



SwissDeCode PRESS COVERAGE



Date: 04.2019



Quote:

“Hence, the demand for novel, rapid, easy, potent and universal technology for food adulteration detection is still an urgent need. Therefore, we believe the DNAFoil technology could a powerful tool to meet all of these needs.”

Trends in Food Science & Technology

<https://www.journals.elsevier.com/trends-in-food-science-and-technology>

Original article [on this link](#).

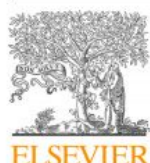
Short description:

An official journal of the European Federation of Food Science and Technology and the Int. Union of Food Science and Technology

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

Trends in Food Science & Technology 86 (2019) 544–552



Contents lists available at ScienceDirect

Trends in Food Science & Technology

journal homepage: www.elsevier.com/locate/tifs



Commentary

DNAFoil: Novel technology for the rapid detection of food adulteration

Aly Farag El Sheikha^{a,b,c,*}



^a Jiangxi Agricultural University, Jiangxi Key Laboratory for Conservation and Utilization of Fungal Resources, 1101 Zhimin Road, Nanchang, 330045, China

^b McMaster University, Department of Biology, 1280 Main St. West, Hamilton, Ontario, L8S 4K1, Canada

^c Minufiya University, Faculty of Agriculture, Department of Food Science and Technology, 32511, Shibin El Kom, Minufiya Government, Egypt

ARTICLE INFO

Keywords:

Food adulteration
Health and economic impacts
Current techniques evaluation
Challenges of available commercial kits
DNAFoil technology

ABSTRACT

Adulteration in food is a menace, which all of us face since the beginning of civilization, as it not only decreases the quality of food products but also results in a continuing problem with significant consequences for human health and economic damage. Hence, the detection of food adulteration became an essential requirement for ensuring both the quality and safety of foods. Indeed, the current sophisticated lab methodologies are accurate and reliable, but their disadvantages are time-consuming, technically challenging and costly. Therefore, considerable interest has emerged in developing rapid techniques for food adulteration detection in which a common person can perform at the level of the household. DNAFoil is a portable, completely self-administered, on-site DNA test that does not require expensive PCR equipment or laboratory settings to confirm detection of food adulteration in as little as 30 minutes. Our intent is to suggest the DNAFoil technology as a novel, rapid, easy, potent and universal approach for food adulteration detection.

Date: 15.03.2019		Quote: “A portable DNA kit that develops technologies that can analyze food components in 30 minutes without having to go to the lab.”
Chosun.com South Korea http://www.chosun.com/ Original article on this link .	Short description: Korean daily news website	Topic: SwissDeCode

주머니 속 키트가 음식을 분석한다

김은진 탐험대원

입력 2019.03.15 18:37 | 수정 2019.03.15 18:39

인간이 생존을 영위하기 위해 가장 중요한 것을 고르자면 단연코 음식일 것이다. 음식의 미래가 푸드테크 발전과 밀접한 관련이 있다는 것은 결코 부정할 수 없는 핵심적인 사실이다. 과연 스위스에서 푸드테크와 관련된 혁신적인 기업이 있을까? 우리는 스위스에서 셋째 날 방문한 스위스디코드(Swissdecode)의 브리즈 사히 CEO와 인터뷰에서 그 해답을 찾을 수 있었다.



김은진 탐험대원과 스위스디코드 브리즈 사히 CEO

Date: 15.03.2019		Quote: “Consumers are now actively seeking and purchasing food that they can trust. Therefore, a major change in the food industry is expected.”
Chosun.com South Korea http://www.chosun.com/ Original article on this link .	Short description: Korean daily news website	Topic: SwissDeCode

스위스디코드는 휴대 가능한 DNA 키트로 음식에 들어있는 성분을 실험실에 가지 않고도 30분 안에 분석하여 파악할 수 있는 기술을 개발하는 기업이다. 마치 임신테스트기처럼, 현장에서 즉시 음식 성분을 분석할 수 있어 매우 간편하고 편리한 기술이라 말할 수 있다. 예를 들면 돼지고기가 들어가서는 안 되는 이슬람의 할랄 음식을 DNA 키트를 이용해 실제로 돼지고기가 들어갔는지 알 수 있으며, 세관 신고에서 들어온 식품이 검역된 국가에서 온 것인지 파악하는 것도 가능하다는 것이다.

즉, 이제는 식품 산업에서 DNA 분석이 쉬워짐에 따라 식품 제조업체들이 더욱더 믿을만한 식품을 소비자에게 제공할 수 밖에 없도록 만드는 강력한 푸드테크(foodtech, 음식과 정보기술의 결합) 기술이 탄생한 것이다! 이로 인해 이제 소비자들도 능동적으로 신뢰할 수 있는 식품을 찾아 구매할 것이므로 식품 업계에 대대적인 변화의 바람이 불 것으로 생각된다.

/로잔(스위스)=김은진 탐험대원, 취재 동행 조선헌비즈 김남희 기자



김은진 탐험대원(왼쪽)과 DNA 키트로 음식 성분을 분석하게 해주는 스위스디코드 브리즈 사히 CEO(오른쪽). 아래 사진은 바로 그 작은 DNA 키트.

Date: 19.02.2019



Quote:

“SwissDeCode has been granted a FIT Tech Growth loan worth CHF 500'000 to support its growth”

FIT
Switzerland

<https://fondation-fit.ch>

Original article [on this link](#).

Short description:
The Foundation for Technological Innovation (FIT) provides appropriate financial assistance to startups.

Topic:

SwissDeCode

CHF 500'000 GRANTED TO SWISSDECODE

  
FIT | 19 FEBRUARY 2019

The start-up based in Renens has convinced the jury of the Fondation pour l'Innovation Technologique (FIT). SwissDeCode has been granted a FIT Tech Growth loan worth CHF 500'000 to support its growth.

Based since 2016 at the Ateliers de Renens, SwissDeCode developed a portable, self-administered, on-site DNA detection kit, which combines both food safety and compliance with regulatory bodies in a single tool.

“Our technology makes it possible to perform DNA detection analysis directly on site in 30 minutes, without having to wait 7 days to get results from an external laboratory,” says Brij Sahi, CEO of SwissDeCode. “We also changed the nature of the test to become a screening tool to answer specific questions with “yes” or “no”. For example, “is this food contaminated?”; our system responds quickly; this allows companies to make the necessary decisions in an appropriate manner. Our first target market remains the food industry (from farm to fork) and more specifically companies that routinely perform laboratory analysis. The DNAFoil technology is based on state-of-the-art research from the University of Geneva and independent validation by Federal laboratories.

“This financial support marks a major milestone for our company, which currently has 21 employees. The loan will help us to increase our sales effort with a stronger focus on our new data and IOT solution that supports Industry 4.0. Our laboratory in Switzerland will be able to analyse a sample at a customer’s facility anywhere in the world, and create a digital certificate, possibly on blockchain, facilitating traceability in the food industry”, explains the CEO of SwissDeCode, Brij Sahi, after the FIT jury session last December.

Finalist of several high-level competitions, the start-up is also very well known in its field of activity: the start-up accelerator venturelab has named it as one of the 10 Swiss start-ups to watch and it recently became a member of the European network “EIT-Food Rising Food Stars”, a group of outstanding agri-food young companies.

swissdecode.com

Contact:
Brij Sahi, CEO
Tél. +41 79 855 63 78
Email : brij.sahi@swissdecode.com

SwissDeCode

SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland
Phone: +41 79 855 63 78
Email: press@swissdecode.com

Reference: SDC19001

Swissdecode décortique le contenu de nos assiettes

TECHNOLOGIES. Lauréate du prix Agri & Co Challenge, la start-up vaudoise lutte contre les contaminations alimentaires.

MAUDE BONVIN

«Nous nous sommes rendu compte que les entreprises ont besoin d'une solution leur permettant de prendre des décisions rapidement, tout en évitant les intoxications alimentaires», déclare Brij Sahi, CEO de Swissdecode. La jeune pousse aide les fabricants à transformer leurs aliments sans danger pour la santé.

«Un fournisseur d'une chaîne de hamburgers peut, par exemple, préparer des salades en huit heures. Son certificat de sécurité alimentaire en laboratoire arrivera, toutefois, au bout de deux à quatre jours, générant des coûts supplémentaires, dont ceux de conservation, et une durée de vie plus courte des produits. Nous offrons des certificats de qualité en moins de huit heures, parfois en 30 minutes», poursuit le directeur général. Les coûts opérationnels s'en trouvent donc réduits. «Les firmes peuvent aussi lancer de nouveaux produits sur le marché plus vite», indique le patron.

Sécuriser la chaîne d'approvisionnement

Pour ce faire, l'entreprise en devenir a développé des capteurs d'ADN. Elle déploie sa technologie sur différents supports allant des kits d'inspection portables en passant par des systèmes de surveillance automatiques posés sur les chaînes de fabrication pouvant donner des certificats numériques. Son dernier-né? Le kit DNAFoil capable d'identifier plusieurs ADN dans un échan-



BRIJ SAHI. Le patron de Swissdecode compte atteindre la rentabilité en 2020.

illon alimentaire. «Il peut, par exemple, détecter les gènes de la salmonelle. Le dispositif est également apte à différencier du lait de soja dans du lait de vache, ce qui permet de lutter contre la fraude alimentaire. Il est, enfin, capable de mettre en évidence des codes ADN protégés», explique Brij Sahi.

Portable et autonome, l'instrument fonctionne comme un test de grossesse: une ligne pour les négatifs, deux lignes pour les positifs. Si sa technique a été inventée par le directeur de la technologie, Gianpaolo Rando, le kit est, lui, le fruit d'un projet de recherche d'une équipe de scientifiques de l'Université de Genève. Il a ensuite été validé de manière indépendante par le laboratoire fédéral Agroscope à Liebefeld.

Sur le plan technologique, «nous venons de lancer un service d'intervention rapide. Il s'agit d'une adaptation de notre technologie de base à une situation de crise alimentaire existante dans laquelle les entreprises ont besoin d'aide pour trouver la source d'une contamination dans leurs usines. Nous travaillons également sur un système de surveillance numérique qui permet une traçabilité complète et sécurise la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la ferme à la fourchette», ajoute le patron.

Agriculteurs visés

La jeune entreprise se focalise sur quatre segments de marché: les aliments pour animaux, la viande - de la ferme à l'abattoir -, les produits laitiers ainsi que les transformateurs d'aliments. «Nous ci-

blons le segment opérationnel des firmes. Et pour obtenir de nouveaux contrats, nous sollicitons l'approbation du service qualité. Notre stratégie consiste à conquérir de grands clients internationaux. Nous faisons alors pression auprès de leurs services d'approvisionnement, qui demanderont à leurs fournisseurs d'adopter notre solution», précise le CEO.

Au moment de se lancer, collecter des fonds pour construire le premier prototype a représenté le plus grand défi. «Mais fort heureusement, comme nous sommes une émanation de l'Université de Genève, nous avons pu faire une demande de subvention et aller de l'avant», indique le patron.

Au niveau de son implantation, Swissdecode a opté pour Renens. «Nous avons été captés par cette ville lorsque les Ateliers de Renens ont attiré l'accélérateur mondial de start-up MassChallenge», explique le CEO. Son entreprise en devenir a, d'ailleurs, pris part au programme d'innovation de MassChallenge et à son concours. «Nous y avons remporté le premier prix en 2016. Cela nous a permis de signer la plupart de nos contrats commerciaux durant notre phase d'incubation». La jeune pousse a aussi remporté le premier prix à l'Open Innovation Forum organisé par l'Université de Cambridge en 2018.

Fondée en 2016, la firme emploie 21 collaborateurs. «Nous comptons atteindre la rentabilité en 2020», conclut Brij Sahi. ■

“The winning product is DNAFoil, from start-up company SwissDeCode, and was presented among a shortlist of 16 innovative finalists.

Institute for Manufacturing
United Kingdom

<https://www.ifm.eng.cam.ac.uk/>

Original article [on this link](#).

Short description:

The IfM is part of the University of Cambridge's
Department of Engineering

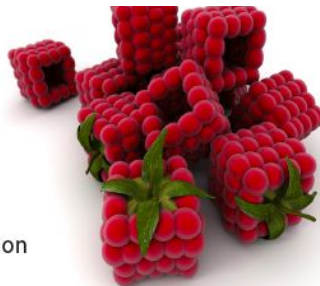
Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

Chips with everything: Start-ups pitch their innovations to food and drink multinational 'dragons'

2018 WINNERS ANNOUNCED

Open Innovation Forum
Food and FMCG Pitching Competition



The Open Innovation Forum's annual pitching competition, organised by IfM for start-ups in the food, drink and FMCG sectors, has been won this year by an ingenious, portable DNA test which can rapidly identify contamination risks in food.

The winning product is DNAFoil, from start-up company **SwissDeCode**, and was presented among a shortlist of 16 innovative finalists. Short 'Dragon's Den'-style pitches were made by the entrepreneurs to an audience of influential decision makers from large companies across the food and drink value chain.

Appropriately for the food sector, there was a profusion of chips on offer. Integrated circuits featured in a number of the top-rated pitches. In the highly commended category, HexagonFab explained how it is developing novel nanomaterials for improved sensors for food safety, and PragmatIC presented its new generation of ultra-thin, low-cost integrated circuits for smart packaging.

The diverse spectrum of innovations ranged from small, lightweight agricultural robots for increasing crop yield from Small Robot Company, to an 'innovation research assistant' with AI market intelligence from Klydo, to 3D printed confectionary from Magic Candy Factory. In another highly commended pitch, start-up Mimica Touch presented labels for perishable products with integrated freshness indicators to show when food or medicine has spoiled, reducing waste and improving safety.



