

Commercialisation d'une protéine alternative de nouvelle génération

30 juin 2023

Après approbation réglementaire par les autorités de Singapour en octobre 2022, la *startup* finlandaise Solar Foods commercialise dans un restaurant sa nouvelle protéine alternative nommée *Solein*, sous la forme d'une crème glacée. Aucun produit végétal ni animal n'entre dans le processus de fabrication, la protéine étant obtenue à l'aide d'un bioréacteur où des microbes sont alimentés par des gaz (dioxyde de carbone, hydrogène et oxygène) et de petites quantités de nutriments. Sans aucune altération du goût, la composition nutritionnelle de cette protéine est équivalente à celle des algues ou du soja séché.

Source : [*FoodNavigator*](#)