

ביו דבש בע"מ

(להלן: "החברה")

6 ביוני 2022

לכבוד:
הבורסה לניירות ערך בתל אביב בע"מ
www.tase.co.il

לכבוד:
רשות ניירות ערך
www.isa.gov.il

א.ג.נ,

הגשת בקשה מקדמית לרישום פטנט עבור שיטות להפקת מרכיבי חלב בופאלו (תאן) וחלב בופאלו מתורבת ומוצרי

החברה מתכבדת להודיע כי בהמשך לדיווח החברה מיום 3 ביוני 2022 (מס' אסמכתא: 2022-01-069280), בו דיווחה על הצלחת חברת הבת, חברת ביו דבש טכנולוגיות בע"מ (להלן: "חברת הבת")* בניסוי לביטוי חלבונים אשר מקורם בחלב בופאלו לטובת יצירת חלב בופאלו מתורבת מוצריו ("הדיווח על הצלחת ביטוי החלבונים"), ביום ו', ה- 3 ביוני 2022, חברת הבת הגישה בקשת פטנט מקדמית (פרוביזורית) ("בקשת הפטנט") בארה"ב עבור:

Cultured Buffalo Milk Production Methods, Systems Compositions and Uses Thereof

לחלב הבופאלו ומוצריו ביקוש נרחב בעולם עם עלייה בצריכה העולמית העומדת על כ- 2.5% וייצוג של 15% מצריכת החלב העולמית (החלב השני הנצרך בעולם, לאחר חלב פרה)⁽¹⁾. חלב הבופאלו ומוצריו ידועים באיכותם ובערכם התזונתי הגבוה. מחקרים מצביעים על כך שצריכת חלב בופאלו ומוצריו מקנים יתרונות רפואיים רבים ובנוסף, חלבונים חלב הבופאלו נמצאו פחות אלרגניים לצריכתם של בני אדם ומהווים מקור טוב יותר לחומצות אמינו זמינות מאשר חלבונים חלב פרה^(2,3,4).

היתרונות שבפיתוח טכנולוגי זה מפורטים בהרחבה בדיווח על הצלחת ביטוי החלבונים (כהגדרתו לעיל) המובא בדיווח זה על דרך ההפניה.

השיטה המתוארת בבקשת הפטנט הינה פיתוח תהליך טכנולוגי מתקדם וחדש בחברה, בהלימה לתהליכים אחרים שהחברה מפתחת ובהתבסס על הידע הרב שכבר נצבר בחברה בפיתוח מוצרים המכילים חלבונים אחרים שבוטאו במעבדות החברה, אשר יאפשר הפקה של מרכיבי חלב בופאלו וחלב בופאלו מתורבת ומוצריו כמוצרים עתידיים של החברה. תהליך זה עשוי לאפשר לחברת הבת לשלוט בכמות ובהרכב מרכיבי החלב וביחסים ביניהם, מה שעשוי, להערכת החברה, להיות בעל ערך תעשייתי גבוה.

ככל שבקשת הפטנט תאושר, הפטנט המבוקש עשוי להעניק חיזוק נוסף לאורך זמן למערך הגנות הקניין הרוחני של החברה, לצד 6 בקשות פטנט נוספות שכבר הוגשו (מתוכן 2 בקשות לאומיות בארה"ב, בקשה בינלאומית אחת ו-3 בקשות מקדמיות), לפרטים נוספים בדבר הבקשות לפטנטים שהוגשו על ידי חברת הבת ראה סעיף 20 לפרק א' לדוחות התקופתיים של החברה ליום 31 בדצמבר 2021 אשר דווח ביום 16 במרץ 2021 (מס' אסמכתא: 2022-01-031060), דיווח החברה מיום 10 באפריל 2022 (מס' אסמכתא: 2022-01-031060) ודיווח החברה מיום 31 במאי 2022 (מס' אסמכתא: 2022-01-055260). הבקשות, כאמור ובקשות נוספות, ככל שיוגשו על ידי החברה ו/או חברת הבת, הינן חלק מתוכנית אסטרטגית ארוכת טווח של החברה לייצר יתרון טכנולוגי משמעותי בתחומה על ידי שמירת קניינה הרוחני. הישג מחקרי זה, קרי בקשות הפטנט שהוגשו כמפורט לעיל, מהווה אבן דרך משמעותית נוספת המעידה על יכולתה הטכנולוגית המתקדמת של ביו-דבש לכבוש ייעדי מחקר ופיתוח שאפתניים, מעבר לתחום הדבש המתורבת, כחלק מהרחבת מוצרי הקיימות המפותחים על ידי החברה.

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. Ahmad S., Anjum FM., Huma N., Sameen A., Zahor T. (2013) Composition and physico-chemical characteristics of buffalo milk with particular emphasis on lipids, minerals, enzymes and vitamins. *Journal of Animal and Plant Sciences*, proteins 23, 62–74.



Kapila R, Kavadi KP, Kapila S. 2013. Comparative evaluation of allergic .3
buffalo and goat. Small Ruminant Research ,sensitization to milk proteins of cow
112, 191–198.

Bassan JC., Goulart AJ., Nasser ALM., Bezerra TMS., Garrido SS. (2015) Buffalo .4
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>