Date: 27.11.2018		Quote: <i>“The 2018 pitching competition was won by start-up company SwissDeCode, with an engaging presentation by CEO and co-founder Brij Sahi.</i>
Institute for Manufacturing United Kingdom https://www.ifm.eng.cam.ac.uk/ Original article on this link .	Short description: University of Cambridge's Department of Engineering	Topic: SwissDeCode DNAFoil

Targeting innovation needs

Organised by the University of Cambridge's Institute for Manufacturing, this year's pitching event was hosted at the Institute for Global Food Security at Queen's University Belfast. The competition takes place during a meeting of the [Open Innovation \(OI\) Forum](#), a group which convenes major multinationals from across the food, drink and FMCG industry, spanning the supply chain from ingredients and materials through processes and technology, to brand owners and retail. Members include PepsiCo, Walgreens Boots Alliance, Moy Park, Crown Packaging, Siemens, Moy Park and Heineken, among other global players.

The OI Forum companies come together to consider strategic and collaborative approaches to innovation, actively looking outside their own organisations to harness external innovations. Forum members have identified a list of [50 'innovation needs'](#) - business challenges and opportunities where external innovations could make a valuable impact. Often this presents an ideal symbiotic relationship with creative start-ups needing to grow by building relationships with bigger clients.

The winning product: DNAFoil

The 2018 pitching competition was won by start-up company SwissDeCode, with an engaging presentation by CEO and co-founder Brij Sahi. The product, DNAFoil, provides quick and reliable testing of food products during production. For food producers, guaranteeing the quality and integrity of their products is critical, but doing so usually involves a lengthy process of laboratory DNA testing. DNAFoil replaces this slow, complex and expensive process with a nifty lab in a box, providing a hand-held, self-administered DNA test for food products during production, taking only 30 minutes for the test to be completed on-site.



DNAFoil is a portable DNA testing device replacing time-consuming laboratory-based tests for perishable goods.

Heightened consumer awareness of allergens and integrity of food labelling, alongside recent high-profile media stories, have emphasised contamination as an increasingly high priority concern for producers. Food production managers need a robust testing process that they can rely on with confidence, but they also need to minimise disruption to production, and want the ability to make rapid operational decisions. DNAFoil is a game-changer in enabling identification of contaminants quickly to enable fast response in production.

SwissDeCode	SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland Phone: +41 79 855 63 78 Email: press@swissdecode.com	Reference: SDC18011
--------------------	---	---------------------

“It also addresses other problems faced by the food industry, such as food fraud – for example identifying if there is pork meat in ‘100% beef burgers’.

Institute for Manufacturing
United Kingdom

<https://www.ifm.eng.cam.ac.uk/>

Original article [on this link](#).

Short description:

University of Cambridge's Department of
Engineering

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

It also addresses other problems faced by the food industry, such as food fraud – for example identifying if there is pork meat in ‘100% beef burgers’. Similarly, counterfeiting can be tackled by testing the origin of products, such as whether a cheese with Protected Designation of Origin (PDO, an EU legal framework for product protection) is original or counterfeit.



Dominic Oughton from the Institute for Manufacturing presents the winner's trophy to Brij Sahi, CEO of SwissDeCode.

Based in Lausanne, SwissDeCode (www.swissdecode.com) is a spin-off based on technology developed by co-founder Gianpaolo Rando at the University of Geneva. He joined forces with Brij Sahi in 2016 to commercialise the technology.

Brij commented:

"The pitching event allowed start-ups to overcome one of our biggest challenges: to have access to key decision makers in large corporations."

Background

The Open Innovation Forum was established in 2010 by IfM Education and Consultancy Services, (IfM ECS), the dissemination arm of the University of Cambridge Institute for Manufacturing, to provide support and opportunities for companies involved in the Food, Drink and FMCG value chain. Find out more about the Forum [here](#).

Previous entrants and winners of the Open Innovation Forum Food and FMCG Pitching Competition can be viewed [here](#).

한국경제매거진

“By recording contract / identity information in the blockchain, loss and forgery can be prevented.”

Korea Economic Magazine
South Korea

Short description:

South Korean Publication covering economic issues

Topic:

DNA Foil

magazine.hankyung.com

Original article [on this link](#).

재테크

제 1198호 (2018년 11월 14일)

⊕ 크게 ⊖ 작게 ≡ 프린트 ≡ 섹션목록 ≡ 통권목록

돼지 10마리 잡으면 족발이 50개 나오는 중국

[비트코인 A to Z]

-블록체인에 생체 DNA 담아 음식료 유통 혁신 가능... '가짜 음식' 퇴출 노력



[오래된 크립토비트코인연구소장, '스마트콘트랙 : 신뢰혁명' 저자] 비트코인과 블록체인이 10주년을 맞았다. 사토시 나카모토의 유명한 '백서'가 2008년 10월 세상에 나왔고 최초의 비트코인 블록은 그보다 두 달 뒤 만들어졌다. 첫째 블록의 유니스 시간은 1231006505이다. 이를 그리니치 천문 시간으로 환산하면 2009년 1월 3일 오후 6시 15분 5초다. 만약 사토시 나카모토가 일본이나 한국에서 첫째 블록을 생성했다면 1월 4일 새벽 3시다. 하지만 발명자가 일본 이름을 사용했음에도 3일로 간주하는 게 대세다.

왜냐하면 역사에 기리 남을 최초 블록에 사토시 나카모토 자신이 날짜와 관련한 메시지를 남겨 놓았기 때문이다. 2008년 리먼브러더스 사태 이후 전 세계 금융권이 몸살을 앓고 있던 와중에 사토시 나카모토는 영국 신문의 헤드라인과 날짜를 첫째 블록에 새겨 넣었다. “더 타임스 2009년 1월 3일자, 영국 재무장관이 은행들의 두 번째 구제금융에 내몰렸다”(The Times 03/Jan/2009 Chancellor on brink of second bailout for banks).

탄생 10년을 바라보는 비트코인

날짜를 남기는 뜻도 있었겠지만 은행 제도가 얼마나 쉽게 정치적으로 휘둘릴 수 있는지를 상기시키고자 했던 것 같다. 동일한 데이터를 기록하고 저장하는 전 세계 1만 개의 노드들이 동시에 이 문구를 삭제하기로 하지 않는 한 이 기록은 영원히 남을 것이다. 어떤 사람들은 이 문구를 새겨 넣은 창시자의 이름을 달리 해석한다. 자신이 영원히 남는 기록을 만들었다는 사실 그 자체를 말하는 데 목적이 있었다는 것이다.

비트코인 정도의 분산성을 확보한 블록체인은 기록을 원본 그대로 박제할 수 있다. 시간이 가도 훼손되지 않을 뿐만 아니라 오히려 더 확고부동해진다. 국가 기록이나 재산권·계약·신원정보를 블록체인에 기록하면 분실이나 위변조를 막을 수 있다. 어쩌면 위변조를 막는다는 사실 그 자체보다 막을 수 있다는 지식의 공유에서 파생되는 신뢰가 더 중요할지 모른다.

식품의 공급 사슬망은 조밀한 네트워크를 이루고 있다. 그래서 소수 일탈자들의 탐욕만으로도 전 세계가 공포에 휩싸일 수 있다. 1년에 40만 명 정도가 가짜 식품 때문에 목숨을 잃는다고 한다. 농산물 이력을 블록체인으로 관리하면 기업을 믿지 않아도 된다.

월마트는 2016년부터 IBM과 협력해 블록체인의 식품 유통 추적 능력을 시험해 왔다. IBM과 월마트는 중국 내 돼지고기 유통망을 블록체인에 올리는 실험을 완료했다. 돼지 10만 마리를 도살했는데 돼지죽발이 50만 개가 나온다는 말이 있을 정도로 중국의 돼지고기 유통은 베일에 싸여 있다. 돼지가 태어나자마자 블록체인에 등록된다면 돼지와 연결되지 않은 죽발은 블록체인에 올라갈 수 없다. 구입할 때 블록체인에 족보가 있는 죽발인지만 확인하면 된다. 돼지죽발은 도살할 때 생긴다는 통념은 더 이상 통하지 않는다. 생물학적으로 죽발은 태어날 때 가지고 나오며 블록체인도 그렇게 인식한다. 한 발 더 나아가 월마트와 샘스클럽은 2019년부터 상추나 시금치 등 녹색 채소를 IBM의 블록체인 기술을 이용해 추적한다고 발표했다. 농장에서 마트까지의 흐름을 실시간으로 살피겠다는 것이다.

중국 알리바바의 설립자 마윈 역시 가짜 식품은 ‘명예’가 달린 사안이라고 말했다. 알리바바는 뉴질랜드산 쇠고기에 대해 블록체인 추적 시스템을 적용하는 실험을 시작했다.

영국의 프로브넨스는 인도네시아에서 잡히는 참치를 영국의 소비지까지 블록체인으로 추적하는 시스템을 구축했다. 한 해양 단체의 DNA 테스트에 의하면 미국에서 유통되는 참치 중 60%가 다른 생선이었다.

참치는 주로 인도네시아나 아프리카 해안에서 잡히지만 북미·유럽·동아시아에서 소비된다. 잡히고 나서 먼 거리를 이동하는 동안 일어날 수 있는 일이 많을 수밖에 없다. 참치가 블록체인에 올라오면 잡힌 장소와 시간, 잡은 사람, 가공 방법과 부위 등이 꼼꼼하게 기록되므로 소비자는 바코드에 스마트폰을 대기만 하면 꼭 알아야 할 사건들을 확인할 수 있다.

하지만 블록체인이 만능은 아니다. 애초에 틀린 정보가 입력된다면 블록체인은 오류를 쉽게 고칠 수 있는 전통적인 데이터베이스보다 더 위험할 수도 있다. 블록체인은 등록된 정보가 변하지 않았다는 것을 보장하는 시스템일 뿐 입력된 정보가 진실한지는 확인해주지 않는다. 거짓된 정보가 입력됐다고 하더라도 블록체인은 이 정보가 변경되지 않도록 보호한다. 블록체인은 현실과 만나는 접점에서 가장 취약하다. 하지만 농산물엔 강력한 해결책이 있다. 바로 DNA 테스트다.

유전체는 그 자체가 빅데이터다. 하지만 어떤 동물이나 식물의 종을 확인해 주는 유전자 마커는 많은 용량을 차지하지 않는다. 검사비용, 검사 시간, 데이터 용량 부담이 크지 않다는 말이다. 참치인지 아닌지 확인하는 것보다 특별한 종류의 참치를 확인하는 DNA 테스트는 더 비싸고 정교해야 하는 것이 사실이다. 하지만 기술의 발달로 유전자 검사는 빠르게 저렴해지고 있다. 또 유전자 정보가 모일수록 정확도가 올라가고 비용은 더 내려간다. 소인지 아닌지 확인하는 수준에서 시작하더라도 시장이 호응한다면 기술 관련 투자가 일어나 한우인지 아닌지를 간단하게 확인할 수 있게 될 것이다. 더 나아가 특별한 돌연변이를 찾아 생산된 지역까지 파악할 수 있게 될 것이다.

기록의 원본성을 보장하는 블록체인이 날로 발달하고 있는 유전체학과 만나면 생명체의 식별에서 인류는 막강한 해결책을 손에 쥐게 될 것이다. 폭리에 눈이 먼 생산자나 유통업자 때문에 목숨을 걸고 음식을 섭취하는 시절이 과거의 역사로 남게 된다. 다만 블록체인 만큼이나 유전체학도 기술보다 규제가 ‘병목 지점’이다. 이 문제를 해결하는 데 한국은 믿을 만한 선도자가 아니라는 사실이 우리가 직면한 진정한 문제 상황이다.

Date: 14.11.2018		Quote: “ More than a decade later, in 2017, SwissDeCode in Switzerland launched a DNA kit to identify halal foods.
<h1>한국경제매거진</h1>		
Korea Economic Magazine South Korea magazine.hankyung.com	Short description: South Korean Publication covering economic issues	Topic: DNAFoil

[돋보기] 여고생의 아이디어에서 출발한 음식 DNA 테스트
DNA 테스트로 음식이 라벨과 같은지를 확인하는 아이디어는 미국 뉴욕의 두 여고생이 원작자다. 2008년 명문 대학 입시를 준비하던 그들은 방과 후 활동의 하나로 맨해튼의 고급 스시집을 돌며 참치를 채취했고 이를 한 대학 연구소에 보냈다. 표본이 적어 통계적으로 유의하다고는 할 수 없었지만 4분의 1이 참치가 아닌 싸구려 생선이었다.

그들의 연구는 세계적으로 보도됐고 다음해에는 원하던 대학에 진학했다. 그로부터 10여 년이 지난 2017년 스위스의 스위스디코드(SwissDeCode)는 할랄 음식을 확인하는 DNA 키트를 출시했다. 할랄 음식은 유대교와 이슬람 신도들이 종교적으로 허용된 음식을 가리키는 데 대표적으로 돼지고기가 들어가지 않아야 한다. 미국에서 할랄 음식 시장은 2010년 이후 33%나 성장했다. 하지만 어떻게 라벨을 믿는가의 문제가 남는다. 결국 할랄 음식의 공급 사슬망 곳곳에 돼지가 들어 있지 않은지 테스트 하는 이들이 있어야 한다. 키트 한 세트가 100만원에 달하고 한 번 쓰면 더 이상 사용할 수 없는 데다 결과를 알 때까지 30분 정도 기다려야 한다.

