

## نوفل فوودز» تعتزم إنشاء مجمع للتكنولوجيا الحيوية في دبي بـ1.84 مليار درهم



### دبي: «الخليج»

المتخصصة في قطاع البروتينات البديلة ومقرها أبوظبي، بالتعاون مع Novel Foods «أعلنت مجموعة «نوفل فوودز» مع مجموعة من الشركات الهندسية العالمية المرموقة، عن اتفاقية استراتيجية للبدء في مرحلة التخطيط الرامية إلى إنشاء مجمع جديد لإنتاج التكنولوجيا الحيوية بقيمة تبلغ 500 مليون دولار (1.835 مليار درهم) في دبي. CB Consultancy وBioEngineering AG وGlatt Group وNovel Foods تم توقيع الاتفاقية بين مجموعة التي عُقد مؤخراً في دبي. (HiConf) خلال النسخة الأولى من مؤتمر الابتكار الصحي AG وسيركز المجمع الجديد لإنتاج التكنولوجيا الحيوية على تطوير «البرازين» وهو بروتين ذو مذاق حلو طبيعي يفوق بآلاف المرات حلاوة السكر التقليدي (السكروز)، ويشمل تطبيقه التجاري قطاعات مختلفة، بما في ذلك المشروبات والحلويات والمخبوزات، وكذلك منتجات الألبان والمثلجات (الآيس كريم). ويأتي الاستخدام المتزايد للبرازين في وقت يشهد فيه العالم نمواً متسارعاً لسوق السكر البديل مقابل السكر التقليدي،

حيث يبلغ معدل النمو السنوي للسكر البديل نحو 5% مقابل 1% للسكر التقليدي. ويُستخرج البرازين حالياً من التوت المتوفر في منطقة الحزام الاستوائي لغرب إفريقيا، والذي كان يُستهلك محلياً لعدة قرون، بينما تتم مواجهة تحديات البعد الجغرافي وقلة توفر التوت من خلال «التخمير الدقيق»، وهي عملية تجمع بين التخمير التقليدي والبيولوجيا الدقيقة لإدخال البرازين اقتصادياً إلى الأسواق التجارية.

حالياً Novel Foods تعمل مجموعة: Novel Foods قال علاء العلي، أحد المساهمين وعضو مجلس إدارة مجموعة على عقد العديد من الشراكات مع الجامعات والمؤسسات البحثية لتطوير وصفات تعتمد على البرازين، مع تنظيم جلسات مخصصة للتذوق وجمع آراء المستهلكين. وتلتزم المجموعة من خلال مركز البحث والتطوير الخاص بها في دبي على صياغة وصفات مُصممة بعناية لاستبدال السكر بالبرازين، إضافة إلى دعم الابتكارات المشتركة مع صانعي «القرار الإقليمي وفرق تطوير المنتجات المختلفة».

"حقوق النشر محفوظة" لصحيفة الخليج. © 2024.