

NOTA DE PRENSA

La startup catalana Real Deal Milk desarrolla un sistema para producir leche de vaca sin intervención del animal

- La empresa, con sede en el Parque Científico de Barcelona, está investigando y desarrollando la aplicación de un proceso de fermentación similar al de la cerveza o el pan para producir leche, queso o yogures con las mismas propiedades biológicas, gustos y texturas que los derivados de la vaca.
- Real Deal Milk ha recibido una ayuda directa de 75.000 euros de ACCIÓ de la línea Startup Capital, destinada a impulsar el crecimiento de empresas emergentes con alto potencial tecnológico.
- La startup, que acaba de abrir una ronda de financiación de 2 millones de euros, tiene como objetivo vender directamente a los supermercados estos productos de aquí a cinco años.

Barcelona, 25 de abril de 2022. La startup [Real Deal Milk](#) (RDM) ha desarrollado un sistema de producción de leche y otros productos lácticos basado en la fermentación de precisión para evitar la intervención de las vacas en el proceso. El objetivo de la empresa es crear un producto sustitutivo de la leche, el queso y el yogur que tenga las mismas propiedades biológicas, gusto y textura que estos productos y venderlo directamente a los supermercados de aquí cinco años.

Real Deal Milk ha sido beneficiaria de la ayuda [Startup Capital de ACCIÓ](#), la agencia para la competitividad de la empresa del Departamento de Empresa y Trabajo de la Generalitat de Cataluña. La startup ha recibido 75.000 euros para el impulso de su tecnología en la fase inicial. De hecho, la empresa emergente acaba de abrir una ronda de financiación de 2 millones de euros que irá destinada a impulsar la actividad de I+D y ampliar el laboratorio, ubicado en el [Parque Científico de Barcelona](#).

El proceso utilizado por la startup es muy similar a la fermentación que se ha llevado a cabo a lo largo de los años dentro del sector alimentario en productos como el pan o la cerveza. En este caso, se basa en la inserción de partículas de ADN de la vaca en células de levadura por su posterior cultivo.

Según el CEO y fundador de RDM, **Zoltan Toth-Czifra**, el proceso consiste en “*extraer el ADN de las vacas e identificar las partes que expulsan caseína y suero, que son los dos grandes grupos de proteínas que tiene su leche*”. Una vez separados del resto de componentes “*se introducen en la levadura y, a través de su cultivo en tanques de fermentación, se los enseña a crecer y producir sus propias proteínas, por después recogerlas y purificarlas*”, explica. Posteriormente, se incorporan el resto de los elementos que componen la leche de vaca como las grasas, el azúcar, las vitaminas y los minerales.

Según el fundador de la startup, *“tenemos que acercarnos a los hábitos y gustos de la gente, queremos ofrecer una opción que no comporte cambios en el estilo de vida de los consumidores, pero que sea mejor para el planeta”*. En este sentido, explica, *“estamos en la fase de I+D para mejorar el rendimiento del proceso de fermentación, escalarlo y poderlo industrializar”*.

Real Deal Milk nació como startup en febrero de 2021 de la mano de Toth-Czifra. Actualmente, cuenta con un equipo de 5 personas y forma parte de las 1.900 startups que hay en Cataluña. Según un [estudio elaborado por ACCIÓ](#), esta cifra ha crecido un 26% respecto a la situación previa a la pandemia, y continúa en aumento. Además, tal como se observa en este análisis, las empresas emergentes catalanas ocupan 19.300 personas y prácticamente la mitad de ellas trabaja con tecnologías *deep tech*.

Azucena Berea

Responsable de Prensa
Parque Científico de Barcelona
Tel: 93 403 46 62
aberea@pcb.ub.cat

Prensa y Relación con los Medios

Secretaría Ejecutiva
ACCIÓ
Tel. 934 467 72 13
premsa.accio@gencat.cat