

HORIZON
2020

A circular fungi-based high-protein feed solution for aquaculture

Risultati in breve

Un mangime per pesci a base di miceti risulta adatto al consumo umano

Originariamente posizionata come materia prima per l'acquacoltura, la nuova proteina basata su un fungo di Mycorena sta germogliando nel lucrativo mercato delle proteine alternative.



ECONOMIA
DIGITALE



ALIMENTI E
RISORSE NATURALI



© Mycorena

L'appetito globale per la carne sta [aumentando dell'1,4 % l'anno](#) e tale domanda viene soddisfatta in parte da una rapida crescita dell'acquacoltura. Il mangime per pesci a base di miceti di Mycorena offre una quantità di proteine più elevata rispetto a ingredienti tradizionali quali la farina di pesce, i semi di soia o il lievito di birra, ed è inoltre più sostenibile.

Tuttavia, l'azienda sta ora cercando una via più diretta per alimentare il pianeta. «Stiamo sostituendo l'agricoltura con la fermentazione», afferma Paulo Teixeira, coordinatore del progetto Promyc e responsabile prodotto presso Mycorena. «Il mercato vegano è saturo delle medesime fonti di proteine, quali soia o piselli, che presentano dei problemi legati alla consistenza e ai sapori corretti. Vi sono inoltre delle questioni legate alla sostenibilità, ad esempio per quanto riguarda l'impiego di acqua e l'estensione di terreno necessaria».

Il decisivo sviluppo sul mercato di Promyc è stato sostenuto da un finanziamento dell'UE. «La sovvenzione ci ha aiutato molto. È giunta in un momento in cui questo

progetto secondario si è trasformato nella nostra principale direzione di lavoro e in cui dovevamo produrre molti prototipi», aggiunge Teixeira. «Lo strumento per le PMI ha dovuto essere sottoposto a numerose convalide, e quando si parla dell'industria alimentare, la credibilità è estremamente importante».

Micoproteina

Mycorena impiega dei funghi filamentosi proprietari per creare una proteina vegana con una frazione dell'impronta ecologica delle altre alternative alla carne. «Quando si parla di micoproteine, c'è un grande operatore sul mercato, [Quorn](#) , attivo in questo settore da molto tempo», osserva Teixeira.

«La nostra micoproteina è creata con una specie diversa, con accettabilità alimentare nell'UE; inoltre, le nostre operazioni si concentrano nel fornire supporto ad altre aziende affinché esse diano vita ai propri alimenti grazie a Promyc. Vogliamo che Promyc non sia solo un marchio alimentare, ma un ingrediente impiegato in tutto il mondo da molte persone».

Generalmente, le proteine vegane vengono ridotte in polpa ed estruse per ottenere la consistenza necessaria, mentre il prodotto di Mycorena è naturalmente fibroso e ha un sapore neutro che lo rende un'utile base da cui partire per sviluppare nuovi prodotti alimentari, dalle alternative alla carne fino al pesce e agli snack vegani.

Mangime o alimento?

«Continuavano a dirci: “Perché non produceste dei prodotti alimentari?”», afferma Teixeira. «Pensavamo che le normative e l'ingresso sul mercato sarebbero stati troppo complesse, ma in realtà abbiamo trovato molto più interesse e molta più accettazione di quanto pensassimo inizialmente».

Teixeira afferma che vendere il prodotto per uso umano ha inoltre reso più semplice giustificare il costo elevato di un prodotto nuovo, dal momento che molte aziende stanno cercando attivamente la prossima proteina vegana che giocherà un ruolo importante.

La proteina di Mycorena possiede inoltre il potenziale per essere prodotta in maniera circolare, ovvero facendo sì che gli alimenti non consumati possono essere riciclati e usati come mezzo di crescita dei funghi. L'azienda sta ora costruendo un impianto industriale per aumentare la produzione ed effettuare i primi collaudi.

Polpette svedesi

L'azienda ha intenzione di posizionarsi nell'ambiente B2B, vendendo la micoproteina come ingrediente affinché altre imprese creino un prodotto finale. Tuttavia, trattandosi di un nuovo ingrediente con una funzione differente, Mycorena ha dovuto creare dei prototipi di diversi prodotti finali per mostrare le capacità della propria micoproteina.

«Abbiamo recentemente lanciato un analogo delle polpette, così da mostrare alle persone e ai clienti il potenziale del nostro prodotto», spiega Teixeira. «È un ingrediente molto versatile: non ha un sapore intenso, perciò può sempre essere aggiunto ad altri prodotti, in un modo o nell'altro. Dolce o salato, può essere impiegato in qualsiasi tipo di alimento».

Parole chiave

Promyc, Mycorena, micete, fungo, proteina, alternativo, vegano, alimento, pesce, carne

Scopri altri articoli nello stesso settore di applicazione



[Le «trame» di CERES preparano il settore della pesca alla crescita blu](#)



[I robot aiutano gli agricoltori a dire addio ad attività ripetitive](#)





Acquacoltura ispirata alla natura



Innovazioni digitali per una pesca dell'UE sostenibile



Informazioni relative al progetto

Promyc

ID dell'accordo di sovvenzione: 888386

[Sito web del progetto](#) 

DOI

[10.3030/888386](https://doi.org/10.3030/888386) 

Progetto chiuso

Data della firma CE

26 Novembre 2019

Data di avvio

1 Dicembre 2019

Data di completamento

30 Aprile 2020

Finanziato da

INDUSTRIAL LEADERSHIP - Innovation In SMEs

Costo totale

€ 71 429,00

Contributo UE

€ 50 000,00

Coordinato da

MYCORENA AB



Sweden

Articoli correlati



PROGRESSI SCIENTIFICI

Grilli a tavola? Uno sguardo ai pareri degli europei sulle proteine alternative



25 Giugno 2024



PROGRESSI SCIENTIFICI

Un fungo indica la strada verso materiali più forti e leggeri



2 Marzo 2023

Ultimo aggiornamento: 15 Settembre 2020

Permalink: <https://cordis.europa.eu/article/id/422076-fungus-fish-food-turns-out-to-be-good-enough-for-humans/it>

European Union, 2025