

Le startup israélienne Plantish crée un filet de saumon hightech

Dossier de la rédaction de H2o
March 2022

Une startup israélienne, Plantish, affirme avoir produit un filet de saumon entier à base de plantes qui serait le premier à imiter l'apparence, le goût et la texture du vrai poisson.

Plantish a été fondée à la mi-2021 par Ofek Ron, ancien directeur général de l'organisation israélienne Vegan Friends qui occupe le poste de PDG ; Hila Elimelech, docteur en chimie et experte en technologie de fabrication additive, directrice de la R&D ; Ron Sicsic, directeur scientifique ; Ariel Szklanny, docteur en bioingénierie, directeur de la technologie ; et Eyal Briller, ancien directeur des produits de la société américaine Impossible Foods, spécialisée dans la viande d'origine végétale. L'entreprise a dévoilé le prototype, annonçant qu'elle développait une technologie de fabrication additive (nom industriel de l'impression 3D) en attente de brevet pour fabriquer des substituts de poisson à base de plantes à faible coût et à grande échelle. Basée à Rehovot, Plantish affirme avoir fabriqué un filet de saumon sans arêtes, structuré, entièrement végétalien, ayant la même valeur nutritionnelle que le vrai poisson, c'est-à-dire riche en protéines, en acides gras oméga 3 et oméga 6 et en vitamines B - mais sans le mercure, les antibiotiques, les hormones, les microplastiques et les toxines souvent présents dans les espèces océaniques ou aquacoles. L'entreprise a déclaré avoir opté pour les complexités de la production en coupe entière plutôt que hachée, en raison de la demande des clients. "Environ 80 % du poisson est consommé entier, sous forme de poisson entier ou de filets", a déclaré Plantish.

The Times of Israel - Israël Valley