

La nuova micoproteina approvata in UE: al via il cibo del futuro?



Ci sono voluti quasi sei anni, ma alla fine la miscela a base di micoproteina (proteina di funghi) brevettata con il nome di fermoteina dalla start up olandese [Protein Brewery](#) ce l'ha fatta. Ha passato tutte le procedure e ha ricevuto il parere positivo da parte della

European Food Safety Agency (EFSA) come novel food, e potrà dunque essere commercializzata nell'Unione Europea, salvo ultime autorizzazioni.

La prima micoproteina

Si tratta di una prima assoluta, la cui importanza va al di là del singolo prodotto, perché apre la strada a quelle che, secondo molti esperti, saranno le protagoniste assolute dell'alimentazione del futuro prossimo, ovvero le micoproteine. E perché finalmente, a quasi 28 anni dall'introduzione del regolamento sui Novel Food nel 1997, un alimento davvero nuovo ce la fa, e viene approvato: è la prima volta che accade.

Per raggiungere il traguardo la fermoteina ha dovuto superare prove relative alla genotossicità (cioè ai rischi di alterazioni del genoma) e al rischio di allergie, oltre a test sulla stabilità, sulla conservazione, sulla composizione e su tutto il processo di produzione: un iter lunghissimo che probabilmente sarà rivisto nei prossimi anni, come [ha lasciato intendere](#) anche il nuovo direttore dell'EFSA Nikolaus Kriz. Tra l'altro, la luce verde dell'EFSA non è l'ultima tappa. Ora

la parola passa alla Commissione e poi agli stati membri, che dovranno esprimersi in modo definitivo sulla possibilità di utilizzare questo nuovo alimento. I fondatori della start up hanno detto di non aspettarsi sorprese negative e di essere pronti per la commercializzazione entro il 2026, anche perché hanno già ricevuto il via libera dalle autorità di Singapore e da quelle statunitensi.

[Leggi l'articolo](#)

Fonte: ilfattoalimentare.it