

## Introducción

BioBlends desarrolla soluciones de conservación basadas en biotecnología para la industria alimenticia. Nuestros productos extienden la vida útil de los alimentos sin afectar sus propiedades, permitiendo a los fabricantes el desarrollo de productos clean-label y evitando el desperdicio de alimentos por contaminación.

## Problema

La industria de los alimentos enfrenta el desafío de reducir el deterioro causado por microorganismos contaminantes. 1 de cada 3 alimentos producidos se desperdicia en algún punto de la cadena de valor, generando importantes pérdidas económicas. Para extender la vida útil, los fabricantes de productos procesados utilizan conservantes químicos en sus recetas, pero se enfrentan a la creciente demanda de los consumidores que prefieren alimentos con menos aditivos y con etiquetas limpias ("clean label"). Las tecnologías alternativas de conservación que existen en la industria poseen altos costos de equipamiento u operación, afectan la calidad del producto o presentan un efecto de conservación limitado.

## Proceso de desarrollo

Utilizando bio-informática y un banco de más de 250 bacterias con capacidad de producir compuestos volátiles, estamos desarrollando una plataforma de diseño de bio-conservantes a medida para cada tipo de alimento. Testeamos sus mezclas de volátiles contra los hongos más frecuentes encontrados en la industria. Nuestro primer prototipo para panificados:

> **100%** de inhibición de crecimiento y anulación de formación de esporas

> **Al menos 57 días** de control de inhibición de crecimiento en pan (y al menos **86 días** de inhibición in vitro)

## Equipo

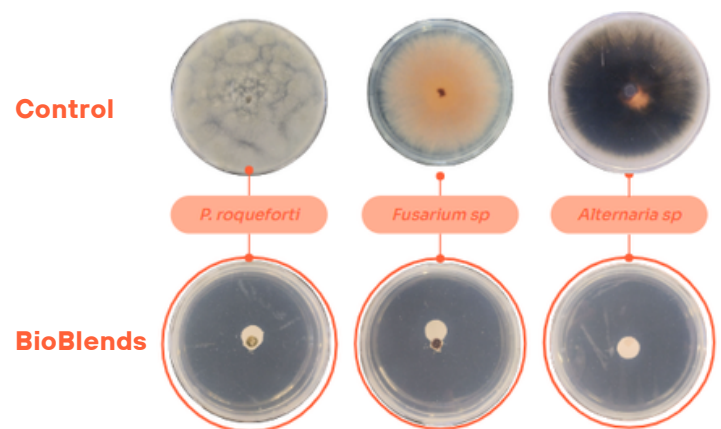
BioBlends es una start-up argentina invertida por GRIDX, con un equipo fundador que combina amplia experiencia en ciencia (CONICET + EEAOC) y desarrollo de negocios.

- Sebastián Zaera | CEO, Ing. Industrial  
Desarrollo de negocios y sustentabilidad
- Nadia Chalfoun | CSO, PhD en Cs. Biológicas  
Compuestos volátiles y diseño estratégico
- Laura Tórtora | CTO, PhD en Cs. Biológicas  
Fermentación y escalamiento de bioproductos
- Pía Di Peto | COO, PhD en Cs. Biológicas  
Control de patógenos y ensayos de laboratorio

## Solución

Diseñamos bio-conservantes gaseosos basados en compuestos volátiles bacterianos, que tienen la capacidad de eliminar los microorganismos contaminantes de alimentos extendiendo su vida útil. Estos gases no afectan las propiedades del producto, conservando su olor y sabor original. Características principales

- > **Naturales** se producen a partir del metabolismo de bacterias benéficas
- > **Efectivos** controlan contaminantes de alimentos
- > **Libre de trazas** no alteran las propiedades organolépticas de los productos.



## Próximos pasos

- Q2 2025 - Completar el desarrollo del primer MVP en escala de laboratorio
- Q3 2025 - Iniciar las pruebas piloto con partners industriales en condiciones reales y comenzar el proceso de aprobación regulatoria
- Q4 2025 - Firmar los primeros contratos comerciales, obtener una patente provisional para proteger la PI y abrir una **Ronda Seed**
- 2026 - Escalar la producción e iniciar el desarrollo de productos para otras verticales alimenticias