



NewMoo



Caseína vegetal líquida a partir de soja

Hecha de soja y utilizada para hacer queso, promoviendo una producción más sostenible y económica.

NewMoo, utilizando el queso mozzarella como modelo inicial, ha desarrollado caseína líquida a partir de soja para la producción de quesos libres de productos animales. La caseína, que constituye alrededor del 80% de las proteínas en la leche de vaca, es crucial para la estructura de los productos lácteos debido a su capacidad anfipática (hidrofílicas-hidrofóbicas) de unirse a los glóbulos de grasa y estabilizar la emulsión.

NewMoo diseña genéticamente semillas de soja para recrear proteínas de caseína, que luego se siembran en campos al aire libre. Después de la cosecha, se someten a un proceso con agua, carbohidratos y grasas vegetales especiales, para producir la caseína de base líquida.

La principal diferencia con otros productos similares es que su producto final es su formato líquido lugar de ser una proteína en polvo, así se evitan procesos de separación y purificación costosos típicos de otros métodos como la fermentación de precisión.

Su estrategia y producto no solo son sostenibles y beneficiosos para el planeta, sino que cumplen con los estándares industriales en términos de costos, escalabilidad y compatibilidad con la infraestructura existente y procesos de fabricación actuales de la industria láctea.

Fuente: [Green_Queen](#)

28 de mayo de 2024

Aporta valor al sector



Alimentación

Macrotendencias



Neo-ecología



Foco en salud

Reto

Garantizar el acceso alimentario y nutricional

Área StartBEC

Producción sostenible

Tipo de Solución

Biomasa

Bioproductos

Resultado Conseguido

Innovación alimentaria

Bienestar animal y servicios ecosistémicos

Tipo de Tecnología

Biotech: Secuenciación genética

Nuevas cadenas de valor