음식물의 DNA 테스트는 10년 만에 대학의 연구소에서 공장이나 창고의 검사실로 옮겨 온 셈이다. 조만간 주방과 레스토랑에서 십여 초 만에 라벨에 적힌 게 사실인지 알 수 있게 될 것이다. 과학적인 도구로 무장하고 매의 눈으로 감시하는 이들이 곳곳에 있으니 엉터리 라벨을 붙이는 업자들의 위험이 지나치게 증가할 것은 틀림없는 사실이다.

Date: 12.11.2018		Quote: “ SIAL is even more international, even broader than Anuga, which takes place every two years in Cologne, alternating with SIAL.
Food Aktuell Switzerland	Short description: Platform for the Swiss food industry	Topic: DNAFoil RAPID INTERVENTION SERVICE
www.foodaktuell.ch		
Original article on this link .		

Datum: 12. November 2018

DIE FOOD-WELT TRIFFT SICH IN PARIS

Für Schweizer Exporteure ausserhalb der Käsebranche wird die Lebensmittelmesse SIAL in Paris immer weniger zum Must. International ist ihre Bedeutung unbestritten, die Besucherzahl stieg erneut an.

von Roland Wyss, Stephan Moser



Die Food-Welt traf sich in Paris. (Bild: zVg)

Die SIAL sei noch internationaler, noch breiter aufgestellt als die Anuga, die im Wechsel mit der Sial alle zwei Jahre in Köln stattfindet. Diese Aussage war in Paris immer wieder zu hören. Einer der Gründe: Es hat viele Aussteller und Besucher aus Nord- und Westafrika, nebst den Vertretern aus dem Nahen und Fernen Osten, die man auch in Köln findet. So gab es in den Priaser Hallen Länderpavillons von nicht weniger als 79 Ländern. Der Schweizer Käse war wie üblich gut vertreten, der von Switzerland Global Enterprise (S-GE) organisierte Schweizer Pavillon ist in der Fläche gewachsen und konnte sogar die Teilnehmerzahl von neun auf zehn erhöhen. An die Stelle von Schweizer Herstellern traten Trader mit Sitz in der Schweiz. Die Migros-Töchter Delica oder Micarna waren schon vor zwei Jahren abgesprungen, auch Hero war diesmal nicht mehr dabei. Mit ein Grund sind die leicht ansteigenden Standpreise, wie Valentin Diethelm von Switzerland Global Enterprise erklärte. Im Vergleich zur Anuga sei die SIAL deutlich teurer, weil die Organisatoren nicht wie in Köln selber Besitzer der Infrastruktur seien.

Harte Müesli-Konkurrenz

Ein Hersteller, der der SIAL die Treue hält, ist der Müesliproduzent Bio-Familia aus Sachseln. Exportleiter Peter Weber bedauerte, dass nicht mehr Schweizer Hersteller dabei seien, der Pavillon bleibe aber für Bio-Familia eine wichtige Plattform. Im Visier hat Weber an der SIAL vor allem die Märkte im Mittleren und Fernen Osten, auch wenn das politische Umfeld zum Teil schwierig sei. Bio-Familia exportiert seit 1960 und ist von den USA bis nach Japan auf der Nordhalbkugel tätig, mit einem Exportanteil von 45 Prozent.

Besonders gut laufen laut Weber Knuspermüesli, die gebacken werden, je nach Land sind auch Biomüesli sehr gefragt. Die Konkurrenz bei den Müesliherstellern sei sehr hart, da helfe das Schweizer Kreuz, um die Schweizer Herkunft auszuloben.

Mövenpick Fine Food war mit dem Ziel an der SIAL, dass die traditionelle Marke nicht nur weltweit bekannt, sondern nach und nach auch weltweit verfügbar werden soll. So möchte man beispielsweise in Marokko und Tunesien in den Markt gelangen, sagte Steffen Rutter, Business and Market Development bei Mövenpick Schweiz AG. Der strategische Fokus liege in Südostasien und Osteuropa. International umfasst Mövenpick Fine Food heute Kaffee, Molkereiprodukte, Schokolade und Konfitüre, der Bereich Biskuits wurde eingestellt, weil die Qualität das Preisniveau nicht gerechtfertigt habe. Der Preisbereich sei «affordable premium», gemeint sind damit die unteren 20 Prozent der obersten 25 Prozent bezüglich Qualität.

Eigene Marken für mehr Marge

Mit einem sehr unscheinbaren Stand war CCL Products im Schweizer Pavillon vertreten. CCL ist ein indisches Unternehmen und nach Nestlé der zweitgrösste Hersteller von löslichem Kaffee, wie Henry Goffaux, Managing Director für Europa, erklärte. CCL ist in über 90 Ländern tätig. Die Schweizer Tochter von CCL heisst Grandsaugreen und betreibt im neuburgischen Les Verrières eine Fabrik, in welcher der Kaffee granuliert und verpackt wird. Das Ausgangsmaterial ist sehr feines gefriergetrocknetes Kaffeepulver aus der eigenen Fabrik in Indien und sprühgetrocknetes Kaffeepulver aus der Fabrik in Vietnam.

CCL produziert bisher vor allem Eigenmarken-Kaffee, etwa für grosse französische Detailhändler. Die Konkurrenz sei hart, sagt Goffaux. Künftig soll die eigene Marke «Continental» gepuscht werden, zuerst im Schweizer Markt – wo man gezwungenermassen auf kleinere Detailhandelskanäle setzt –, danach in den Nachbarländern, Spanien und

Mehr zum Thema

Rekordbesucherzahl
Die diesjährige SIAL, die vom 21. bis 25. Oktober in Paris stattfand, verzeichnete gemäss Medienmitteilung 310 000 Besucher – ein neuer Rekord. Drei Viertel davon stammten aus dem Ausland. 7200 Aussteller aus 119 Ländern präsentierten insgesamt über 400 000 Produkte. 650 Start-ups waren vor Ort und 2355 Produkte wurden für den SIAL-Innovationspreis eingereicht.

Innovationen
Was Innovationen aus dem Food-Bereich an-geht, ist die SIAL jedesmal eine Fundgrube. Ungebrochen sind der «Superfood»-Trend mit Chia-Samen, Quinoa, Goji oder Spirulina, oder die Themen vegane Produkte und Fleischersatzprodukte. Porridge

bleibt ebenso aktuell wie Cold Brew Kaffee, und aus den USA schwappt auch der Hype um Blumenkohl herüber, in Form von Blumenkohl-Brezeln (mit Maniokmehl), mit Blumenkohl als Reisersatz oder als Hauptzutat in ethnischen Fertiggerichten. Auch getrockneter Käse scheint Anklang zu finden, wie den Cheese Snack von Lustenberger & Dürst, die Cheesepop von Cheesepop, englische Parmesan Crisps oder Mandel-Käse-Crisps aus Indonesien zeigten. Zu den spektakuläreren Innovationen gehörten etwa «Dione», eine litauische Glace aus rei-fem Hartkäse und Cranberries, ein süß-saurer Kimchi Jam (eine Art Sauerkraut-Aufstrich) aus Südkorea, «Mö Bufala», ein italienischer Mozarella mit einem Ricotta-Kern, «Sonatural», ein Shot mit Apfel, Kokosnuss und Aktivkohle, «CoCasse», konzentrierte Tomaten und Randen in Form einer Schokoladentafel, zum Raffeln oder Zugeben für Suppen, Backwaren und weitere Speisen. Ferner: «BeKids», gefriergetrocknete Gemüse-Sticks für Kinder, «Beetchup», ein Ketchup mit Randen, «Protein Pearls», extrudiertes Eiweiss fürs Müesli oder als Croûtons für den Salat, «Mon Fromage», ein Kit, um selber Mozarella zu produzieren, «Whisky Cornichons» und «Gin Cornichons», «Namasté», ein Kefir-Getränk mit Ingwer oder Pfefferminz, «Minigrette», kleine Plastikportionen mit Olivenöl und verschiedenen Vinaigrettes, oder «Brew Bar», ein energiereicher Riegel aus Biertreber. wy

»ien



»newsletter

Portugal. «Wir wollen ein ernstzunehmender Konkurrent von Nestlé werden», sagte Goffaux. CCL war letztes Jahr schon mit einem eigenen Stand an der Anuga, damals habe man viele Besucher gehabt, aber wenig ernsthafte Interessenten, an der SIAL sei es umgekehrt. Besonders gross sei das Interesse aus Spanien und aus den nordafrikanischen Ländern, sogar aus Libyen habe es einen Interessenten gegeben.

Sehr zufrieden mit der Messe war auch Hans Peter Werder, Chef der HPW, die in Ghana tropische Früchte trocknet und verkauft. Seit Juni hat Werder im 16-köpfigen Team einen neuen Mitarbeiter, der die osteuropäischen Märkte bearbeitet. HPW liefert rund ein Drittel der getrockneten Mangos für Europa, mit Handelsmarken ist er nebst der Schweiz in Schweden und Grossbritannien vertreten. Auch HPW ist mit einer eigenen Marke unterwegs, «Tropicks», die die Firma Anfang Jahr lanciert hat. Damit seien nun Tests gelaufen bei Edeka, bei Rewe, in Frankreich sei man bei Carrefour und in Belgien bei einem Grossverteiler im Regal.

Gepuffter Käse als Snack

Gepuffter Käse, Emmentaler-Scheibletten im XXL-Format und höhlengereifter Käse mit Geschichte: Die Schweizer Käsebranche, vertreten durch Käsehändler und Sortenorganisationen, präsentierte sich an der Sial innovativ und traditionsbewusst zugleich.

Mit einer Innovation wartete der Käsehändler und Affineur Lustenberger & Dürst SA auf: Unter dem Namen «Cheese Snack» bringt er den ersten gepufften Schweizer Käse auf den Markt. Dazu wird der hauseigene Rohmilchkäse «Lustenberger 1862 – fruchtig & würzig» in kurze Stängel geschnitten und in einem speziellen Verfahren getrocknet und gepufft. Dazu arbeitet das Unternehmen mit einem externen Partner zusammen, der über die nötige Maschinerie verfügt. In die Produktionsdetails wollten die Verantwortlichen nicht gehen. Nur so viel sagte CEO Richard Gander: «Da ist nur Käse drin, sonst nichts.» Das Resultat ist ein knuspriger, luftiger Snack mit intensivem Käsegeschmack, der ohne Kühlung 10 bis 12 Monate haltbar ist. Der Cheese Snack schaffte es in die Auswahl für den SIAL-Innovationspreis 2018.

Schon 2014 brachte das niederländische Unternehmen Cheesepop B.V. ein ähnliches Produkt unter dem Namen «Cheesepop» auf den Markt, an der diesjährigen SIAL präsentierten die Holländer nach Gouda und Emmentaler die neueste Geschmacksrichtung Cheddar. Auch ein italienisches Unternehmen bietet gepufften Käse an. «Das Produktionsverfahren ist bei allen ähnlich», sagte Marc Schaller, Key Account Manager bei Lustenberger & Dürst, der an der Entwicklung mitgearbeitet hat. «Unser Cheese Snack sticht jedoch geschmacklich heraus, das haben uns verschiedene Besucher an der SIAL bestätigt.» Konkurrenzprodukte hätten häufig einen verbrannten Beigeschmack, der Cheese Snack nicht.

Scheibletten und Mikrowellenfondue

Der Cheese Snack ist typisch für eine Entwicklung in der Käsebranche. Egal ob Raclette in der Backschale, Fertigfondue oder Käse-Plättli: Es gibt einen klaren Trend in Richtung Convenience, wie ein Besuch der Schweizer Käsehändler an der SIAL zeigte. «Convenience ist ein wichtiges Thema», sagte etwa Urban Hinder, Geschäftsführer der Alpenswiss AG, die vor allem Emmentaler nach Europa exportiert. Hinder verkauft unter anderem Fertigfondue im Einzelportionen-Töpfli mit exotischen Aromen wie Ingwer-Zitronengras oder Chili all'Arrabiata. «Drei Minuten in die Mikrowelle und fertig.» Neu hat Hinder auch Emmentaler in XXL-Scheiben im Angebot. «Damit können wir die volle Pracht und Schönheit des Käses zeigen», erklärte Hinder die Idee dahinter. Künftig werden die Riesenscheibletten in der Breite auf fünf bis sechs Zentimeter beschnitten. «Damit passen sie perfekt in ein Baguette-Sandwich.»

Für Josef Hardegger vom Käseexporteur Alp Senn AG ist die SIAL eine wichtige Messe für die Überseemärkte, vor allem Fondue verkaufe sich an der SIAL sehr gut. «Qualität ist eine Grundvoraussetzung, es braucht aber auch ein breites Angebot und einen guten Service punkto Logistik, wenn man auf diesen Märkten erfolgreich sein will», betonte er. Convenience ist auch für ihn ein wichtiges Thema. So verkauft die Alp Senn AG neben Fertigfondue zum Beispiel auch eine fixfertige Appenzeller-Käsesauce, die laut Hardegger auch bei den Asiaten sehr beliebt ist.

“One problem that all dealers and producers in the dairy and cheese industry know about is the long transport distances for overseas exports.

Food Aktuell
Switzerland

Short description:

Topic:

DNAFoil

www.foodaktuell.ch

Platform for the Swiss food industry

RAPID INTERVENTION SERVICE

Page 3 of 4

Ihre E-Mail-Adresse

Los

Tradition verkauft sich gut

Aller Innovation zum Trotz bleiben Tradition und Handwerk wichtige Verkaufsargumente für Schweizer Käse im Ausland. «Authentische, handwerklich hergestellte Schweizer Käse mit Tradition und Geschichte sind gefragt», erklärte etwa Tiffany Ayude, Produktmanagerin bei der Migros-Tochter Mifroma. Das findet auch Eric Desbaumes vom Traditionskäsehändler Margot Fromages SA. Man müsse den Kunden aber immer wieder erklären, dass Qualität auch ihren Preis habe. «Ein ausländischer Emmentaler ist rund ein Drittel billiger als ein Emmentaler AOP, aber es ist eben nicht dasselbe», betonte Desbaumes.

