

El desafío de la industria alimenticia

Un tercio de los alimentos que producimos se desperdicia a lo largo de la cadena de valor. Se trata de un problema de triple impacto: genera más de 1 billón de USD en pérdidas económicas anuales y contribuye hasta con el 10 % de las emisiones globales de gases de efecto invernadero, mientras que el 64 % de los consumidores demanda productos con etiquetas más limpias. Una parte significativa de este desperdicio se debe a la contaminación microbiana; sin embargo, la industria sigue recurriendo a estrategias químicas y físicas: métodos biostáticos que solo retrasan la contaminación, pero no la previenen. Con el tiempo, los hongos responsables del deterioro se han adaptado para sobrevivir a estos enfoques, desarrollando mecanismos de resistencia. La química de la conservación prácticamente no ha cambiado en décadas, mientras que los microorganismos continúan evolucionando, dejando a moléculas obsoletas enfrentadas a organismos moldeados por millones de años de supervivencia.

Bio-conservantes volátiles

En BioBlends estamos desarrollando una nueva generación de conservantes alimentarios basados en mezclas volátiles producidas por bacterias. Estas formulaciones han sido evaluadas en condiciones reales de producción y en múltiples matrices alimentarias, incluyendo pan (Fig. 1), otros productos panificados, quesos veganos y salsa de tomate (Fig. 2), logrando de manera consistente una extensión significativa de la vida útil. Nuestra tecnología no solo es altamente eficaz, sino que además se integra de forma sencilla en los procesos industriales existentes, ofreciendo bio-conservantes de amplio espectro, competitivos en costos y libres de residuos.



Figura 1. Comparación entre el control sin tratamiento y el pan tratado con BioBlends bajo condiciones reales de almacenaje.

Enfoque comercial

Pruebas piloto, estudios de laboratorio alineados con los protocolos de prueba de nuestros socios y conversaciones avanzadas con grandes y medianas empresas.

Financiamiento

Financiamiento pre-seed asegurado y búsqueda activa de una ronda seed para expansión y desarrollo.

Regulación

Evaluación de factibilidad regulatoria completada para los principales mercados (EE. UU. / UE).

De la industria al laboratorio

Nuestro modelo de negocio combina dos estrategias complementarias. Producimos en alianza con socios fabricantes especializados y distribuimos los BioBlends, abasteciendo a panaderías regionales y validando el desempeño en condiciones reales de producción. Esto permite generar ventas tempranas, validación técnica y una adopción rápida sin necesidad de modificar los flujos de trabajo existentes..

Una vez que los compuestos validados están listos para escalar, nos expandimos a través de alianzas y licenciamiento con fabricantes de ingredientes y grandes empresas alimentarias, acelerando el alcance al mercado y posibilitando un despliegue escalable en múltiples categorías de alimentos.



Figura 2. Comparación entre el control sin tratamiento y múltiples productos alimentarios tratados con BioBlends.

Una nueva generación de bio-conservantes gaseosos

Contacto

✉ sebastian@bioblends.bio

🌐 www.bioblends.bio

Equipo



Sebastián Zaera
CEO
Negocios, MSc



Nadia Chalfoun
CSO
Compuestos volátiles, PhD



Pía Di Peto
COO
Control de patógenos, PhD



Laura Tórtora
CTO
Microbiología, PhD