## Le startup israélienne Plantish crée un filet de saumon hightech

Dossier de<br/>
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 Frienqui 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 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, entià rement végétalien, ayant la même valeur nutritionnelle que le vrai poisson, c'est-à -dire rich 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 espà ces océaniques ou aquacoles. L'entreprise a déclaré avoir opté pour les complexités de la production en coupe entià re plutà t que hachée, en raison de la dema des clients. "Environ 80 % du poisson est consommé entier, sous forme de poisson entier ou de filets", a déclaré Plantish.

The Times of Israel -Â Israel Valley