Sich von der ausländischen Konkurrenz durch Qualität und Geschmack abheben sei wichtig, erklärte Catherine Bussard von der Val d'Arve SA. Das Unternehmen exportiert vor allem Weichkäse ins europäische Ausland. «Ein Beispiel ist der Tomme vaudoise, den wir mit verschiedenen Füllungen anbieten», führte Bussard aus.

Ein Erfolg auch im Ausland ist das Kaltbach-Sortiment von Emmi mit höhlengereiftem Käse. «Die natürliche Sandsteinhöhle mit ihrem einzigartigen Klima in Kombination mit der Erfahrung unserer Maîtres fromagers ist unser USP», sagte Stephan Zobrist, Exportmanager bei Emmi. Es brauche aber auch «emotional aufgeladene Degustationen» in den Läden, um die Kunden von den Produkten zu überzeugen. Auch die Mifroma bietet mit ihrer «Cavern»-Linie Emmentaler AOP und Gruyère AOP an, die in natürlichen Sandsteinhöhlen lange reifen.

Gefroren in die ganze Welt

Ein Problem, das alle Händler und Produzenten der Milch- und Käsebranche kennen, sind die langen Transportwege bei Exporten nach Übersee. «Unser Caffè Latte hat eine Gesamthaltbarkeitsdauer von nur 50 Tagen, allein der Schiffstransport nach Übersee dauert aber bereits bis zu einem Monat», brachte es Stephan Obrist von Emmi auf den Punkt. Die Lösung? Eine veränderte Rezeptur und eine neue Verpackung. Für den Überseemarkt produziert Emmi sein Kaffee-Milch-Getränk mit UHT-Milch und füllt es in kleine Flaschen ab. «Damit ist der Caffè Latte fast ein halbes Jahr lang haltbar – ohne Kühlung», erklärte Zobrist.

Die Züger Frischkäse AG, die 50 Prozent ihrer Produktion exportiert, setzt auf das Individual Quick Freezing (IQF). Dabei werden Frischkäse wie etwa Mozzarella in Kleinportionen mit Flüssigstickstoff schockgefroren. So bleiben Form, Textur und Geschmack des Produktes weitgehend erhalten. Derart gefroren sind Frischkäseprodukte knapp ein Jahr lang haltbar und können problemlos per Kühlschiff in die ganze Welt exportiert werden, was deutlich billiger kommt als der Transport im Flugzeug.

Kompostierbare Kaffeepads

Mit Nachhaltigkeit einen Platz erkämpfen im gesättigten Markt mit Kaffee-Einzelportionen, das ist das Ziel des Schweizer Unternehmens Swiss Sustainable Coffee (SSC) aus Lugano. Die junge Firma hat die weltweit ersten luftdichten Kaffeepads entwickelt, die mit Nespresso-Pro-Maschinen kompatibel und zu 100 Prozent kompostierbar sind. Hergestellt werden sie aus einem Biokunststoff auf Maisbasis. Rund viereinhalb Jahre habe die Entwicklung bis zur Patentierung und Marktreife gedauert, erklärte Vizepräsidentin Elisabeth Da Costa. Mitte 2019 soll die industrielle Produktion im Tessin starten. «Die Auftragsbücher für 2019 sind bereits voll», sagte Da Costa. Ihr Produkt stosse weltweit auf grosses Interesse. Bis 2021 will die Firma die Produktion auf 300 Millionen Pads pro Jahr hochschrauben.

SSC bietet nicht nur Kaffeepads an, sondern auch Pads für Tee (Schwarztee und Kräutertee) und Bouillon (Huhn, Rind, Fisch, Gemüse). «Vor allem Asiaten interessieren sich für Tee und Bouillon», sagte Da Costa. SSC vermarktet die Pads unter einer eigenen Marke, produziert sie aber auch für Labels anderer Anbieter. Zusätzlich zu den Pads verkauft die Firma auch passende eigene Kaffeemaschinen für Private, Büros und Restaurants.

Drinks für Frauen

In der Getränkehalle waren die Stände nicht mehr so schrill wie in anderen Jahren, der Bereich Energy Drinks ist immer noch stark, hat sich aber etwas «normalisiert». Viele Drinks, etwa «Bang», der vom US-Supplementhersteller VPX als einer der wenigen mit einer

“As a new offering, DNAFoil presented the Rapid Intervention Service, but only for Europe. In the event of a crisis involving microbial problems, a DNAFoil team will come to the affected company to find the cause.

aufwendigen Live-Show beworben wurde, schmecken praktisch wie normale Limonade, enthalten jedoch meist eine ordentliche Ladung Koffein. Die schwedische Kaffeerösterei Löffbergs präsentierte ein neues «Caffeine Water», das mit Fruchtaroma versetzt ist und ebenfalls Koffein enthält, ganz ohne Kaffeegeschmack. Ins Auge sprangen ferner mehrere Varianten von Frozen Cocktails, Caffe Latte aus Kamelmilch oder der Mojithé, ein alkoholfreies Teegetränk mit Limetten, Minze und Rohrzucker. Ein neues Konzept wurde mit «Divas for Women» präsentiert – funktionale Drinks für Frauen mit Kirschen, Rosen und Collagen für eine «jüngere Haut» und mit Grapefruit, Hibiskus und dem Coenzym Q10, das sich positiv auf Gewicht, Immunsystem und Herz-Kreislaufsystem auswirken soll.

Dauerthema Rückverfolgbarkeit

An der SIAL wurden auch technische Innovationen vorgestellt. Am Schweizer Pavillon präsentierte sich DNA foil, ein Schweizer Start-up, das einen DNA-Schnelltest anbietet, um beispielsweise die Echtheit eines AOP-Käses zu prüfen (s. auch alimenta Nr 10 vom 16. Mai 2018). Weitere Anwendungen sind die Erkennung von undeklariertem Schweinefleisch oder von nicht deklarierten pflanzlichen Stoffen oder Allergenen. «Im Kit ist alles enthalten, was es braucht», erklärte Joana Gomes, die Marketingleiterin von DNA foil, «zusätzlich braucht es nur Wasser». Der Test sei gleich zuverlässig wie ein Labortest, dauere aber nur eine halbe Stunde statt ein paar Tage. Als neues Angebot präsentierte DNA foil den «Rapid Intervention Service», allerdings nur für Europa. Dabei kommt im Krisenfall mit mikrobakteriellen Problemen ein Team von DNA-foil-Mitarbeitern in die betroffene Firma, um die Ursache zu finden. DNA foil ist inzwischen tätig in Deutschland, Frankreich, den Niederlanden, Australien und Malaysia.

Mit Bioinformatik und Rückverfolgbarkeit beschäftigt sich auch das Pariser Start-up OxiProteomics, das sich bei den Innovationen im sogenannten «Future Lab» präsentierte. Die Firma untersucht, wie viele hochwertige, nicht-oxidierte und minderwertige oxidierte Proteine in einem Stück Fleisch enthalten sind. Das Ergebnis ist ein Index, der drei Qualitätsstufen unterscheidet, wie Firmenchef Marin Baraibar erklärte.

redaktion@alimentaonline.ch

“...SwissDeCode, is installed right in front of Hackuarium in the workshops. The young company has signed a contract with Agroscope, the federal institute for research in agronomy, and is currently working on the detection of bacteria in cheese for health purposes.



When science comes out of the box

Art using pigments produced by bacteria, a way of analysing the genome of beer and a low-cost spectrophotometer: these are just three of the unusual projects to emerge from a laboratory open to new ideas **BY JOAN PLANCADE**

At the heart of the Workshops of Renens, among the start-ups and craft companies that occupy this former printing house near Lausanne, Hackuarium's door is usually wide open.

Which is not surprising because the motto of the laboratory launched four years ago is “citizen science”, dedicating free space to personal research projects. As its co-founder Luc Henry explains: “We are a non-profit association, all the material has been donated, and our relationship with the Inartis Foundation which operates the space allows us to use the premises for free.”

Office benches, storage racks, centrifuges, microscopes, incubators and test tubes are available in the 50 square metre space where people work in an informal atmosphere reminiscent of both a local science club and a high-end laboratory. For this equipment it is also a second life. When new it was worth nearly half a million Swiss francs in total, according to Yann Pierson, a member of the association, who was responsible for obtaining the equipment from companies such as Debiopharm and Nestech and universities including EPFL.

Beer decoded

Visitors can expect the people at Hackuarium

to have unusual profiles for a life sciences laboratory. Vanessa Lorenzo joined Hackuarium four years ago to do her masters project in design. She started using natural pigments produced by bacteria, and has since pursued her experimental artistic work. She did not study biology at college but learned from others how to handle the instruments and cultivate bacteria.

For professional scientists, Hackuarium makes it possible to design projects outside the constraints of academia. Gianpaolo Rando, a teacher and researcher, who in addition to his days working at the University of Geneva has spent nights at the laboratory on his project titled “Beer Decoded”. Focusing on the analysis of the genome of beers, it allows consumers to identify the type of beer that tastes best for them. The project was too “out of the box” to be accepted by the academic world, according to Rando, but it nevertheless gave rise two years ago to a scientific publication.

Anteroom of entrepreneurial success?


“There are silos in the corporate and academic worlds, but this type of place can break them,” says Rando, whose spin-off from Beer Decode, SwissDeCode, is installed right in front of Hackuarium in the workshops. The

young company has signed a contract with Agroscope, the federal institute for research in agronomy, and is currently working on the detection of bacteria in cheese for health purposes.

Another project to spring from the lab is driven by Luc Patiny, a professor at EPFL, who created a low cost spectrophotometer, and began to democratise this open source technology primarily with students in the Swiss colleges and now in the developing world. “The strength of Hackuarium is its interdisciplinarity”, says Patiny. “Members who studied electronics were able to mentor me, a chemist, to carry out the manufacturing of the spectrophotometer. There is an exchange of ideas here that we cannot find elsewhere.”

With about a hundred registered members of which 15 are very active, some say Hackuarium should be used more. Mostly composed of scientists, the community hopes to attract people with all kinds of backgrounds.

However, for co-founder Luc Henry, the human connections in a small community are an asset. “Being a small community facilitates the bubbling of ideas and interaction,” he says, “and of course we are open to all to enrich the exchanges.”

Date: 12.10.2018		Quote: “The RAPID INTERVENTION SERVICE provides a valuable support for food manufacturers who are distressed and under pressure to solve a food safety crisis as quickly as possible.
		
Euro Meat News	Short description: International portal for the meat industry and business to business segment	Topic: RAPID INTERVENTION SERVICE
www.euromeatnews.com		
Original article on this link .		

EUROPE

SwissDeCode is launching a system that can reduce losses in a factory

HYGIENE & BIOSECURITY

RAPID INTERVENTION SERVICE system, the world's first service that can identify the source of a food safety outbreak in a factory within one shift, will be presented at SIAL Paris 2018.
Posted on Oct 12, 15:02



SwissDeCode is launching a system that can reduce losses in a factory

SwissDeCode is launching the RAPID INTERVENTION SERVICE, which brings a team of experts to companies in the food industry going through an outbreak. Embracing a "pit-stop" mentality; a fast, precise and relevant audit is performed to help find the source of contamination.

The "SIAL Innovation" selected service is built on SwissDeCode's DNAFoil technology and will initially help find the source of pathogen-related contaminations, the most common cause of food recalls in Europe.

“The RAPID INTERVENTION SERVICE provides a valuable support for food manufacturers who are distressed and under pressure to solve a food safety crisis as quickly as possible”, explained Brij Sahi, CEO and Co-Founder of SwissDeCode.

Some of the benefits that the RAPID INTERVENTION SERVICE brings are:

- it detects the targeted DNA even after standard cleaning;
- it differentiates between live and dead pathogens, allowing to put results into context and make relevant decisions;
- it provides results in one shift, informs the company in a press release.

Once the source is found, SwissDeCode's experts will continue to work with the company to improve their monitoring strategy by combining the DNAFoil technology with their processes. Timings, relevance and efficiency are improved to minimize the risk of another outbreak in the future. In 2017, in Europe alone, there were 300 alerts issued related to the presence of pathogens in food.

	SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland Phone: +41 79 855 63 78 Email: press@swissdecode.com	Reference: SDC18007
---	---	---------------------

INNOVATIVE START-UPS AM START

19 Schweizer Start-Ups stellten sich am 1. Agro-Food Innovation Forum vor, das am 5. Juni in Luzern stattfand. Die Organisatoren wollten mit dem Anlass Start-Ups, Forscher und Firmen vernetzen.

von Roland Wyss



Constantine Marakhov, Gründer von Hempfy...



