



Mottainai Food Tech



Alternativa a la carne hecha de okara

Esta carne de origen vegetal se produce a través de fermentación, valorizando subproductos del procesamiento de soja

Mottainai Food Tech, una startup de Singapur, ha desarrollado una alternativa a la carne hecha de okara llamada Jiro-Meat (zero CO2 meat), un subproducto del procesamiento de la soja para la producción de leche de soja y tofu.

Se produce a través de tecnología de fermentación patentada, reciclan este subproducto que generalmente se desecha o se paga para su recolección por compañías de residuos debido a su alta perecibilidad y dificultad de manejo, y lo convierten en un sustituto de la carne que pretende ofrecer sabor y textura naturales similares a los de la carne y ofrecer a los consumidores una opción proteica más saludable y sostenible.

Jiro-Meat es rentable y tiene etiqueta limpia, rico en fibra y bajo en grasas saturadas. Ideal para fabricantes de alimentos y consumidores individuales, esta alternativa de carne se puede utilizar tal cual o personalizarse con aditivos como sal y azúcar para crear recetas únicas.

La empresa ha optimizado un proceso que permite una alta integración del okara, maximizando su uso y eficiencia. También ha establecido alianzas estratégicas con fabricantes locales para la obtención de okara y están trabajando para obtener la certificación halal y penetrar en este mercado, ampliando así su alcance y aceptación.

Fuente: [Food Navigator Asia](#)

23 de mayo de 2024

Aporta valor al sector



Agricultura



Alimentación

Macrotendencias



Neo-ecología



Foco en salud



Tecnología 4.0 & digitalización

Reto

Garantizar el acceso alimentario y nutricional

Área StartBEC

Extracción y purificación

Tipo de Solución

**Subproductos y Flujos de residuos
Bioproductos**

Resultado Conseguido

**Valorización de residuos
Innovación alimentaria
Contribución a la economía circular**

Tipo de Tecnología

Fermentación

Nuevas cadenas de valor