**SavorEat מסכמת בהצלחה מבחני טעימה מול צרכן הקצה: רוב הטועמים היו מזמינים את המוצר במסעדה**

**כחלק מאבני הדרך שהציבה החברה, ביצעה SavorEat מבחני טעימה מקצועיים וזכתה לאהדת הצרכן בזכות איכות וטעם המוצר, כש-75% מהטועמים ציינו שיזמינו את המוצר במסעדות. בכך השלימה החברה שלב נוסף בתהליך הפיתוח.**

SavorEat, המפתחת טכנולוגיה ייחודית לייצור של תחליפי בשר, המשלבת פורמולציה חדשנית, לצד רובוט שף חכם המייצר את המנה באופן דיגיטלי, השלימה עוד שלב באבני הדרך ומסכמת מבחני טעימה רחבים. את מבחני הטעימה קיימה עבור המוצר הראשון אותו פיתחה (קציצת המבורגר מהצומח), באמצעות מכון המחקר ניו-סנס. תוצאות מבחני הטעימה מעידות על שביעת רצונם של רוב הנחקרים (צרכן הקצה), כאשר רוב הנחקרים ציינו שהיו מזמינים את המנה של סבוריט במסעדה (75%). הציון המעיד על רף גבוה והמקובל בתעשיית תחליפי הבשר הוא 7.7. הציון שקיבלה סבוריט, העומד על 8.2, מוכיח על איכות וטעם המוצר שפיתחה החברה ועל עניין הציבור במנה של SavorEat.

"אחת ממטרות העל של החברה היא להציע חווית אכילה ייחודית עבור צרכנים המעוניינים להפחית בצריכת הבשר", הדגישה **רחלי ויזמן, מנכ"לית ומייסדת שותפה של SavorEat**. לשם כך, לצד איכות וטעם המוצר, החברה הצהירה כי הצרכן יוכל להנות מהיכולת לבחור באופן אישי את הרכב המנה. "המטרה שלנו היא לפתח קציצה שתהייה דומה ככל האפשר בטעם, במרקם, במראה ובריח לבשר אמיתי, ולספק ללקוח חוויה מלאה וקרובה לחוויית אכילת בשר. זאת לצד חוויה מותאמת אישית לצרכים השונים של צרכני הקצה."

כחלק מאבני הדרך שהציבה החברה, ולקראת הפיילוט המתוכנן עם רשת ההמבורגרים המובילה בישראל, BBB, ביצעה SavorEat מחקר סנסורי מקצועי מול הצרכן הסופי כדי לאשר עמידה במטרות אלו ולבדוק התאמת המוצר לקהל היעד. המחקר בוצע כמחקר עיוור (ללא חשיפת שם היצרן או המותג) הכולל מנה מלאה, במתודולוגיית מחקר מונדי,Monadic test (הערכת האטרקטיביות של המוצר בפני עצמו) בקרב צרכנים המגדירים עצמם כמפחיתני צריכת בשר (Flexitarians) והנוהגים לאכול תחלפי בשר בשיעור של פעם בחודש לפחות. הטועמים שהשתתפו במחקר התבקשו לאכול מנת המבורגר אשר כללה את הקציצה שפיתחה החברה, ולדרג את ההערכה וההעדפה שלהם לאפיונים השונים של הקציצה.

כאמור ציון ההערכה הכללית שקיבל המוצר של SavorEat במחקר (אטרקטיביות כללית) עמד על 8.2 והנכונות להזמנה במסעדה (בטוח שאקנה, כנראה שאקנה) עמדה על 75%.

מחקר הטעימה הוא שלב נוסף במפת הדרכים של החברה, אשר כפי שדיווחה ביצעה לאחרונה ניסיון ייצור תעשייתי scaleup אצל ספק המשנה, וכן נמצאת בשלב הייצור של מכונת הרובוט-שף שישמשו אותה בפיילוט המתוכנן עם רשת BBB .

**SavorEat, חברת הפורטפוליו הראשונה של שותפות המו"פ מילניום פוד-טק,** הוקמה ב-2018. החברה הוקמה על ידי רחלי ויזמן, פרופ' עודד שוסיוב, המכהן כמדען הראשי של החברה ופרופ' עידו ברסלבסקי. בנובמבר 2020, הונפקה סבוריט בבורסת ת״א וגייסה כ-40 מיליון שקל ממשקיעי עוגן מוסדיים. כחלק מהיעדים העתידיים של החברה, SavorEat שואפת לייצר דיגיטלית תחליפי בשר צמחיים לבשר בקר, עוף חזיר, כבש, דגים ופירות ים. במקביל, החברה מתכננת התקנה של מערכות נוספות בטריטוריה נוספת, עם עדיפות ללקוח בארה"ב.