Mehr zum Thema

Die Start-Ups

alver.ch / ambrosus.ch
 /expertinova.com / farmy.ch /
 flavorwiki.com / insekterei.ch /
 kreislauf.ch / loonity.com /
 meatstory.ch
 micropow.ch / oligoris.com /
 ressect.net / rethink-
 resource.com /
 rubysmiracleberry.
 com / sustainable-food-
 systems.com / beaster.swiss /
 swissdecode.com / hempfy.com /
 vitarbo.com

Nestlé dominiert

Roger Wehrli von
 Economiesuisse gab in Luzern
 einen Überblick in die
 Forschungs- und
 Entwicklungsaktivitäten (F&E) in

Die Schweiz landet in den Ranglisten zu den innovativsten Ländern regelmässig auf dem ersten Platz. Im Lebensmittelbereich passiert im Bereich Forschung und Entwicklung sowie Umsetzung von Innovationen im Vergleich zu anderen Ländern aber wenig (s. Kasten «Nestlé dominiert»). Die Forscher und Lebensmittelhersteller noch besser miteinander in Kontakt zu bringen, hat sich Swiss Food Research SFR auf die Fahnen geschrieben. Gemeinsam mit dem Kompetenznetzwerk Ernährung organisierte SFR am 5. Juni in Luzern das 1. Agro-Food Innovation Forum. Das Ziel: Start-Ups, Forschern und etablierten Firmen eine Plattform zu bieten, um sich zu vernetzen. Nur wenn die Innovationskraft mit der Erfahrung etablierter Firmen kombiniert werde, könne sich der Agro-Food-Sektor gut weiterentwickeln, sagte SFR-Präsident Prof. Michael Kleinert.

Auch Landwirtschaft miteinbeziehen

Dass mit «Agro-Food» explizit auch «Agro» und nicht nur «Food» gemeint ist, zeigte das Referat von Francis Egger, Leiter Departement Wirtschaft, Bildung und Internationales beim Schweizer Bauernverband. Die Digitalisierung in der Landwirtschaft, mit der man sich intensiv beschäftige, werde in den nächsten Jahren manches auf den Kopf stellen. Mit Jätrobotern von Ecorobotix beispielsweise würden nicht nur Pflanzenschutzmittel gespart. Da es keinen Fahrer gebe und damit keine Arbeitskosten, spiele der Zeitaufwand und das Tempo keine Rolle mehr, es sei egal, wenn die sonnenenergiebetriebenen Roboter wolkenbedingt mal pausierten. Die «Charta zur Digitalisierung der Schweizer Land- und Ernährungswirtschaft» des Bundesamtes für Landwirtschaft zu unterzeichnen sei ein Schritt zur gemeinsamen Auslotung der Möglichkeiten. Die Branche brauche eine gemeinsame Mehrwert-Strategie, sagte Egger. Dabei gehe es nicht nur um Qualität, Rückverfolgbarkeit und Nachhaltigkeit, sondern auch um Fairness auf der ganzen Wertschöpfungskette.

Innovative Start-Ups am Start

Auf der Bühne und anschliessend auf einer kleinen Tischmesse präsentierten sich am Agro-Food Innovation Forum 19 Schweizer Start-Ups. Dabei zeigte sich eine grosse Vielfalt, mit ein paar erkennbaren Schwerpunkten: Proteine, aus Algen, Insekten oder Pflanzen (Moringa), Rückverfolgbarkeit, mit Blockchain-Technologie und Onlineverkauf, und neue oder wieder entdeckte Rohstoffe wie Hanf oder die Wunderbeere.

Aus technologischer Sicht interessant ist der ETH-Spinoff MicroPow. Die Idee: Durch die Mikroschäumung und Verkapselung von Aromastoffen kann der Einsatz von teuren Aromastoffen in Lebensmitteln stark reduziert werden, ohne dass die Intensität der Geschmacks- und Geruchsempfindung mit Zunge und Nase geschmälert wird. Auch die technologischen Eigenschaften für die Verarbeitung und die Haltbarkeit werden so verbessert. Lea Pokorny und Pascal Guillet, die Gründer von MicroPow, suchen Industriepartner für die Umsetzung in der Produktion. Beim Thema Proteine präsentierte sich Alver, ein Start-Up aus der Schweiz, der ein geschmacklich neutrales Pulver aus Algen entwickelt hat. Das Pulver dient als Proteinquelle in allen möglichen Lebensmitteln (s. auch alimenta Nr. 3 vom 7. Februar 2018).

“Its product DNAFoil is the first portable tool for rapid DNA detection in food. Together with Agroscope, the product has been further developed to detect cheese counterfeits.

privaten Firmen belaufen sich in der Schweiz auf 15,6 Mrd. Franken pro Jahr, wobei die Pharmabranche mit 35% und F&E, also Firmen, deren Kernkompetenz F&E ist, mit 16% dominieren. 86% der Forschungsausgaben werden von grösseren Firmen getätigt, die mehr als 100 Mitarbeitende haben. Die Nahrungsmittelbranche hat mit 72 Mio. Franken oder 0,5% einen kleinen Anteil, der Anteil an der Bruttowertschöpfung beträgt 1,8%. Als besonders erstaunlich bezeichnete Wehrli die Tatsache, dass über alle Branchen hinweg 58% der F&E-Ausgaben zum Thema «Gesundheit» erfolgen, während in der Nahrungsmittelbranche nur 2% für diesen Zweck ausgegeben werden. Die F&E-Statistiken sind insofern irreführend, als Nestlé allein in der Schweiz nach eigenen Angaben 990 Millionen für F&E ausgibt. Diese Aktivitäten erfolgen allerdings in der Tochterfirma Nestec und werden deshalb nicht dem Bereich Nahrungsmittel, sondern dem Bereich F&E zugerechnet. Wehrli's Schlussfolgerung: Nestlé dominiert im Bereich F&E für die Nahrungsmittelbranche, andere Firmen machen im Vergleich dazu sehr wenig. Sie profitieren aber mit, wenn Nestlé-Mitarbeiter den Job wechseln und Know-how mitbringen. wy

Aus dem Bereich Insekten waren gleich mehrere Start-Ups präsent. «Kreislauf» aus Bern verwendet unter anderem Backwarenreste, Gemüse- und Obstabfälle, um Mehlwürmer zu füttern. Das Mehl aus den Würmern soll wiederum in Backwaren Verwendung finden. Ihre Ausscheidungen dienen als Dünger, womit sich die Kreisläufe schliessen. Die Insektereie aus Freienbach SZ bietet alle drei bisher als Lebensmittel bewilligten Insektenarten Mehlwurm, Grille und Heuschrecke getrocknet, tiefgefroren und als Mehl an. Nicht als Lebensmittel, sondern als Futter etwa für Zierfische produziert die Zürcher Ressect Insektenmehl. Damit können auch weitere Insektenarten verwendet werden, etwa die Larven der Soldatenfliege, die auch als Lebendfutter angeboten werden.

Eine der Fördermöglichkeiten von Swiss Food Research sind die Research Calls, mit denen Forschungsideen und Proof of Concepts (Konzepttests) unterstützt werden können. Als Musterbeispiel dafür wurde in Luzern das Start-Up SwissDeCode vorgestellt. Dessen Produkt DNAFoil ist das erste portable Tool für die rasche DNA-Erkennung in Lebensmitteln. Gemeinsam mit Agroscope wurde das Produkt weiterentwickelt, um Käsefälschungen erkennen zu können (s. auch alimenta Nr. 10 vom 16. Mai 2018).

Interessant ist auch FlavorWiki, ein Start-Up, das es Herstellern ermöglichen will, bessere Informationen über geschmackliche Präferenzen der Konsumenten zu erhalten. Diese können sehr einfach ihre Beurteilungen abgeben, die Firmen können aus den gesammelten Daten Rückschlüsse darüber ziehen, wie die Produkte geschmacklich verbessert werden könnten. Firmengründer Daniel Protz bezeichnete FlavorWiki als «SurveyMonkey for Food», also als eine Art einfaches Umfragetool, das auch kleineren Firmen diese sonst teure Art der Marktforschung ermöglichen soll.

Die Firma «Tellement facile» von Constantine Marakhov aus der Westschweiz präsentierte «Hempfy», ein Getränk aus frisch aufgebrühten Hanf, ohne THC und ohne Cannabidiol, mit Bitter Lime und Sweet Lime Geschmack. Von der Entwicklung über Anbau, Verarbeitung und Verkauf passiert alles in der Schweiz. «Hempfy» ist bereits erhältlich bei Coop und bei Manor.

Die afrikanische Wunderbeere wird von verschiedenen Firmen gepusht, wie schon an der Vitafoods in Genf zu sehen war. Das Kauen der getrockneten Wunderbeere führt dazu, dass saure und bittere Lebensmittel als süss wahrgenommen werden. Audrey Dauzet, Gründerin von Ruby's Miracle Berry GmbH, hat im Unterschied zur spanischen Konkurrenzfirma Baia nicht nur bei der EFSA, sondern auch beim BLV ein Novel Food-Gesuch gestellt und hofft, in der Schweiz schon bald mit der Vermarktung beginnen zu können. Sie will auch eine Wunderbeeren-Produktion in der Schweiz starten, die Chancen sieht sie bei der Reduktion von Zucker oder in der Medizin für die Einnahme von bitteren Medikamenten.

roland.wyss@rubmedia.ch

3. Hackuarium

Hackuarium se trouve de l'autre côté d'une porte en verre au deuxième étage d'un immeuble du Chemin de Closel, au cœur d'une ancienne friche industrielle. En septembre 2017, il reçoit la visite d'un journaliste de *La Tribune de Genève*.

« *Hackuarium est un laboratoire communautaire où n'importe qui peut venir faire des expériences scientifiques* », lui explique alors la coprésidente d'Hackuarium, Rachel Aronoff. « *Bref, c'est la science ouverte à tous et non plus seulement aux seuls scientifiques.* »

Pour elle, « *être hacker, c'est une philosophie* ». « *Cela signifie que tout ce que nous développons est ouvert et partagé. Autant les connaissances, les technologies que les produits.* » Mais pour devenir membre d'Hackuarium, « *il faut d'abord venir quelques mercredis soir aux portes ouvertes afin de voir comment fonctionne le labo* ». « *Ensuite, il faut adhérer aux valeurs d'Hackuarium et payer une cotisation mensuelle de 20 francs* », soit 17 euros. « *Cela donne accès au laboratoire 24 heures sur 24.* » Gianpaolo Rando a ainsi pu y mener ses recherches sur la simplification des tests ADN que son université, l'université de Genève, refusait de financer.

Ce biologiste s'est d'abord amusé à référencer l'ADN de bières du monde entier pour mettre en évidence leurs similitudes et leurs différences, avant qu'« *une grande brasserie* » lui demande si sa technique pourrait lui permettre de distinguer ses produits de leurs contrefaçons. Il a alors compris que ce type de projets pouvaient être à la base d'une entreprise commerciale et fondé la start-up SwissDeCode, qui vend un test ADN permettant de détecter la présence de porc dans un aliment sans avoir recours à un équipement de laboratoire sophistiqué.



Panorama de l'Hackuarium

Crédits : Funambuline

“In collaboration with SwissDeCode, Agroscope has now developed a mobile test kit that produces on-site results in less than an hour.

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG · RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

Käse-Fälschungen sofort aufgedeckt

Einfach, rasch, direkt vor Ort: Für die Agroscope Herkunftsnachweiskulturen ist ein neues Nachweissystem in der Pipeline. Es wurde vom Start-Up SwissDeCode zusammen mit Agroscope entwickelt.

PETRA LÜDIN¹, GIANPAOLO RANDO², BRIJ SAH³. Seit ein paar Jahren gibt es für Schweizer Käsesorten eine effektive Waffe gegen Fälschungen: die sogenannten Herkunftsnachweiskulturen, kurz HNK. Sie werden in Emmentaler AOP seit 2011, in Tête de Moine AOP seit 2013 und in Appenzeller* seit 2015 erfolgreich eingesetzt. Diese Spezialkulturen wurden von Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für die Forschung in der Land- und Ernährungswirtschaft, im Auftrag der Branche entwickelt. Sie bestehen aus ausgewählten Bakterien-Stämmen, welche von den autorisierten Betrieben während der Käsefabrikation in die Kessmilch gegeben werden.

Diese speziellen Bakterien überstehen die gesamte Reifungsdauer, besitzen jedoch keine technologischen Eigenschaften und haben deshalb auch keine Auswirkungen auf die Käsequalität. Agroscope kennt deren Erbgut-Sequenzen und hat ein Nachweissystem dafür entwickelt.

Mittels einer sogenannten Polymerasenkettenreaktion (englisch: polymerase chain reaction, PCR) können diese Spezialkulturen im Käse nachgewiesen und dadurch zum Beispiel ein echter Emmentaler AOP von einem Imitat unterschieden werden. Der Nachweis ist für Käsestücke genauso wie für Reibkäse, Rosetten oder Fondue machbar.

Eine Stunde anstatt eine Woche

Agroscope untersucht in ihren Laboren seit der Einführung der ersten HNK gegen tausend Käseproben auf ihre Echtheit. Dazu wurden die Verdachtsproben von den Sortenorganisationen nach Bern-Liebfeld geschickt und innerhalb einer bis zwei Arbeitswochen analysiert. Um solche Resultate noch schneller zu erhalten, die ausserdem unabhängig von verfügbaren Ressourcen im Labor sind, wurde in den letzten Monaten an einer alternativen Analyseverfahren gearbeitet. Zusammen mit dem jungen und international preisgekrönten Start-Up SwissDeCode entwickelte Agroscope ein portables System, welches in weniger als einer Stunde und direkt

Nouveau test rapide pour la détection des contrefaçons de fromages

Simple et rapide: un nouveau système de détection des cultures de certification de l'origine est en préparation. Il a été développé par Agroscope en collaboration avec SwissDeCode, une start-up innovatrice.

PETRA LÜDIN¹, GIANPAOLO RANDO², BRIJ SAH³. Depuis quelques années, il existe une arme efficace pour lutter contre les contrefaçons en matière de fromage: les cultures pour la certification de l'origine, abrégées CCO. Elles sont utilisées avec succès dans l'Emmentaler AOP depuis 2011, la Tête de Moine AOP depuis 2013 et l'Appenzeller* depuis 2015. Ces cultures spéciales ont été développées par Agroscope, le centre de compétences de la Confédération pour la recherche agronomique et alimentaire, sur mandat de la filière. Elles sont composées de souches de bactéries choisies, qui sont ajoutées au lait de chaudière par les fromageries autorisées à produire ces spécialités.

