LITORALPRESS

Fecha: 16-04-2019 Visitas: 1.640 Favorabilidad: No Definida
Fuente: city magazine VPE: 5.494
Título: **Not Co anuncia nueva línea de productos: Leche, helado y hamburguesas vegetales**

Link: http://citymagazine.cl/not-co-anuncia-nueva-linea-de-productos-leche-helado-y-hamburguesas-vegetales/

Not Co anuncia nueva línea de productos: Leche, helado y hamburguesas vegetales

“Hecha con ingredientes vegetales y punto”?, reza la presentación del envase de la Not Mayo, producto de la startup chilena Not Company, vigente hace un año en el mercado nacional y que ha acaparado hasta un 8% de la venta de mayonesas en supermercados. Al conocer en detalle la propuesta, los inversionistas extranjeros The Craftory, Bezos Expeditions, Kaszek Ventures y Maya Capital, decidieron adquirir acciones de la startup, inyectando US$30 millones. Los fondos permitirán al emprendimiento creado en 2015 por el biotecnólogo de la **Universidad de Santiago** PhD. Pablo Zamora (cofundador y VP Science), Matías Muchnick (Fundador y CEO) y el PhD. Karim Pichara (cofundador y CTO), expandir el mercado de la compañía a nivel internacional y presentar nuevas categorías de alimentos. Así lo adelanta Zamora, quien comenta los dos grandes hitos que esperan cumplir este año. “Por un lado, posicionar la compañía en otros países: queremos lograr una expansión regional, en la cual Argentina y Brasil son los focos más importantes en Sudamérica, y llevar la Not Mayo a México y Estados Unidos”?, puntualiza. Destaca, además, la inclusión de nuevos productos en diferentes categorías para los cuales ya cuentan con desarrollos y pruebas de laboratorio aprobadas. En esa línea, la planificación de este año considera el lanzamiento de sustitutos de derivados lácteos, como la leche y el helado: la Not Milk y el Not Ice Cream, respectivamente. “También, estamos trabajando fuertemente en un sustituto de carnes, para lo cual realizaremos un anuncio muy pronto, porque ya se está desarrollado y es, básicamente, una hamburguesa”?, adelanta Zamora. El equipo también ha desarrollado nuevos tipos de salchichas, pero el lanzamiento no estará incorporado en el packline 2019. Formación La empresa, que desde sus inicios busca cambiar el paradigma de cómo generar alimentación, espera consolidar su renombre a nivel internacional con los nuevos proyectos. Este estatus en un comienzo era impensado para Zamora. “No sabía que tendríamos el grado de éxito que tenemos hoy, pero para eso fue necesario tener este tipo de formación”?, comenta, refiriéndose a su pregrado en bioquímica y su doctorado en biotecnología realizado en la **Universidad de Santiago**. “El doctorado me orientó respecto al tipo de investigación científica que quería hacer, basado en evidencia, pero con investigación aplicada, que fui desarrollando con el fin de perfilar mi experticia”?, concluye