

Бразильский стартап Future Cow разрабатывает технологию производства молочных белков без коров с помощью точной ферментации — процесса, похожего на пивоварение. Вместо животных используются дрожжи, которые «учат» вырабатывать нужные белки, как, например, казеин и сыворотку — основные компоненты молока, применяемые в сыре, йогуртах и спортивном питании.

Компания начала работу в 2023 году и уже произвела первые граммы белка в лаборатории. Сейчас она тестирует масштабирование производства.

Будущая цель — не заменить коровье молоко полностью, а предложить дополнительный источник белков для пищевой промышленности. Технология также может помочь сократить углеродный след крупных производителей, даже если будет использоваться всего на 10–20%.

Future Cow планирует выйти на рынок в 2026 году и уже готовится представить свои достижения на международной выставке VivaTech в Париже.