

NOTA DE PREMSA

La startup catalana Real Deal Milk desenvolupa un sistema per produir llet de vaca sense la intervenció de l'animal

- L'empresa, amb seu al Parc Científic de Barcelona, està investigant i desenvolupant l'aplicació d'un procés de fermentació similar al de la cervesa o el pa per produir llet, formatge o iogurts amb les mateixes propietats biològiques, gustos i textures que els derivats de la vaca.
- Real Deal Milk ha rebut un ajut directe de 75.000 euros d'ACCIÓ de la línia Startup Capital, destinada a impulsar el creixement d'empreses emergents amb alt potencial tecnològic.
- La startup, que acaba d'obrir una ronda de finançament de 2 milions d'euros, té l'objectiu de vendre directament als supermercats aquests productes d'aquí a cinc anys.

Barcelona, 25 d'abril de 2022. La startup [Real Deal Milk](#) (RDM) ha desenvolupat un sistema de producció de llet i altres productes làctics basat en la fermentació de precisió per evitar la intervenció de les vaques en el procés. L'objectiu de l'empresa és crear un producte substitutiu de la llet, el formatge i el iogurt que tingui les mateixes propietats biològiques, gust i textura que aquests productes i vendre-ho directament als supermercats d'aquí a cinc anys.

Real Deal Milk ha estat beneficiària de l'ajut [Startup Capital d'ACCIÓ](#), l'agència per a la competitivitat de l'empresa del Departament d'Empresa i Treball. La startup ha rebut 75.000 euros per a l'impuls de la seva tecnologia en la fase inicial. De fet, l'empresa emergent acaba d'obrir una ronda de finançament de 2 milions d'euros que anirà destinada a impulsar l'activitat d'R+D i ampliar el laboratori, ubicat al [Parc Científic de Barcelona](#).

El procés utilitzat per la startup és molt similar a la fermentació que s'ha portat a terme al llarg dels anys dins el sector alimentari en productes com el pa o la cervesa. En aquest cas, es basa en la inserció de partícules d'ADN de la vaca en cèl·lules de llevat pel seu posterior cultiu.

Segons el CEO i fundador de RDM, **Zoltan Toth-Czifra**, el procés consisteix a "agafar l'ADN de les vaques i identificar les parts que expulsen caseïna i sèrum, que són els dos grans grups de proteïnes que té la seva llet". Una vegada separats de la resta de components "s'introdueixen en el llevat i, a través del seu cultiu en tancs de fermentació, se'ls ensenya a créixer i produir les seves pròpies proteïnes, per després recollir-les i purificar-les", explica. Posteriorment, s'incorporen la resta d'elements que componen la llet de vaca com els greixos, el sucre, les vitamines i els minerals.

Segons el fundador de la startup, *“hem d’apropar-nos als hàbits i gustos de la gent, volem oferir una opció que no comporti canvis en l’estil de vida dels consumidors però que sigui millor per al planeta”*. En aquest sentit, explica, *“estem en la fase d’R+D per millorar el rendiment del procés de fermentació, escalar-lo i poder-lo industrialitzar”*.

Real Deal Milk va néixer com a startup el febrer del 2021 de la mà de **Toth-Czifra**. Actualment, compta amb un equip de 5 persones i forma part de les 1.900 startups que hi ha a Catalunya. Segons un [estudi elaborat per ACCIÓ](#), aquesta xifra ha crescut un 26% respecte a la situació prèvia a la pandèmia, i continua en augment. A més, tal com s’observa en aquesta anàlisi, les empreses emergents catalanes ocupen 19.300 persones i pràcticament la meitat d’elles treballa amb tecnologies deep tech.

Azucena Berea

Responsable de Premsa
Parc Científic de Barcelona
Tel: 93 403 46 62
aberea@pcb.ub.cat

Premsa i Relació amb els Mitjans

Secretaria Executiva
ACCIÓ
Tel. 934 467 72 13
premsa.accio@gencat.cat