Ces bactéries spéciales survivent à l'ensemble de la durée d'affinage mais ne possèdent

pas de propriétés technologiques et, pour cette raison, n'ont pas d'impact sur la qualité du fromage. Agroscope connaît leurs séquences génomiques et a développé un système capable de détecter des cultures spéciales dans le fromage à l'aide d'une réaction en chaîne de polymérase (en anglais polymerase chain reaction, PCR). Il est ainsi possible de différencier par exemple un authentique Emmentaler AOP d'une contrefaçon. Ce système de détection peut être utilisé pour les fromages sous toutes leurs formes (en morceaux, râpé ou en rosettes).

Une heure au lieu d'une semaine

Depuis l'introduction des premières CCO, Agroscope a analysé près de mille échantillons de fromage envoyés par les interprofessions. Une

méthode d'analyse alternative a été développée ces derniers mois afin d'obtenir ces résultats encore plus rapidement et indépendamment des ressources disponibles au laboratoire. En collaboration avec SwissDeCode, Agroscope a développé un système mobile, qui fournit un résultat directement sur place en moins d'une heure. Baptisé DNAFoil, ce système est composé d'une petite boîte rouge avec un récipient pour la préparation des échantillons, d'un petit tube pour la réaction ainsi que d'une bandelette de test (photo 1). Pour l'analyse de l'échantillon, il suffit d'une surface de travail, d'eau très chaude et de quelques grammes de fromages. Le test n'a pas besoin d'être effectué par du personnel qualifié.

Premiers kits testés de manière approfondie

SwissDeCode a déjà commencé à développer le système DNAFoil avant sa collaboration avec Agroscope. La jeune start-up de Renens (VD) a reconnu le potentiel d'un système mobile dans la lutte contre la fraude alimentaire et a commencé en 2016 à expérimenter de tels tests génétiques. Fin 2016, SwissDeCode s'est vu décerner le «MassChallenge Switzerland Gold Price». En 2017, le premier test génétique pour

“This test has demonstrated successfully the feasibility of the SwissDeCode technology providing a new viable analysis method to the fight against counterfeit cheese in the dairy industry.

SwissDeCode DNAFoil

FORSCHUNG & ENTWICKLUNG · RECHERCHE & DÉVELOPPEMENT

vor Ort ein Resultat liefert. Das sogenannte DNAFoil besteht aus einer kleinen roten Box mit einem Behälter für die Probenaufbereitung, einem kleinen Röhrchen für die Reaktion sowie einem Teststreifen – analog einem Schwangerschaftstest (Bild 1). Zur Probenanalyse wird lediglich eine Arbeitsfläche und heisses Wasser benötigt und der Test muss nicht mehr von gelemten Laborfachkräften durchgeführt werden. Ein paar wenige Gramm Käse reichen aus, um die HNK nachzuweisen.

Erste Kits eingehend geprüft

Das Start-Up SwissDeCode, das bereits vor der Zusammenarbeit mit Agroscope an dem DNA-Foil System gearbeitet hatte, konnte auch dank der finanziellen Unterstützung von Swiss Food Research für zwei Markerbakterien Test-Kits entwickeln, die anschliessend bei Agroscope eingehend getestet wurden. Nach knapp 60 Tests mit unterschiedlichen HNK-Konzentrationen, Käse mit ähnlichen Bakterien sowie Negativkontrollen konnte die Machbarkeit gezeigt werden (Bild 2). Der Nachweis der HNK mittels DNAFoil ist mit nur wenigen Handgriffen



Bild 1: Die Probenvorbereitung, Reaktion und Auswertung des Resultates auf dem Teststreifen sind ohne Laboreinrichtungen durchführbar.

Photo 1: La préparation des échantillons, la réaction et l'évaluation du résultat sur la bandelette de test sont réalisables sans infrastructure de laboratoire.

durchführbar und mindestens so empfindlich wie der quantitative Nachweis mit der Standard-PCR-Methode. Der Schnelltest bleibt jedoch qualitativ und eine Validierung wird

nicht angestrebt. Die Analyse sollte etwa um den Faktor 3 günstiger werden als die bisherige. Auch wenn nicht alles auf Anhieb perfekt funktionierte und der HNK-Nachweis mittels DNAFoil bis zur Marktreife noch weiter optimiert werden muss, konnte die Machbarkeitsstudie erfolgreich durchgeführt werden. Die neue analytische Möglichkeit steht somit der Branche zur Anwendung zur Verfügung. Dies eröffnet neue Perspektiven für die Bekämpfung von Käsefälschungen. Ob nun der Zöllner, Lebensmittelchemiker oder Angestellte der Sortenorganisationen Kontrollen durchführen, das Resultat ist direkt vor Ort, ohne Zeitverzögerung verfügbar und diskutierbar. Damit kann wertvolle Zeit gewonnen und sofort gehandelt werden. Die Härtefälle müssen aber weiterhin von Agroscope mittels qPCR im akkreditierten Labor bestätigt werden, damit das Resultat auch in einem Gerichtsfall akzeptiert würde.

¹Agroscope, Schwarzenburgstr. 161, 3003 Bern; www.agroscope.ch

²SwissDeCode, Chemin du Crêt, 1279 Chavannes de Bogis; www.swissdecode.com

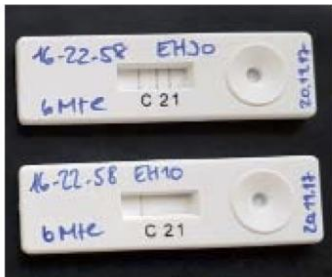


Photo 2: bandelettes de test avec résultat positif: les deux bactéries marqueuses ont pu être détectées (bandelette du haut). Bandelettes de test avec un résultat négatif: seule la bandelette de contrôle est visible. Aucune bactérie marqueuse n'a été détectée (bandelette du bas).

Bild 2: Teststreifen mit einem positiven Resultat: beide Markerbakterien konnten nachgewiesen werden (oben). Teststreifen mit einem negativen Resultat: nur die Kontroll-Bande ist sichtbar, kein Markerbakterium wurde nachgewiesen (unten).

la viande de porc a été commercialisé et, la même année, l'entreprise a été finaliste lors du concours organisé pendant la conférence «Connecting Bright Innovations» à Delft (NL).

Au début, Agroscope s'est montré prudent quant à la fiabilité d'un test aussi simple, considérant la structure fromagère complexe, salée et riche en graisses. Cependant, étant donné que l'importance pour la pratique était considérée comme élevée, Agroscope a décidé de procéder à une première phase d'évaluation. Grâce aussi au soutien financier de Swiss Food Research, SwissDeCode a réussi à développer deux kits de test de bactéries marqueuses.

Les résultats confirment la faisabilité

Les premiers prototypes devaient encore être stockés sur de la glace mais l'extraction du patrimoine génétique (ADN) ainsi que la détection des deux bactéries a fonctionné. Lors d'une seconde étape, les kits ont été perfectionnés afin qu'ils se révèlent stables à température ambiante et puissent détecter les deux souches sur une seule bandelette de test. Après environ 60 tests réalisés à des concentrations de CCO différentes, des fromages avec les mêmes bactéries ainsi que des contrôles négatifs, sa faisabilité a pu être démontrée (photo 2). La détection de la CCO à l'aide du DNAFoil nécessite peu de manipulations et le test est aussi sensible qu'une détection quantitative avec la méthode PCR

classique. Le test rapide est uniquement qualitatif et une validation n'est pas visée. Le coût de l'analyse devrait être au moins 3 fois inférieur à celui de l'analyse actuelle.

Même si tout n'a pas fonctionné parfaitement du premier coup et que la détection de la CCO à l'aide du DNAFoil doit encore être améliorée jusqu'à sa commercialisation, l'étude de faisabilité a été couronnée de succès. La branche dispose ainsi d'une nouvelle possibilité d'analyse et cela ouvre de nouvelles perspectives pour la lutte contre les contrefaçons de fromages. Peu importe que les contrôles soient effectués par le douanier, le chimiste en denrées alimentaires ou des employés des interprofessions, le résultat est fourni directement sur place, sans perte de temps et il peut être débattu immédiatement. Cela permet de gagner un temps précieux et d'agir immédiatement. Toutefois, les cas de rigueur doivent continuer à être confirmés par Agroscope à l'aide d'une qPCR dans le laboratoire accrédité afin que le résultat soit aussi accepté lors d'une procédure judiciaire.

¹Agroscope, Schwarzenburgstr. 161, 3003 Bern; www.agroscope.ch

²SwissDeCode, Chemin du Crêt, 1279 Chavannes de Bogis; www.swissdecode.com

“According to SwisseDeCode, the use of the test should be easy for producers, retailers and consumers. A lab or scientist is not needed for this. A test strip shows whether the target DNA was found or not.

Schweinefleisch: DNA-Schnelltest in 30 Minuten

Themen: Analyse Bakterien DNA Labor Schweiz SwisseDeCode



Schweinefleisch? DNA-Test schafft Sicherheit. (Foto: Drew Hays / Unsplash)

VON: REDAKTION 26. MÄRZ 2018

Rind- oder Schweinefleisch: Fleischarten lassen sich nicht auf Anhieb erkennen. Nun liefert ein tragbarer DNA-Test in 30 Minuten ein Ergebnis.

Möchte man sicher wissen, was für ein Fleisch man gerade isst, muss man es in ein Labor schicken. Die Analyse kann dann einige Zeit in Anspruch nehmen. Deutlich schneller geht es jetzt mit dem tragbaren DNA-Test des Unternehmens SwisseDeCode, heißt es in einer Mitteilung des Unternehmens. Der Schweinefleisch-Nachweis „**DNAFoil**“ liefere das Ergebnis in 30 Minuten.

Die Nutzung des Tests soll laut SwisseDeCode für Produzenten, Händler und Konsumenten einfach sein. Ein Labor oder Wissenschaftler werde dafür nicht benötigt. Ein Teststreifen zeige, ob die Ziel-DNA gefunden wurde oder nicht. Die Schweizer möchten in diesem Jahr auch Tests von Salmonellen, Kolibakterien und Listerien einführen.

“The wearable DNA test ensures rapid authentication not only for producers, but also for buyers and consumers.

Lebensmittel-technologie
Switzerland

www.lebensmittel-technologie.ch

Original article [on this link](#).

Short description:

Swiss trade publication for the food
and beverage industry

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

30

 QUALITÄTSSICHERUNG UND ANALYTIK
DNA-TEST

Versorgungskette ohne Ungewissheit

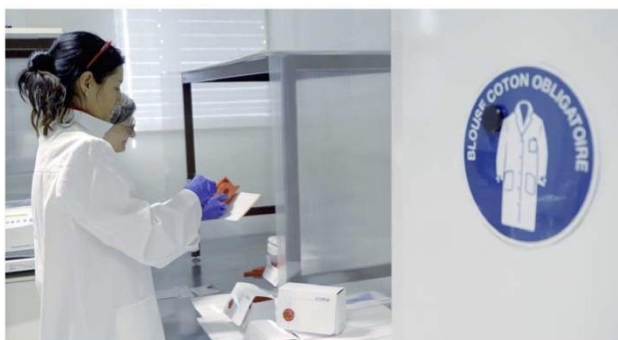
Untersuchungen in externen Laboratorien brauchen ihre Zeit. Schon allein die Transportwege zum Labor und zurück ist ein Zeitfenster, dass für manche Analysen nicht zur Verfügung steht. Ein tragbarer DNA-Test liefert jetzt Ergebnisse in 30 Minuten.

Der Pferdefleischskandal aus dem Jahr 2013 ist uns allen noch gut im Gedächtnis. Damals haben Betrüger Pferdefleisch als Rindfleisch deklariert, in den Verkehr gebracht und damit Bürger in vielen europäischen Ländern im grossen Stiel hintergangen. Dieser Skandal ist nur einer von vielen, doch er zeigt eindrücklich, dass Lebensmittelbetrug allgegenwärtig ist. Mit den gängigen Methoden zur Qualitätssicherung lassen sich Betrugsfälle nicht verhindern, doch moderne Analytik kann Lebensmittelproduzenten bei der frühzeitigen Aufdeckung unterstützen.

DNA-Test. Wenn wir bei der Unterscheidung von verschiedenen Fleischarten bleiben, dann lassen sich Rind-, Pferde-, Wild- oder Straussenfleisch mit blossen Augen kaum unterscheiden. Alle Fleischsorten weisen eine dunkle Farbe auf und haben auch eine ähnliche Textur. Eine sichere Unterscheidung beziehungsweise Identifikation funktioniert also nur analytisch. In der Regel schicken Unternehmen Stichproben an ein Labor, das innerhalb weniger Tage ein Resultat liefert. Doch in dieser Zeit gibt es keine Sicherheit, ob die Rohware einwandfrei ist.

Eine deutlich schnellere Variante ist der DNA-Test des Unternehmens SwissDeCode. Der sogenannte DNA-Foil ist ein tragbarer DNA-Test, der innerhalb 30 Minuten ein exaktes Ergebnis liefert. Mittels molekularer Referenzen – vergleichbar mit einem operationalisierten PCR-Test – können Anwender die Produktreinheit überprüfen. Diese kann unabhängig von Ort und Zeit erfolgen.

