**Vilniuje gimsta sveikesnė alternatyva cukrui – lietuvių įmonė „Pentasweet“ stato pirmąją tokią gamyklą Europoje**

**1500 kartų saldesnis už įprastą cukrų, neturintis jokio nemalonaus poskonio, nekaloringas ir visiškai neprieštaraujantis sveikos mitybos principams. Būtent tokiomis savybėmis išsiskiriantį baltyminį saldiklį brazeiną šiuo metu kuria lietuvių įmonė „Pentasweet“, Vilniuje statanti pirmąją šio baltymo gamyklą Europoje ir vos antrą pasaulyje. Į ją investuojama net 44 mln. eurų. Tokios inovacijos tampa Lietuvos vizitine kortele tarptautinėje arenoje, o apie jų svarbą gyvybės mokslų sektoriui plačiau išgirsti pakvies Inovacijų agentūros organizuojamas forumas „Life Sciences Baltics“.**

Brazeinas išgaunamas fermentacijos būdu, nenaudojant nei cukranendrių, nei cukrinių runkelių, nei didelių žemės plotų ar pesticidų. Būdą jam tiksliai ir efektyviai išgauti laboratorijoje sukūrė Lietuvos biotechnologijų įmonė „Pentasweet“.

„Jis yra puikiai tinkamas naudoti ne tik tiems, kurie prižiūri suvartojamo cukraus kiekį, bet ir norintiems mažinti svorį bei sergantiems diabetu. Taip pat, dėl savo molekulinių savybių, jis neturi neigiamo poveikio žarnyno mikrobiotai“, – apie alternatyvą cukrui pasakoja „Pentasweet“ plėtros vadovas Danas Tvarijonavičius.

Pasak jo, tai ne tik sveikesnis produktas, bet ir universalesnis gamyboje. „Brazeinas stabilus esant įvairioms sąlygoms, o jo gamybos procesas gerokai mažiau teršia aplinką – sumažinamas CO₂ kiekis, likutinės medžiagos įtraukiamos į žiedinę ekonomiką“, – pažymi D. Tvarijonavičius.

Inovacijų agentūros Proveržio departamento vadovas Martynas Survilas sako, kad „Pentasweet“ kuriamas produktas bei vystoma gamybinė infrastruktūra – tai puikus įrodymas, ką gali drąsios idėjos, paremtos Lietuvos biotechnologų kompetencija.

„Alternatyvos cukrui, sprendžiančios ne tik skonio, bet ir sveikatos bei aplinkosaugos problemas, yra kaip niekada paklausios ne tik Lietuvoje, bet ir visame pasaulyje. Tai, kad Lietuvoje jau vystoma visa šio produkto tiekimo grandinė, rodo neabejotiną mūsų specialistų profesionalumą ir sektoriaus brandą“, – pabrėžia M. Survilas.

**Tikslumas kaip farmacijoje, prieinamumas kaip maisto pramonėje**

Brazeinas jau žinomas maisto inovacijų pasaulyje, tačiau iki šiol niekam nepavyko jo gaminti tokiais kiekiais ir už tokią kainą, kad būtų konkurencingas. Anot D. Tvarijonavičiaus, maisto pramonė nekantri – pirkėjai nori ne pažadų, o klausia, kada galės gauti pirmąją toną produkto. Tad sprendimas statyti brazeino gamyklą buvo strateginis veiksmas, o Vilnius pasirinktas dėl vienos priežasties – žmonių.

„Čia netrūksta kompetentingų specialistų. Bet keltis ar važinėti į kitus miestus jie nenori. Surinkti reikiamos kvalifikacijos komandą kitur būtų buvęs papildomas iššūkis. O jų projekte ir taip pakanka“, – sako D. Tvarijonavičius.

Gamyklos, kuri iškils Vilniaus inovacijų pramonės parke, veiklos pradžia numatyta 2026 m. pabaigoje, joje planuojama sukurti 26 naujas darbo vietas. Tai bus vienintelė tokia gamykla Europoje ir vos antra visame pasaulyje. Tačiau net ir tada liks vienas svarbiausių uždavinių – išlaikyti produktą aukščiausios kokybės ir užtikrinti, kad jis būtų finansiškai prieinamas.

„Kokybės kartelė iš esmės yra tokia pati, kaip farmacijoje, tačiau mes dirbame maisto rinkoje, todėl negalime sau leisti farmacinių kaštų. Norime, kad mūsų produktas būtų prieinamas kasdieniam vartojimui – ne tik sveikatos entuziastams ar žmonėms su specialiais poreikiais, bet kiekvienam, kuris tiesiog nori sveikesnio pasirinkimo“, – aiškina D. Tvarijonavičius.

**Kai inovacijos tampa matomos pasauliui**

Šiandien brazeinas tampa atsaku į pasaulinio masto sveikatos ir aplinkosaugos iššūkius. Tačiau, kaip sako pats D. Tvarijonavičius, neužtenka turėti sprendimą – reikia, kad apie jį žinotų pasaulis.

„Yra tokia angliška frazė – „to be on the map“. Neužtenka turėti žinių, infrastruktūrą, žmonių – reikia, kad apie tave žinotų potencialūs partneriai, klientai, investuotojai. Tik tada gali judėti toliau“, – teigia D. Tvarijonavičius.

Anot jo, būtent dėl to „Pentasweet“ bus galima sutikti didžiausiame Baltijos šalyse gyvybės mokslų forume „Life Sciences Baltics“, kuris rugsėjo 17–18 dienomis vyks Vilniuje. Šiame Inovacijų agentūros organizuojamame renginyje susitiks daugiau nei 800 gyvybės mokslų ekspertų iš viso pasaulio. Jie dalinsis patirtimi ir įžvalgomis apie naujausias biotechnologijų tendencijas ir praktikas konferencijoje, pranešimuose bei verslo susitikimuose.

„Tai tradicinė ir efektyvi tinklaveikos galimybė. Tikėtina, kad čia bus susirinkę visi, kurie Lietuvoje realiai daro pokytį gyvybės moksluose, o kartu ir tie, kurie tą pokytį gali paskatinti iš išorės“, – sako D. Tvarijonavičius.

Jo teigimu, tokie renginiai padeda formuoti platesnį požiūrį į tai, kas iš tikrųjų yra biotechnologija: „Tradiciškai dominuoja raudonoji biotechnologija – farmaciniai sprendimai, kurie dažnai laikomi „tikrąja“ biotechnologija. Bet mes norim priminti, kad tiek maisto, tiek pramoninės biotechnologijos srityse reikia tų pačių kompetencijų, rezultatus čia galima pamatyti greičiau, jų įtaka vartotojui – tiesioginė, o galimybė kurti produktus – reali“, – pabrėžia D. Tvarijonavičius.