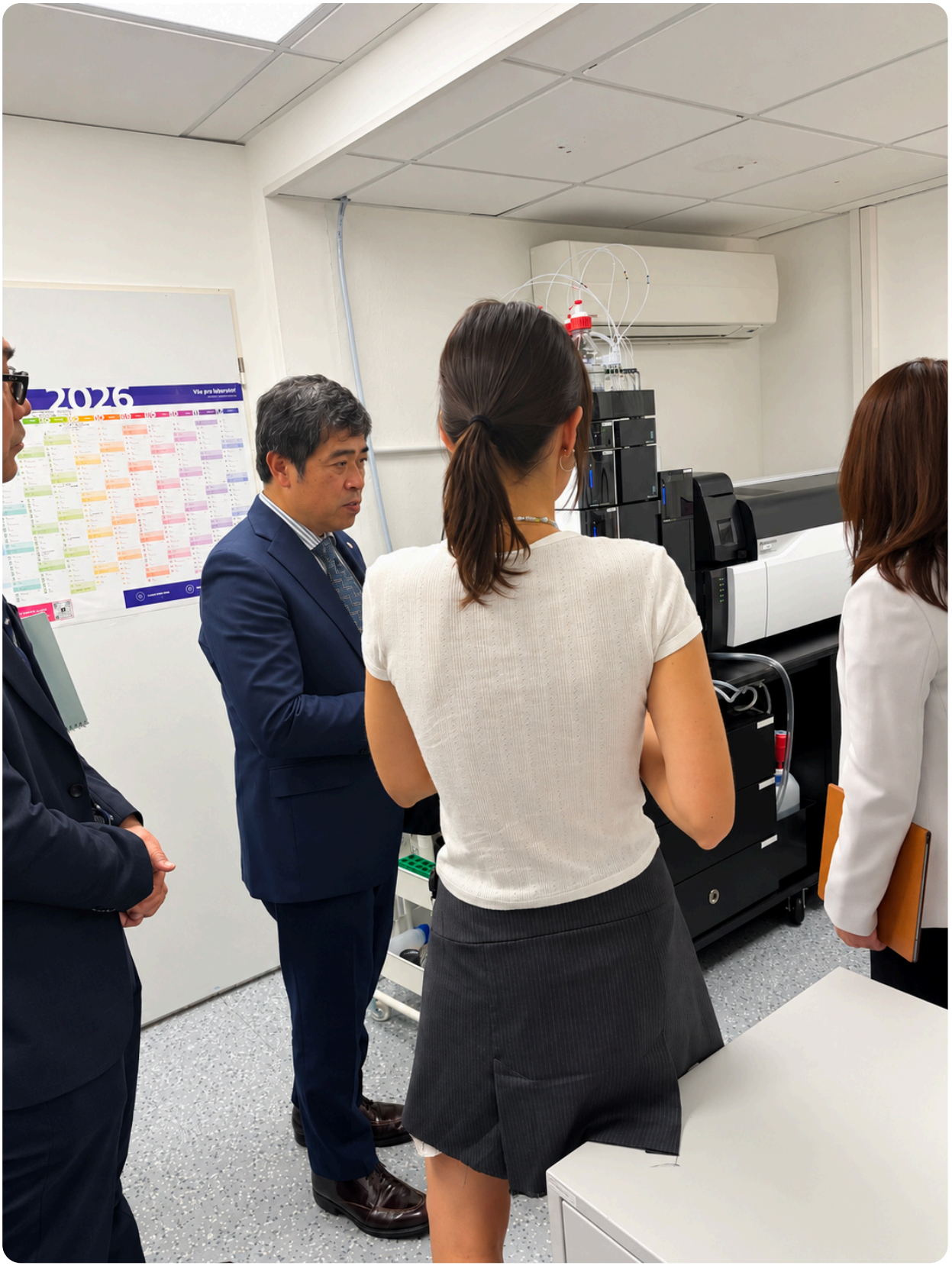
„Japonsko má mimořádně silnou kombinaci biotechnologií, precizního strojírenství a průmyslového know-how. Vidíme zde příležitost propojit tyto přednosti s praktickými

průmyslovými zkušenostmi, které BeneMeat vybudoval v Evropě. Průmyslová výroba kultivovaného masa vyžaduje sterilní výrobu a specializované procesní řízení – tedy oblasti, ve kterých má japonský průmysl vysokou kompetenci.“ říká **Veronika Juřicová, zástupkyně CEO pro Japonsko, BeneMeat.**

Společnost Shimadzu se podílí na vývoji analytických technologií a kultivačních médií vhodných pro potravinářské využití v oblasti technologií založených na kultivaci buněk pro výrobu potravin. Součástí těchto aktivit je také její účast v Konsorcium pro budoucí inovace v oblasti kultivovaného masa (Consortium for Future Innovation by Cultured Meat). Návštěva poskytla příležitost k výměně zkušeností a názorů na 3D biotisk, automatizaci výroby a další technologie, které mohou přispět k dalšímu rozvoji tohoto oboru.

Pražské setkání je součástí širšího úsilí BeneMeat o navazování mezinárodních vztahů nejen s průmyslovými, potravinářskými a pet-food společnostmi, ale rovněž se zástupci veřejného sektoru a klíčovými regulačními orgány. V těchto diskusích bude společnost pokračovat také přímo v Japonsku, mimo jiné během **BioJapan 2026** v Jokohamě, kde se BeneMeat představí jako vystavovatel a jeho CEO Roman Kříž vystoupí jako řečník. BeneMeat se rovněž zúčastní Semináře o spolupráci v oblasti foodtech s potravinářským průmyslem na Hokkaidu (Foodtech Co-Creation Seminar with Hokkaido's Food Industry) v Sapporu, který je doprovodnou akcí **Japan Cell-Ag-READY Dialogue 2026**, a to na pozvání Megumi Avigail Yoshitomi z Japan Association for Cellular Agriculture (JACA). Seminář společně pořádají Úřad

Ministerstva hospodářství, obchodu a průmyslu pro Hokkaidó (METI) a JACA.



Delegace Shimadzu v BeneMeat

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 150 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. BeneMeat 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.“ www.benemeat.com

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).

Pro více informací kontaktujte: media@benemeat.com

Přílohy

- **TZ-Návštěva Schimadzu (1).docx**
  1.5 MB
- **Group Photo from the Shimadzu Visit to BeneMeat.jpg**
  836.9 kB
- **Shimadzu Delegation at BeneMeat.jpg**
  816.1 kB
- **Shimadzu Delegation Touring BeneMeat.jpg**
  841.4 kB
- **Shimadzu Visit to BeneMeat.jpg**
  871.5 kB
- **O společnosti .pdf**
  3.0 MB
- **LOGO BeneMeat.pdf**
  840.7 kB
- **One pager - další možnost v produkci proteinů .pdf**
  734.9 kB
- **one_pager_1_CZ.pdf**
  788.4 kB
- **Pár slov o kultivovaném mase .pdf**
  1.5 MB



Roman Kříž CEO BeneMeat .JPG
7.5 MB



Roman Kříž CEO BeneMeat-..jpg
9.2 MB



Roman Kříž CEO BeneMeat-.JPG
7.4 MB