Das Schweinefleisch-Erkennungs-Kit ist bereits heute verfügbar und ist beispielsweise für Halal- und Koscher-Produkte



DNA-Tests liefern schnell sichere Resultate und helfen damit Betrugsfälle frühzeitig aufzudecken.

einsetzbar. Es erlaubt einen Nachweis von weniger als 1 Prozent Schweinefleisch in verschiedenen Substraten. Die Einführung von Rindfleischnachweis und pflanzlicher Multispektrum-Nachweise fanden im Herbst 2017 statt (stimmt das?). Auch Bakterien lassen sich mit diesem Kit nachweisen. Für 2018 plant der Analytikspezialist die Einführung der Nachweise von Salmonella (1. Quartal), E. coli (2. Quartal) und Listeria (3. Quartal).

Einfache Anwendung. Die Nutzung des DNA-Tests ist einfach und leicht verständlich beschrieben. So können Mitarbeiter auch ohne Laborausstattung die Analyse überall durchführen. Ein Teststreifen zeigt zum Schluss, ob die Ziel-DNA in der Probe vorhanden ist oder nicht.

Einsatzgebiete. Der tragbare DNA-Test sorgt für eine rasche Authentifizierung und das nicht nur für Produzenten, sondern auch für Käufer und Konsumenten. Für das nächste Jahr plant der Spezialist zudem ein Kit zum Nachweis von Multispektrum-

Tierbestandteilen. Der DNA-Foil lässt sich auch für die Überprüfung der Reinigungswirkung von Produktionslinien einsetzen. Damit lassen sich beispielsweise Kontaminationen in Fleischprodukten vermeiden. Es ist zudem für den Nachweis von Tierkrankheiten nutzbar. Der Test kann das Vorhandensein von Infektionskrankheiten (Bakterien, Viren) in einem frühen Stadium in Pflanzen, auf dem Bauernhof und auf Tieren erkennen.

Prozessoptimierung. Der DNA-Test ist ein Hilfsmittel zur Optimierung von Prozessen. Denn Ergebnisse sind innerhalb von 30 Minuten vorhanden. So können Produzenten rasch in ihre Prozesse eingreifen. Der molekulare Referenztest lässt sich ohne auswendige Prozesse und Gerätschaften durchführen.

Marc Schädli
CEO of The Consulting Group ■

SwissDeCode, Sarl
www.swissdecode.com

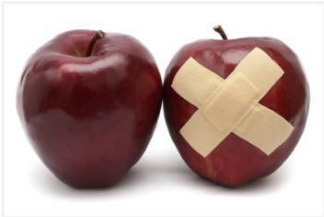
Lebensmittel-Technologie 1/18

Date: 16.01.2018		Quote: <i>“ In online coverage food safety innovations can get missed or lost so take a moment to look back at our interviews with Certus, Lexagene, SwissDeCode...”</i>
Food Navigator UK www.foodnavigator.com	Short description: News & Analysis on Food & Beverage Development - Europe	Topic: SwissDeCode
Original article on this link .		

FQN looks at firms to watch in 2018

By Joseph James Whitworth [✉](#)
 16-Jan-2018 - Last updated on 16-Jan-2018 at 11:15 GMT

RELATED TAGS: Laboratory equipment



FoodQualityNews has compiled a list of articles with 12 companies that first appeared in our editorial coverage last year.

From pathogen and mycotoxin detection to companies focussed on traceability and preventing food fraud this list is by no means exhaustive but highlights those to keep an eye on in 2018.

Whether they use blockchain, nanoparticle Surface-Enhanced Raman Spectroscopy (SERS), microfluidics or Full-Depth Disinfection Cycle (FDDC) technology these companies are tapping into increasing and stricter regulation and consumer demand for a transparent supply chain.

While other firms - such as Arc-Net – were brought to our attention through coverage we also had firms - like Fluxergy - come across our radar.

In online coverage food safety innovations can get missed or lost so take a moment to look back at our interviews with Certus, Lexagene, SwissDeCode, Infuser, Akadeum, Ambrosus, CibusDx, PolySkope Labs, Potok, Validactor, Prognosis Biotech and ExcitePCR.

Estimates of the value of the food safety testing market vary but MarketsAndMarkets puts the figure at \$12bn in 2016 and projects growth so it reaches \$18.54bn by 2022.

Figures also differ for food fraud but PwC said it costs the global food industry an estimated \$40bn each year (John Spink, 2014).

It is also safe to say we will continue to hear from more established players including 3M, Thermo Fisher Scientific, SGS, Agilent Technologies, Mérieux NutriSciences, Eurofins, Mettler Toledo, Shimadzu, Sciex, Bruker, Neogen, Waters and many others.

If you feel we have missed someone important off the list let us know and looking forward to hearing from other companies that we will feature for the first time in 2018!

Date: 2017



Quote:

“Researchers at the University of Geneva have invented a DNA-reacting, color-changing ink that can be used to detect specific DNA barcodes with the naked eye, outside a laboratory setting.

swiTT Swiss Technology Transfer Association
Switzerland

switt.ch

Original report [on this link](#).

Short description:

Association of professionals who are active in the transfer of technology from public institutions to the private sector in Switzerland

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

CASE STUDY

DNAFOIL – 30 MINUTES TEST TO DETECT UNDECLARED INGREDIENTS AND CONTAMINATIONS IN FOOD



Problem – Challenge

To be safe for consumption, food needs to be free from pathogen contaminants. In addition, many consumers want to be able to detect and avoid specific foods such as for example peanuts, pork or horse meat. DNA testing is possible but currently takes up to 7 days and can only be done in a laboratory setting. Food is however produced and consumed much faster, often in only about 2 days. The resulting gap constitutes a big risk for food companies who often have to resort to expensive and image-damaging food recalls.

SwissDeCode

Solution

Researchers at the University of Geneva have invented a DNA-reacting, color-changing ink that can be used to detect specific DNA bar codes with the naked eye, outside a laboratory setting. SwissDeCode, a spin-off company from the University of Geneva, has developed a point-of-need test kit that allows food factory staff to screen raw materials and finished products for undeclared ingredients and contaminations in 30 minutes. SwissDeCode has won a MassChallenge Accelerator Gold prize in November 2016 and has started commercializing its first kit for meat detection in early 2017.



©Zuzanna Adamczewska-Bolle

SwissDeCode

SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland
Phone: +41 79 855 63 78
Email: press@swissdecode.com

Reference: SDC17015

Date: 07.11.2017		Quote: “ <i>"The test works like a pregnancy test," Rando said. The products can be tested for their condition. Everything within 30 minutes and without laboratory equipment.</i>
 Fachportal für die Lebensmittelwirtschaft		
Food Aktuell Switzerland	Short description:	Topic: SwissDeCode DNAFoil
www.foodaktuell.ch	Platform for the Swiss food industry	
Original article on this link .		

BRENNPUNKT NAHRUNG: PEOPLE, PLANET, PROFIT

Die dritte Ausgabe des Forums Brennpunkt Nahrung in Luzern, fand unter dem Motto: «People», «Planet», «Profit» statt. Rund 320 Teilnehmern waren dabei.

von Hans Peter Schneider, Roland Wyss



Gianpaolo Rando von SwissDeCode.



Mehr zum Thema Brotbier und DNA-Schnelltest

Innovative Start-up-Unternehmen haben die Gelegenheit genutzt und ihre Lösungen und Produkte am Brennpunkt Nahrung-Event präsentiert. Unter dem Motto: «Das Beste aus dem Ofen trifft auf das Beste aus dem Braukessel» stellte Dominic Meyerhans von Meyerhans Mühlen in Weinfelden sein Brot Bier vor. Dieses wird aus einem Drittel Altbrot gebraut, was sich gut fürs Bier auswirke. Denn das Brot erhalte viele einzigartige Aromen, die sich während der Teigreifung und im Ofen entwickelt haben.

Gianpaolo Rando von SwissDeCode aus Renens (VD) präsentierte den ersten DNA-Schnelltest für Lebensmittel. «Der Test funktioniert wie ein Schwangerschaftstest», sagte Rando. Die Produkte können auf ihre Beschaffenheit getestet werden. Alles innerhalb von 30 Minuten und ohne Laborausrüstung.

Am Forum Brennpunkt Nahrung in Luzern fing alles mit «P» an. Mit «P» wie Profit startete Hansueli Loosli, der die Erfolgsgeschichte des Gastrozulieferers Transgourmet an der Veranstaltung Brennpunkt Nahrung erläuterte. Loosli hielt gleich zu Anfang fest, dass bei den Firmen im Transgourmet-Konglomerat sich nicht alles integrieren und unterordnen lasse. Schliesslich gebe es Kunden, die nicht gerne beim «Grossen» einkaufen, sondern lieber beim Mittelständler unter eigener Marke. Loosli zeigte einige Perlen im Transgourmet-Netz auf. Zum Beispiel der Grosseeschiffahrtsbelieferer «Jump Steamer», deren internationale Food Supply stetig wachse. Oder die EGV AG, der Vollsortierter der durch die Fusion nicht verloren hat, sondern viele neue Kunden gewonnen habe. Aber auch der Weinhändler Riegger und Casa del Vino und den österreichischen c+c-Händler, Pfeiffer. Auch von der jüngsten Übernahme, des Team Beverage mit 1,5 Milliarden Euro Umsatz, schwärmte Loosli. Sechs Jahre nach der Vollübernahme, sei die Transgourmet aller Ländergesellschaften, Österreich-Central-Europe, Frankreich und der Schweiz, einheitlich unter der Gabel und dem Messer.

Wachsender Gastromarkt

Der Food-Service-Markt wachse stetig, so Loosli. «Die Gastrobetriebe übernehmen unsere Dienstleistungen». Die Verkehrsknotenpunkte würden immer stärker zu Orten des Konsums. Es gelte, je mehr man unterwegs sei, desto schneller müsse auch die Verpflegung erfolgen. Und auch der demographische Wandel stelle neue Anforderungen an die Verpflegung, wo zum Beispiel die Gesundheit im Zentrum stehe. Transgourmet sei die einzige Firma in Europa, die das Geschäft mit der Abholung und der Belieferung beherrsche so Loosli. Dabei stehe die Belieferung von Kunden an erster Stelle, wobei die Abholung weiterhin möglich sein solle. Die Cash & Carry Standorte in Osteuropa mit den Zentralen in Warschau und Bukarest sollen professionalisiert werden. Die Non-Food-Sortimente sollen reduziert. Dabei soll nicht mit 10 000-, sondern mit 30 000 Artikel gearbeitet werden. Der Transport würden dadurch zwar

“ The goal is to save time and money. First advantage: it is not necessary to stop the production line, a sample is sufficient. Second advantage: the DNA test is done on site, in a few minutes the result is known.

Test ADN : comment détecter le porc dans les aliments ?



Un **test ADN** vient d'être mis au point pour déceler rapidement la viande de porc dans la nourriture. On vous parle de ce nouveau **test ADN** qui va révolutionner le monde de l'agroalimentaire.

C'est la société SwissDeCode qui a développé ce tout nouveau **test ADN** permettant de savoir en quelques minutes s'il y a de la viande de porc dans les aliments (30 minutes). Ce procédé est, pour l'instant, destiné aux industries agroalimentaires. L'objectif est de gagner du temps et donc de l'argent. Premier avantage : il n'est pas nécessaire de stopper la chaîne de production, un échantillon est suffisant. Deuxième avantage : le **test ADN** se fait sur place, en quelques minutes le résultat est connu. Plus besoin d'envoyer les échantillons dans un laboratoire externe pour y réaliser les tests nécessaires. Autre plus : le principe est le même qu'un test de grossesse, une barre c'est négatif, deux barres c'est positif. Rien de plus simple, tout le monde peut lire le résultat.

Le nom de la technologie utilisée est la suivante : DNAFoilTM. Ce **test ADN** révolutionnaire sera mis sur le marché dans les prochains mois. On imagine le succès d'un tel produit ! La société suisse SwissDeCode dispose de plusieurs agréments et récompenses prouvant le sérieux du procédé. Les industries peuvent acquérir ce nouvel outil en toute confiance.

Ce nouvel outil ouvre, par ailleurs, un autre débat. Pourquoi ne pas le commercialiser pour les particuliers ? Face aux nombreux scandales sanitaires de ces dernières années, les personnes intéressées seraient nombreuses, notamment en France avec le grand nombre de musulmans pratiquants. Pour le moment, ce n'est pas d'actualité mais ça pourrait le devenir rapidement si on prend en compte l'enjeu financier. Il faudra attendre, au moins, quelques années avant que cette mise sur le marché grand public soit possible. Imaginez le nombre de scandales sanitaires...

Source : <http://www.agro-media.fr/dossier/viande-test-sanitaire-rapide-detecter-viande-de-porc-26445.html>

“SwissDeCode is able to reduce manufacturing cycle times and get rid of laboratory costs with revolutionary technology that can detect targeted DNA at 0.01% concentrations without having to go through a laboratory.

Viande : Un test sanitaire rapide pour détecter la viande de porc



SwissDeCode dit avoir franchi une étape clé dans les tests ADN avec la commercialisation du premier test ADN portable au monde, complètement réalisé sur site. Ce test permet de confirmer l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement en 30 minutes sans interruption des flux de travail existants.

Il permet ainsi, selon SwissDeCode, de réduire la durée des cycles de fabrication et de se libérer des frais de laboratoire avec une technologie révolutionnaire capable de détecter l'ADN ciblé à des concentrations de 0,01% sans passer par un laboratoire.

Le premier produit de SwissDeCode, à la pointe de la technologie DNAFoil™, détecte ainsi l'ADN du porc sur place, en temps réel, pour valider la chaîne d'approvisionnement halal et kasher.

