



## ביו דבש בע"מ

(להלן: "החברה")

2 ביוני 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: חברת ביו דבש טכנולוגיות בע"מ הצליחה לבטא במעבדותיה חלבונים אשר מקורם בחלב בופאלו (תאן) וזאת לטובת יצירת חלב בופאלו מתורבת ומוצרי- ללא צורך בשימוש בבעלי חיים ובאופן**

### בר קיימא

החברה מתכבדת לעדכן את בעלי מניותיה כי ביו-דבש טכנולוגיות בע"מ ("חברה בת") הצליחה לבטא בהצלחה במעבדותיה חלבונים אשר מקורם בחלב בופאלו ודרושים ליצירת חלב בופאלו מתורבת ומוצרי. מהלך זה הינו פורץ דרך ברמה העולמית וממצב את החברה כחלוצה עולמית גם בתחום ייצור חלב בופאלו מתורבת. יובהר כי נכון למועד דוח מידי זה, ממצאי חברת הבת טרם נבדקו על ידי בודק חיצוני לחברה, אולם בכוונתה לעשות כן.

פריצת דרך זו, מהווה חלק מאסטרטגיה ארוכת הטווח של החברה אשר רותמת את הטכנולוגיה וההון האנושי שלה לצורכי פיתוח מוצרים נוספים ברי קיימא ואף מחזקת את ההתכנות ויכולת החברה לבצע פיתוחים אלו. במקביל לתוכניות החברה בדבר מסחור מוצרי הדבש המתורבת ומזון מלכות מתורבת, לאור ההצלחה האמורה לעיל, דירקטוריון החברה עתיד לקיים ישיבה אסטרטגית ולבחון את הקידום, הפיתוח והמסחור של חלב בופאלו ומוצרי.

חלב הבופאלו הינו החלב השני הנצרך בעולם, המייצג 15% מצריכת החלב הכללית (כ- 910 מיליון טון) עם עלייה בצריכה השנתית העולמית העומדת על כ 2.5%<sup>(1)</sup>. חלב הבופאלו בעל ערך תזונתי גבוה ומאופיין בהרכב עשיר של חלבונים, חומצות שומן, וויטמינים, ומינרלים. עקב איכותם וערכם התזונתי הגבוה הביקוש למוצרים המבוססים על חלב בופאלו כגון, חלב מפוסטר, חלב מרוכז, חמאה, יוגורט, גלידה וגבינות, הולך ועולה<sup>(2,3,4)</sup>. כמו כן, מחקרים מייחסים לחלב הבופאלו סגולות רפואיות אשר יכולות להועיל לאנשים הסובלים מלחץ דם גבוה, השמנת יתר, אוסטאופורוזיס, בעיות נשימה, ריקבון שיניים וסוגים מסוימים של סרטן. בנוסף, בחלבוני חלב הבופאלו נמצאו פחות אלרגניים, והם מהווים מקור טוב יותר לחומצות אמינו זמינות מאשר חלבונים חלב פרה<sup>(5,6,7)</sup>. יתרה מכך, לחלבוני החלב שימושים נרחבים בתעשיית המזון (לדוגמא, בהעשרת תחליפי מזון לתינוקות), הפארמה (לדוגמא, אנקפסולציה של חומרים פעילים וציפויים אכילים) ובתעשיות נוספות כגון, נייר, צבע וטקסטיל<sup>(8,9)</sup>.



להערכת החברה, בין היתרונות שבפיתוח טכנולוגי זה ניתן למנות:

1. חלבוני חלב בופאלו, יכול וישמשו לייצור של חלב בופאלו מתורבת ומוצריו כמוצרי צריכה אשר יענו לביקוש ההולך ועולה של מוצרים אלו.
2. חלב בופאלו מתורבת, עשוי להיות, ככל שהחברה תמשיך ותייעל את הטכנולוגיה שלה - רציף, לפי דרישה, ללא תלות בעונות השנה, באופן בר קיימא וללא פגיעה בבעלי חיים.
3. חלבוני חלב בופאלו, ישמשו בנוסף כחומרי גלם בתעשיית המזון, הפארמה ובתעשיות נוספות לטובת ייצור נייר, צבע וטקסטיל.

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, למיטב ידיעתה, הוא ראשוני ותקדימי מסוגו.

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

1. Vargas-Ramella, M., Pateiro, M., Maggiolino, A., Faccia, M., Franco, D., De Palo, P., & Lorenzo, J. M. (2021). Buffalo Milk as a Source of Probiotic Functional Products. *Microorganisms*, 9(11), 2303.  
<https://doi.org/10.3390/microorganisms9112303>

2. Cazacu S., Rotsios K., Moshonas G. (2014). Consumers' purchase intentions towards water buffalo milk products (WBMPs) in the greater area of Thessaloniki, Greece. *Procedia Economics and Finance* 9, 407–416.
3. D'Ambrosio, C., Arena, S., Salzano, A. M., Renzone, G., Ledda, L., & Scaloni, A. (2008). A proteomic characterization of water buffalo milk fractions describing PTM of major species and the identification of minor components involved in nutrient delivery and defense against pathogens. *Proteomics*, 8(17), 3657–3666.  
<https://doi.org/10.1002/pmic.200701148>
4. Pasquini, M., Osimani, A., Tavoletti, S., Moreno, I., Clementi, F., & Trombetta, M. F. (2018). Trends in the quality and hygiene parameters of bulk Italian Mediterranean buffalo (*Bubalus bubalis*) milk: A three year study. *Animal science journal = Nihon chikusan Gakkaiho*, 89(1), 176–185. <https://doi.org/10.1111/asj.12916>
5. Ahmad S., Anjum FM., Huma N., Sameen A., Zahor T. (2013). Composition and physico-chemical characteristics of buffalo milk with particular emphasis on lipids, proteins, minerals, enzymes and vitamins. *Journal of Animal and Plant Sciences* 23, 62–74.
6. Kapila R, Kavadi KP, Kapila S. 2013. Comparative evaluation of allergic sensitization to milk proteins of cow, buffalo and goat. *Small Ruminant Research* 112, 191–198.
7. Bassan JC., Goulart AJ., Nasser ALM., Bezerra TMS., Garrido SS. (2015) Buffalo Cheese Whey Proteins, Identification of a 24 kDa Protein and Characterization of Their Hydrolysates: In Vitro Gastrointestinal Digestion. *PLOS ONE* 10(10): e0139550. <https://doi.org/10.1371/journal.pone.0139550>
8. Sukla, S., Bhattacharya, T. K., Venkatachalapathy, R. T., Kumar, P., & Sharma, A. (2007). Molecular cloning and characterization of buffalo alpha(s1)-casein gene. *DNA sequence : the journal of DNA sequencing and mapping*, 18(5), 334–340.  
<https://doi.org/10.1080/10425170701388974>



9. Chatterton, D.E., Smithers, G., Roupas, P. and Brodkorb, A., 2006. Bioactivity of  $\beta$ -lactoglobulin and  $\alpha$ -lactalbumin—Technological implications for processing. *International Dairy Journal*, 16(11), pp.1229-1240.