

*Comida inteligente, alimentos saludables, inteligencia artificial, vegetales. ¿De qué hablamos? Hablamos de **The NOT Company**, una empresa que propone una forma diferente de alimentarse bien, sin dejar de comer, sin precios inasequibles, sólo una apuesta distinta.*

The NOT Company, es una empresa de tecnología chilena que ocupa la inteligencia artificial para desarrollar alimentos “excepcionales”.

Matías Muchnick, fundador de la empresa, habló con [Portalfruticola.com](https://portalfruticola.com) y nos explicó de qué se tratan estos alimentos excepcionales.

“Con esto me refiero a alimentos sin precedentes, por ejemplo, una leche que sabe, se siente y parece una leche tradicional, pero que en realidad es un conjunto de ingredientes vegetales que combinados a la perfección pueden replicar nutricional y sensorialmente a la leche de vaca”.

Otra particularidad de estos productos, es que no son recetas creadas por humanos, sino que por un computador llamado Giuseppe.

“Giuseppe fue creado y entrenado para detectar conexiones entre componentes estructurales de los alimentos y la percepción humana del sabor y la textura”, indicó.

“Giuseppe nos da recetas para replicar alimentos que estamos acostumbrados a consumir, pero en vez de venir de fuentes animales y químicas, son de fuentes vegetales, entregándole a la sociedad una oportunidad de alimentarse mejor sin darse cuenta, usando productos más sostenibles”, expresó.

Estos productos son todos certificados como Non-GMO (no modificados genéticamente), dando lugar a productos orgánicos. Respecto a esto, Muchnik acotó que “nosotros elegimos ser Non-GMO, pero no estamos en contra de los GMO, es simplemente una opción”.

La empresa empezará a comercializar sus primeros productos en los supermercados de Chile a finales del mes de agosto de este año. Por otro lado, señaló que todas las compañías que quieran sumarse a esta nueva manera de hacer alimentos, pueden acercarse a ellos.

“Tenemos una base de datos de clientes bien interesantes, empresas chilenas y en Estados Unidos, como Mars o Coca-Cola”.

Dentro de la oferta, se encuentran 7 prototipos, leche, mayonesa, quesos, yogur, mantequilla, chocolates y algunos productos cárnicos.

Los ingredientes más utilizados en esta nueva modalidad son tan sencillos como frutas, para erradicar endulzantes procesados, fibras frutales y de flores, champiñones, algas y frutos vegetales altos en proteína como espirulina, legumbres o arvejas (guisantes).

Muchnik indicó que también se encuentran conversando con productores de frutas para poder utilizar aquellas que no se destinen a la comercialización por distintos factores, y así poder aprovechar un desecho y reducir la cantidad de desperdicio de alimentos.

“Queremos entregar una manera de alimentarse mejor, donde ni siquiera se den cuenta, eso no significa solamente el sabor, sino también el precio. Nuestros precios van a ser iguales a la competencia, si queremos generar un impacto no lo vamos a conseguir desarrollando productos extremadamente saludables y súper caros”.

“La idea detrás de los NOT Food, es democratizar la comida saludable, y no pagar un 50% más para poder alimentarse mejor”.

En cuanto a los envases, explicó que todos sus envases serán reutilizables y monomateria, por lo tanto, serán 100% reciclables.

Fotografía: Thenotcompany.com

www.portalfruticola.com