Si conclude a Yichang il secondo Simposio internazionale sulla scienza e tecnologia delle proteine del lievito

Descrizione

default watermark

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE

SHANGHAI, 15 aprile 2026 /PRNewswire/ â?? Il secondo Simposio internazionale sulla scienza e tecnologia delle proteine del lievito, co-organizzato da Angel Yeast (SH600298), si Ã¨ tenuto lâ??11 aprile 2026 a Yichang, richiamando una platea internazionale composta da oltre 350 tra i principali ricercatori ed executive di alto livello del settore. Il simposio rappresenta una piattaforma di riferimento nel settore delle proteine alternative, riunendo gli stakeholder per accelerare lâ??innovazione, rafforzare la collaborazione internazionale e supportare lo sviluppo di sistemi alimentari piÃ¹ orientati alla nutrizione, alla salute e alla sostenibilitÃ , riflettendo il ruolo crescente delle proteine del lievito nel panorama proteico globale.

Sun Baoguo e Chen Jian, entrambi membri della Chinese Academy of Engineering (CAE), e Zhou Weibiao, membro della Singapore National Academy of Science, hanno tenuto le relazioni di apertura. Sun ha sottolineato come il panorama globale delle tecnologie alimentari stia subendo una riconfigurazione, con la ricerca asiatica che ha ormai conseguito una piena competitivitÃ a livello internazionale. Chen ha evidenziato che la biomanifattura potrebbe contribuire presto a un terzo della produzione manifatturiera globale, sottolineando come il successo del settore dipenda dalla selezione sostenibile dei ceppi e dallâ??ottimizzazione dei processi produttivi. Facendo riferimento allâ??esperienza di Singapore, Zhou ha sottolineato come la volatilitÃ geopolitica abbia intensificato la necessitÃ di raggiungere lâ??autosufficienza alimentare, individuando al contempo nellâ??accettazione da parte dei consumatori una sfida chiave per la commercializzazione.

I tre accademici hanno elogiato i recenti progressi nella ricerca e nellâ??industrializzazione delle proteine del lievito, definendo queste ultime una risposta efficace alle sfide globali e un elemento distintivo delle â??nuove forze produttive di qualitÃ â?• e del â??cibo del futuroâ?•.

â??Le proteine del lievito rappresentano senza dubbio una categoria fondamentaleâ?•, ha affermato Zhou. â??Il nostro obiettivo finale Ã¨ portarlo oltre lâ??essere una semplice â??alternativaâ?• e renderlo un alimento di consumo quotidiano. Si tratta di uno sforzo collettivoâ?•.

EI SRL - P.IVA IT16017671005

Uno dei momenti piÃ¹ significativi dellâ??evento Ã¨ stata la presentazione globale del White Paper sulle proteine del lievito (Saccharomyces cerevisiae). La pubblicazione offre una panoramica strutturata e basata su dati dei piÃ¹ recenti progressi nella scienza della nutrizione, nei risultati clinici in ambito sanitario, nelle tappe regolatorie e nella scalabilitÃ dei processi produttivi. Il documento inquadra la fermentazione microbica come una soluzione praticabile e di lungo termine alle crescenti sfide globali legate allâ??approvvigionamento di proteine.

A complemento della pubblicazione, Angel Yeast ha lanciato due nuovi prodotti a base di proteine del lievito: AngeoProâ?¢ Yeast Protein Hi90-A e Yeast Protein S80-A. Hi90-A offre un elevato contenuto proteico pari allâ??88%, con una sensazione al palato morbida e un profilo gustativo neutro, adatto ai requisiti avanzati della nutrizione sportiva di fascia alta e delle diete specializzate, mentre S80-A Ã¨ caratterizzato da una completa solubilitÃ in acqua, rivolgendosi a segmenti in forte crescita come le bevande Ready to Drink (RTD) e le acque arricchite di proteine. Angel ha inoltre lanciato altri nuovi prodotti, tra cui proteine del lievito funzionali con elevate proprietÃ di gelificazione e ad alto contenuto di leucina.

La sessione tecnica ha fornito unâ??analisi dettagliata della ricerca sulle proteine del lievito e sul loro crescente ambito di applicazione. Le sessioni ne hanno evidenziato la comprovata efficacia nel recupero delle performance sportive, nella mitigazione della sarcopenia, nella protezione della mucosa gastrica e nella modulazione della barriera intestinale. Relatori internazionali provenienti da Stati Uniti, Paesi Bassi, Belgio, India e Israele hanno condiviso i piÃ¹ recenti progressi nella scienza delle proteine del lievito e nelle loro applicazioni intrasettoriali. Nel corso delle discussioni, Manish Chauhan, co-fondatore di Arboreal, azienda indiana che ha avuto un ruolo chiave nellâ??introduzione e nella promozione delle proteine del lievito nel Paese, ha evidenziato un crescente consenso sul fatto che le proteine del lievito stiano evolvendo da â??proteina alternativaâ?• a â??terza proteinaâ?•, con lâ??obiettivo di affermarsi come proteina di consumo di massa.

default watermark

Il simposio ha inoltre svolto il ruolo di catalizzatore per un flusso concreto di operazioni e accordi commerciali. La Beijing Technology and Business University ha formalizzato unâ??iniziativa di ricerca congiunta con Angel Group, mentre cinque importanti brand alimentari nazionali e internazionali hanno siglato accordi di partnership strategica a margine dellâ??evento. Una mostra in loco ha presentato i casi dâ??uso dellâ??offerta di proteine del lievito Angeopro, che spaziano dalla nutrizione sportiva, allâ??Healthy Ageing, agli alimenti funzionali fino ai prodotti alimentari di largo consumo. A seguito dellâ??evento, i partecipanti hanno visitato il campus produttivo allâ??avanguardia di Angel Yeast per visionarne direttamente le capacitÃ di produzione su scala industriale.

â??Questo simposio offre una piattaforma importante alla comunitÃ globale, dove condividere conoscenze, allinearsi sulle prioritÃ e promuovere uno slancio condivisoâ?•, ha affermato Xiong Tao, Presidente di Angel Yeast. â??Siamo fortemente motivati a intensificare la collaborazione con esperti, accademici e partner del settore, potenziando lo sviluppo tecnologico, lo scambio di best practice e accelerando il passaggio dalla ricerca alla commercializzazione. Attraverso lâ??innovazione scientifica continua, Angel Yeast si impegna a sostenere la sicurezza alimentare globale e a rendere la nutrizione di alta qualitÃ accessibile e conveniente per tuttiâ?•.

Foto â??
https://mma.prnewswire.com/media/2955485/Second_International_Symposium_on_Yeast_Protein_Scier
â??

https://mma.prnewswire.com/media/2955484/Official_Release_of_White_Paper_on_Yeast_Protein__Sac
â?? https://mma.prnewswire.com/media/1586948/angel_logo_Logo.jpg

View original content:https://www.prnewswire.com/it/comunicati-stampa/si-conclude-a-yichang-il-secondo-simposio-internazionale-sulla-scienza-e-tecnologia-delle-proteine-del-lievito-302743005.html

Copyright 2026 PR Newswire. All Rights Reserved.

COMUNICATO STAMPA â?? CONTENUTO PROMOZIONALE: Immediapress Ã¨ un servizio di diffusione di comunicati stampa in testo originale redatto direttamente dallâ??ente che lo emette. Lâ??Adnkronos e Immediapress non sono responsabili per i contenuti dei comunicati trasmessi

â??

immediapress/pr-newswire

Categoria

1. Comunicati

Tag

1. ImmediaPress

Data di creazione
Aprile 15, 2026
Autore
redazione

default watermark