Le startup israÃ©lienne Plantish crÃ©e un filet de saumon hightech

Dossier de
 la rÃ©daction de H2o
March 2022

Une startup israÃ©lienne, Plantish, affirme avoir produit un filet de saumon entier Ã base de plantes qui serait le premier Ã imiter l'apparence, le goÃ»t et la texture du vrai poisson.

Plantish a Ã©tÃ© fondÃ©e Ã la mi-2021 par Ofek Ron, ancien directeur gÃ©nÃ©ral de l'organisation israÃ©lienne Vegan Friend 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 bioingÃ©nierie, directeur de la technologie ; et Eyal Briller, ancien directeur des produits de la sociÃ©tÃ© amÃ©ricaine Impossible Foods, spÃ©cialisÃ©e dans viande d'origine vÃ©gÃ©tale. L'entreprise a dÃ©voilÃ© le prototype, annonÃ§ant qu'elle dÃ©veloppait une technologie de fabrication additive (nom industriel de l'impression 3D) en attente de brevet pour fabriquer des substituts de poisson Ã base de plantes Ã faible coÃ»t et Ã grande Ã©chelle. BasÃ©e Ã Rehovot, Plantish affirme avoir fabriquÃ© un filet de saumon sans arÃªtes, structurÃ©, entiÃ¨rement vÃ©gÃ©talien, ayant la mÃªme valeur nutritionnelle que le vrai poisson, c'est-Ã -dire riche en protÃ©ines, en acides gras omÃ©ga 3 et omÃ©ga 6 et en vitamines B - mais sans le mercure, les antibiotiques, les hormones, les microplastiques et les toxines souvent prÃ©sents dans les espÃ¨ces ocÃ©aniques ou aquacoles. L'entreprise a dÃ©clarÃ© avoir optÃ© pour les complexitÃ©s de la production en coupe entiÃ¨re plutÃ´t que hachÃ©e, en raison de la demand des clients.Â "Environ 80 % du poisson est consommÃ© entier, sous forme de poisson entier ou de filets", a dÃ©clarÃ© Plantish.

The Times of Israel -Â Israel Valley