

## ביו דבש בע"מ

(להלן: "החברה")

12 באפריל 2022

לכבוד:  
הבורסה לניירות ערך בתל אביב בע"מ  
[www.tase.co.il](http://www.tase.co.il)

לכבוד:  
רשות ניירות ערך  
[www.isa.gov.il](http://www.isa.gov.il)

א.ג.נ,

**הנדון: ביו דבש טכנולוגיות בע"מ הצליחה לייצר חלבון מזון מלכות מתורבת בתהליך פרמנטציה (התססה) מדויקת ובאמצעות ביוריאקטור כשלב מקדמי לייצור תעשייתי וכן השלימה בהצלחה ניסוי המוכיח כי לחלבון פעילות אנטי בקטריאלית**

החברה מתכבדת להודיע לבעלי מניותיה כי בהמשך לדיווח החברה מיום 20 בדצמבר 2021 (מס' אסמכתא: 2021-01-182055) בו דיווחה על הצלחתה בניסוי לביטוי חלבון מזון מלכות מתורבת, ביום 12 באפריל 2022, הודיעה ביו דבש טכנולוגיות בע"מ, חברה פרטית בבעלותה המלאה של החברה (להלן: "חברת הבת"), על הצלחתה בייצור חלבון מזון מלכות מתורבת באמצעות מיכל גידול ביולוגי מתקדם המכונה ביוריאקטור (bioreactor) וכי אף השלימה בהצלחה ניסוי לקביעת פעילותו האנטי בקטריאלית של חלבון המלכות המתורבת אשר ייצרה במתקניה (להלן: "הניסוי").

ההצלחה בניסוי מוכיחה שהחברה הבת יכולה לייצר חלבון מזון מלכות מתורבת אשר לו פעילות אנטי בקטריאלית מוכחת באופן עקבי ויעיל בביוריאקטור. יכולת הייצור באמצעות הביוריאקטור הינה תנאי הכרחי ומהווה שלב מקדמי לפיתוח טכנולוגיית ייצור מוצרים מתורבתים בהיקפים תעשייתיים. לכן, לדעת החברה, הצלחת הניסוי מהווה אבן דרך משמעותית לקידום החברה הבת לעבר המטרה של פיתוח יכולת גידול תעשייתי של חלבון מלכות מתורבת בעל תכונות אנטי בקטריאליות.

חלבון מזון מלכות הנו מרכיב הנמצא בדבש טהור שמקורו בדבורים. לחלבון זה שימושים נרחבים לאדם בתעשיית המזון, ברפואה ובמוצרי קוסמטיקה<sup>1</sup>. כמו כן, על פי מקורות חיצוניים, מחקרים מייחסים לחלבון מגוון רחב של פעילויות פרמקולוגיות ברפואת האדם כגון ריפוי פצעים, פעילות אנטי בקטריאלית ואנטי פטרייתית, הפחתת רמות כולסטרול, הפחתת רמות סוכר בדם, פעילות אנטי סרטנית, הרחבת כלי דם, הפחתת יתר לחץ דם והגברת פעילות המערכת החיסונית<sup>2</sup>. חלבון מזון מלכות מתורבת, ללא שימוש בדבורים, מהווה אבן דרך משמעותית נוספת בפיתוח דבש מתורבת, כמוצר צריכה בפני עצמו וכן כתוסף מזון למוצרים אחרים.

<sup>1</sup> לפרטים נוספים בדבר שימוש בחלבון מזון מלכות בתעשיית המזון, הרפואה ומוצרי הקוסמטיקה ראה הקישור המובא להלן: <https://dataintel.com/report/royal-jelly-market/>;

<sup>2</sup> לפרטים נוספים בדבר הפעילויות הפרמקולוגיות שחלבון מזון המלכות מבצע ברפואת האדם ראה הקישור המובא להלן: <https://www.nature.com/articles/s41467-018-05619-1>



ההצלחה בניסוי הינה בהתאם לתוכנית העבודה אשר סוכמה בין החברה לחברה הבת, וצפויה לאפשר לחברת הבת להמשיך ולפתח את יכולת ייצור הדבש המתורבת ומוצרי צריכה נוספים בהיקפים תעשייתיים. החברה מעריכה כי בידי, לכל הפחות, חלק מהממצאים ו/או התהליכים ו/או שיטות המחקר אשר עשויים להיות מפותחים ככל והחברה וחברה הבת יעמדו בהצלחה במטרות שהציבו לעצמן, לשמש כבסיס לקניין רוחני נוסף על הקניין הרוחני הקיים במועד זה.

המידע המפורט בהודעה זו לעיל, הינו בבחינת מידע "צופה פני עתיד" כהגדרתו בחוק ניירות ערך, התשכ"ח-1968, והתקנות על פיו, המבוסס על המידע הידוע לחברה במועד זה, וכן על הערכות ותחזיות אשר התממשותן תלויה, בין היתר, גם בגורמים שאינם בשליטת החברה כאמור בדוח זה לעיל. יצוין כי החברה הינה חברת מחקר ופיתוח, ומתוקף כך ההערכות והתחזיות עשויות להתממש באופן שונה מכוונת החברה ו/או לא להתקיים כלל, היות והמחקר של החברה הוא ראשוני ותקדימי מסוגו.

בכבוד רב,  
אופיר דבש, מנכ"ל  
ביו דבש בע"מ