

CSM INGREDIENTS SIGLA UNA PARTNERSHIP PLURIENNALE CON ALLOZYMES, LEADER INNOVATIVO NELLE TECNOLOGIE DEGLI ENZIMI, CON SEDE A SINGAPORE

La collaborazione accelererà la trasformazione di CSM Ingredients in una piattaforma tecnologica 100% green, migliorando ulteriormente l'ampia gamma di offerte del suo portafoglio.

Città del Lussemburgo/Singapore, 12 ottobre 2022 – CSM Ingredients, attore globale nell'innovazione e nella produzione di ingredienti *food tech*, ha formalizzato una partnership strategica con Allozymes, start-up con sede a Singapore che, grazie ad una tecnologia proprietaria in grado di sviluppare rapidamente **nuovi enzimi, sta rivoluzionando il modo in cui le industrie realizzano prodotti naturali complessi.**

L'accordo pluriennale con Allozymes permette alla piattaforma di CSM Ingredients di progettare e sviluppare enzimi ad hoc, consentendo una lavorazione più efficace e sostenibile per la produzione di ingredienti naturali, clean label e funzionali.

Questa partnership – che si aggiunge alle collaborazioni già esistenti dell'azienda con altri attori nel settore degli enzimi – costituisce l'ultimo traguardo di CSM Ingredients all'interno del suo percorso per diventare una "piattaforma ingredient-tech" capace di generare impatti positivi sul pianeta.

"La nuova partnership con Allozymes rappresenta un ulteriore passo strategico nell'ambito del nostro approccio innovativo al business di CSM Ingredients - ha dichiarato Aldo Uva, CEO di CSM Ingredients – "Questa collaborazione ci permetterà di lavorare fianco a fianco con un partner all'avanguardia e di scoprire nuove soluzioni tecnologiche innovative ed efficaci nel settore degli enzimi, che miglioreranno ulteriormente il nostro portafoglio di offerte". E ha aggiunto: *"In particolare, grazie alla combinazione tra Scienza degli enzimi e della fermentazione e Biotecnologia unite alla nostra esperienza applicativa, saremo in grado di offrire una proposta di mercato unica, capace di sfruttare le opportunità date dalla clean label e dalla scalabilità."*

L'investimento di CSM Ingredients nella sperimentazione sugli enzimi mira, infatti, ad **accrescere il know-how scientifico del Gruppo, con il fine di creare prodotti caratterizzati da gusto e qualità eccellenti.** Questa nuova collaborazione si concentrerà sullo sviluppo di nuove opportunità e sulla realizzazione di soluzioni naturali e altamente performanti per l'industria degli ingredienti alimentari, come grani antichi, farine, oli e grassi, fibre vegetali, proteine e altro ancora; soluzioni che evidenziano l'impegno dell'azienda nel contribuire a plasmare il futuro della bio-economia attraverso azioni che fanno leva sulle biotecnologie avanzate per rafforzare la propria leadership nelle tecnologie per la conservazione del fresco e per la riduzione degli sprechi alimentari.

Peyman Salehian, CEO di Allozymes, ha concluso: *"Siamo entusiasti di avviare una partnership strategica con CSM Ingredients. L'unione tra la nostra piattaforma biotecnologica ad altissimo rendimento per la scoperta e lo sviluppo di enzimi personalizzati e la profonda esperienza maturata da CSM Ingredients nell'approvvigionamento, nella lavorazione, nella distribuzione e nella vendita all'industria alimentare business-to-business, rappresenta una combinazione perfetta e sinergica per lo sviluppo di ingredienti funzionali".*

CSM Ingredients

CSM Ingredients è una piattaforma Ingredient-Tech che offre ai clienti un'ampia gamma di soluzioni su misura innovative, efficaci e di qualità in sei categorie di prodotto multimarca, che vanno dalla panificazione tradizionale agli ingredienti funzionali e a base vegetale. Con oltre un secolo di tradizione e know-how professionale, CSM Ingredients opera a livello globale in oltre 100 Paesi con più di 1.500 dipendenti, 9 stabilimenti di produzione e 9 Centri di Sviluppo prodotto, 4 Centri di Innovazione e 4 Open Innovation Hub. Il Gruppo è controllato da Investindustrial dal 2021, anno in cui ha generato un fatturato di oltre 640 milioni di euro. La vision di CSM Ingredients – diventare una piattaforma in grado di generare un impatto positivo sul pianeta – è supportata dalla strategia di sostenibilità aziendale "Thrive for Impact", fondata su tre pilastri (persone, pianeta, prodotti) e resa possibile dall'unione tra competenze tecniche specializzate e l'eccellenza nella ricerca e innovazione a livello mondiale. CSM Ingredients, infatti, cerca di identificare opportunità presenti e future basate su tendenze emergenti e in crescita attraverso un approccio di open innovation.

Per maggiori informazioni, seguici e/o visita:

   | www.csmingredients.com

Allozymes,

Allozymes è un'azienda biotecnologica che applica le tecnologie della sua piattaforma proprietaria per sviluppare rapidamente nuovi enzimi e fermentazioni di precisione, rivoluzionando il modo in cui le industrie realizzano prodotti naturali complessi. In un momento di transizione economica dall'inefficiente processo chimico all'estrazione naturale, Allozymes offre una fornitura stabile e sostenibile di ingredienti naturali clean label. Grazie alle vaste possibilità di trasformazione degli alimenti, lo sviluppo di enzimi personalizzati consente innovazioni "adatte allo scopo" per soddisfare la crescente domanda di mercato di ingredienti funzionali innovativi. Allozymes offre una proposta di valore unica, in cui la piattaforma di screening ad altissimo rendimento consente di ottenere un percorso non OGM per sbloccare nuove soluzioni clean label per alimenti e ingredienti speciali. La piattaforma Allozymes mira a costruire la più grande banca dati di enzimi per rispondere alle esigenze attuali e future. Allozymes analizza fino a 10 milioni di varianti di enzimi al giorno ed è ben posizionata per raggiungere il suo obiettivo. Nell'ambito della sua espansione globale, Allozymes ha stretto diverse partnership strategiche a livello mondiale. L'impatto di Allozymes va oltre il laboratorio: fornendo soluzioni produttive sostenibili e rispettose del clima, Allozymes accelera lo sviluppo di ingredienti alimentari di origine sostenibile e riduce di 10 volte il time to market dei suoi partner.

PRESS CONTACT:

Arianna Pepponi, Corporate Communication, arianna.pepponi@csmingredients.com

Ad Hoc Communication Advisors

Sara Mastrococco – Mob: 3351415590 – e-mail: sara.mastrococco@ahca.it

Ivan Barbieri – Mob: 3351415581 – e-mail: ivan.barbieri@ahca.it

Beatrice Cuccirelli – Mob: 3351415587 – e-mail: beatrice.cuccirelli@ahca.it