Éliminez le rappel de produit et la contamination des outils de production

DNAFoil se veut un outil prêt à l'emploi lorsque vous en avez besoin pour protéger votre marque et la réputation de votre entreprise. Les produits SwissDeCode ont pour vocation de contrôler la conformité des produits tout le long de la chaîne de fabrication. Vous maîtrisez quand et où réaliser vos contrôles sans interruption des lignes de production.

La technologie de SwissDeCode repose sur des recherches de pointe effectuées à l'Université de Genève et les outils et processus SwissDeCode ont le label de la Commission suisse pour la Technologie et l'Innovation. SwissDeCode a reçu la médaille d'or d'un incubateur soutenu par les leaders mondiaux de la chaîne alimentaire suisse.



Viande : Innovations et optimisation des processus

1. Viande : Un test sanitaire rapide pour détecter la viande de porc
2. Viande : Pourquoi utiliser un convoyeur à vis ?
3. Viande : Vers une traçabilité totale dans les usines de transformation avec la RFID
4. Viande : Une bonne performance pour la filière bio
5. Viande : Une situation contrastée

Date: 09.10.2017		Quote: “It's a 20\$ billion market. Even in the United States and Europe, there are 30 recalls of products every week.
La Presse Business Tunisia www.lapressebusiness.tn		Topic: SwissDeCode DNAFoil
Short description: Tunisian news magazine		

UNE START-UP DÉCODE LES GÈNES DANS NOS ASSIETTES

La Presse Business (Tunisia) 9 Oct 2017

LA start-up Swiss De Code vient de créer un test sanitaire rapide pour détecter la nature et l'origine des viandes. L'entrepreneur Brij Sahi et le biologiste Gianpaolo Rando ont fait naître leur startup dans le laboratoire associatif Univers cité aux Ateliers de Renens. Ils ont pu concevoir le premier test ADN au monde permettant de détecter 240.000 empreintes génétiques différentes, d'animaux, de végétaux ou de bactéries rapidement et sans équipement de laboratoire qu'ils ont appelé DNAFoil. Le kit comprend divers flacons et pipettes pour tester n'importe quel échantillon de nourriture en se contentant de suivre le mode d'emploi. Après trente minutes, le verdict s'affiche sur une languette blanche. Un trait d'encre : pas de trace de porc. Deux traits: l'aliment est contaminé. Avec un prix d'environ 2.000 DT pour cinq tests jetables. Désormais, DNAFoil s'adresse donc



essentiellement à l'industrie alimentaire avec pour première cible les producteurs et revendeurs de nourriture halal et kasher. Mais le potentiel de cette technologie pourrait être bien plus grand, sachant qu'elle permet de détecter environ 240.000 empreintes génétiques différentes, d'animaux, de végétaux ou de bactéries. «Il s'agit d'un marché de 20 milliards de dollars. Ne serait-ce qu'aux

Etats-Unis et en Europe, on compte 30 rappels de produits chaque semaine. Les tests sanitaires effectués en laboratoire demandent environ sept jours pour livrer leurs résultats».

Write a comment...

Page View

Share

Comment

Save

More

Bump it

Dump it

Quote:
“An easy test, like this one, he (Rando) thought could be a tool for quickly checking the DNA of meat and other foods being sold.

BioTechniques
UK

www.future-science.com/journal/btn

Short description:

Open access journal that provides access to the latest methods, techniques and protocols

Topic:
SwissDeCode **BEER DECODED**

Original article [on this link](#).



Sophisticated microscopes, DNA sequencers, and a range of prepared kits and reagents have become mainstays of the modern life science laboratory. These tools allow researchers to carry out complicated experiments quickly and conveniently. But the development of such easy-to-use aides comes with some downsides. In addition to purchase and maintenance costs, specialized instruments and assay kits are often mysterious sealed containers accompanied by an instruction manual. Users don't truly understand how they are assembled or how they work, which can cause problems when things go wrong.

"When something doesn't work, or there is something unexpected, you cannot figure out what is going on because you are working with things that you don't master," says Gianpaolo Rando, a biotechnologist who is the chief technology officer and co-founder of a startup company called SwissDeCode.

As high-end laboratory tools become more sophisticated, a wave of DIYbio or biohacking initiatives and communities have sprung up around the globe to support biology research outside the traditional halls of academia and industry. Biohackers come from many corners of society: artists and designers interested in exploring scientific tools, hobbyist scientists, students, educators, and professional researchers who are looking for a creative outlet outside of their primary job.

Such communities typically operate on slim budgets, using donated, modified, or even hand-built equipment. Though these challenges might look like constraints, biohacking—and the skills that come from being forced to think outside the black box of expensive tools—often leads to interesting science.

Right environment, right time

Five years ago, Rando's science career looked very traditional: He had completed a PhD in pharmacology in Milan, Italy and a postdoc in nutrigenomics in Lausanne, Switzerland, before taking an academic position in Geneva. But in 2013, a food scandal rocked in Europe—a subset of hamburger products sold in supermarkets were found to contain horse DNA. Soon afterward, while working on his postdoctoral project, Rando discovered a simple, robust strategy for DNA testing that didn't require strict temperature control.

An easy test, like this one, he thought, could be a tool for quickly checking the DNA of meat and other foods being sold. In 2014, he learned about a local biohacking space, Hackuarium, and saw an opportunity to develop this idea in an environment where he wouldn't be pushed by academic competition and the pressure to publish. In 2016, he left the university, and he is now working for his startup company full-time.

Spaces such as Hackuarium in Lausanne or BioCurious in Santa Clara, California, provide unique blends of workspace, equipment, community, and access to expertise. The first application of Rando's DNA testing idea, BeerDeCoded, was a crowdfunded project that has collected genomic data from various beers, with the goal of creating a beer "family tree." Such information could be useful for beer drinkers interested in discovering new brews and also as a quality-control measure for homebrewers and microbreweries.

"There's very little done on the microbiome and the genetics of beer microbes, and at the same time you know it's something you can easily have a conversation about. So we merged these two interests and launched this project," says Luc Henry, a co-founder of Hackuarium who has also worked on BeerDeCoded.

“Because he was developing a test that he wanted anyone to be able to use, he asked non scientists to trial early versions. “I wanted to simplify the kit. I wanted to make it more user-friendly.”

BioTechniques
UK

www.future-science.com/journal/btn

Short description:

Open access journal that provides access to the latest methods, techniques and protocols.

Topic:

SwissDeCode

BEER
DECODED

Page 2 of 4



Lucia Prieto-Godino, a postdoc at the University of Lausanne, has used 3-D printing and other DIYbio tools to build and modify instruments for studying *Drosophila* neurogenetics. Credit: Ana Silbering.

The team found ways to use simple, low-cost equipment, including Bento Lab—a prototype device developed in the United Kingdom that includes a small version of a centrifuge, thermocycler, and gel electrophoresis apparatus within a laptop-sized gadget priced less than \$1250 (for pre-order). But acquiring reagents and supplies can be both expensive and challenging, Rando soon learned. When they needed silica gel for DNA purification, for example, he looked for a way to modify easily available items. In this case, he ended up pulverizing silica-based cat litter.

Working in an environment that mixed professional scientists and the science-curious brought other benefits too, according to Rando. Because he was developing a test that he wanted anyone to be able to use, he asked non-scientists to trial early versions.

“I wanted to simplify the kit. I wanted to make it more user-friendly,” he notes. Just seeing how a designer handled his test kit, he realized that he needed to remove a step that involved using a pipette.

Though hacker spaces are spawning commercial ventures, these communities thrive on open source hardware and software, and the sharing culture that goes along with them. One recent success story from BioCurious is OpenPCR, a project that started out as an open source kit for building a low-cost thermocycler. The original kit was \$500, notes Maria Chavez a board member of BioCurious. The team eventually developed a fully assembled Open qPCR

instrument starting at less than \$3800, roughly an order of magnitude lower than the typical \$30,000 price tag. “There are a lot of mid-level researchers that don’t have the equipment they need, and there are a lot of researchers, especially out of the country, that can’t afford US prices for buying the latest life tech equipment,” she adds.

Developing world, developing tools

Bridging some of those technology gaps in Africa helped Lucia Prieto-Godino bring a hacking mind-set back to her own research on *Drosophila* neurogenetics. While studying for her PhD at the University of Cambridge, she took an intensive course at the Marine Biological Laboratory in Woods Hole, Massachusetts, where she met Sadiq Yusuf, a Nigerian scientist working in Uganda at the time. She knew that few African researchers had the chance to do similar work in *Drosophila* and wondered if she could help with training. After completing her PhD in 2011, she contacted Yusuf to see if there was some way that she could teach students in Africa. Several other researchers signed on as well, and the effort snowballed into an NGO called Teaching and Research in Natural Sciences for Development in Africa, also known as TreNDinAfrica.

But one challenge of teaching and carrying out research in the developing world is having the right tools. Even with donations, Prieto-Godino says, “we were always improvising equipment because we never had exactly what we needed.” A donated fluorescence microscope might lack a camera, so they would add a cheap webcam and support it with chopsticks and tape. As time went on, the team formalized some of their open hardware tools, strategies that used Arduinos—electrical microcontrollers with a simple open source programming language—and Raspberry Pis—small, inexpensive programmable computers. They plan to incorporate these tools within a future Open Biology course in Africa. (André Maia Chagas of the University of Tübingen in Germany has led much of the open source hardware work, Prieto-Godino says, including the development of an open source instrument for studying *Drosophila* known as FlyPi.)

That ability to improvise continues to influence her research as she sets up her own independent laboratory at the Francis Crick Institute in the United Kingdom. Prieto-Godino tinkered with electronics as a PhD student to assemble LEDs for behavioral studies in *Drosophila*, so when she needed a custom behavioral and optogenetics assembly for her postdoctoral research, she felt prepared for the task. She also rigged up an electrophysiology assembly that would record as she stimulated the fly.

Ordering a commercial system would have been expensive and time consuming. Her institution’s workshop



Biohacking has provided new options for less expensive hardware. This Open qPCR instrument by Chai BioTechnologies of Santa Clara, CA, starts at less than \$3800. Credit: www.chaibio.com.

“Some academic institutions are beginning to latch on to the biohacker ethos in ways that take research back to its boot-strapping roots.”

 BioTechniques
 UK

www.future-science.com/journal/btn

Short description:

Open access journal that provides access to the latest methods, techniques and protocols.

Topic:

SwissDeCode
**BEER
DECODED**

Page 3 of 4

FEATURES

could have helped build something to her specifications, but they were busy, and she knew she could assemble what she needed faster and more easily with the help of her laboratory's 3-D printer. People in many labs have done this type of work, she notes, but her experiences in Africa gave her the knowledge and confidence to do the online research and set it up herself. "The ability to quickly modify your equipment to do exactly what you want to do, that's what's very powerful."

DIY and documentation

Sometimes pursuing an interesting idea means building the tools by any means necessary. Tobey Wenzel, now a postdoc in chemical engineering and biotechnology at the University of Cambridge, is a physicist who has always been interested in biointegration. As a PhD student, he looked for a way to integrate cyanobacteria within solar cells to generate electricity. The problem was that the project was his own idea, and his adviser didn't have grant funding or the relevant instrumentation. "I couldn't buy a lot of expensive equipment. So I started building a lot of things from scratch," he says.

The ability to control, customize, and automate your own system is powerful and can often lead to better tools than something purchased off the shelf, according to Wenzel. But that DIY process also showed him some of the inherent challenges in sharing, replicating and improving hardware built using 3-D printing, Raspberry Pis, Arduinos, and other open source or inexpensive parts. Documentation is a huge bottleneck, and he's been thinking about strategies that will help researchers document exactly what they built and how they built it.

Without this support structure, it can be hard for other researchers to build off these initial designs and refine or improve them. In addition, he notes, even if a PhD student or postdoc builds custom equipment, it might not get much use after that person leaves that laboratory, in part because other members of the group don't know the details of how the instrument was built and how to maintain it.

Wenzel developed DocuBricks, an XML text editor that prompts a user to fill in key information about a DIY hardware project in a standard way. Researchers can also make the project modular, he notes. A DocuBricks file for a DIY microscope might include positioning, optics, and illumination components. But when broken down into individual modules, another user can take advantage of a single piece, such as the positioning module, for another hardware project.

Like some researchers involved with DIYbio, Wenzel is part of the Global Open Source Hardware (GOSH) movement, a group that had their first meeting at CERN in 2016. At that time, the GOSH community decided that they needed a formalized way to communicate and publish open hardware projects. Those discussions ultimately led to the *Journal of Open Hardware*, which launched at the second GOSH meeting in March 2017 in Santiago, Chile. Wenzel, a chief proponent of the project, is an Editor-in-Chief.

Biohacking comes full circle

Some academic institutions are beginning to latch on to the biohacker ethos in ways that take research back to its boot-strapping roots. Many academic researchers still equate high-quality research with expensive, top-of-the-line facilities and equipment. But DIYbio enthusiasts such as Wenzel push against that stereotype.

"I don't want it to be seen as the cheap alternative that's kind of low-quality," says Wenzel. For his part, Henry thinks that there's plenty of room for academic scientists to think about situations when they might not need super-sophisticated equipment and expensive reagents. It's one thing to be concerned and cautious about contaminating a unique and invaluable human tissue sample, he says, but the same level of reagents and tools might not be needed in more routine experiments, such as parallelizing hundreds of minipreps from bacteria.

Biohacking communities can also provide scientists with an influx of enthusiasm and a chance to chew on interesting ideas that might not be marketable projects at work. Biochemist Eric Espinosa, who works for a San Francisco Bay Area biotech startup, has been inspired by some of the inter-

esting basic research ideas that pop up at BioCurious, such as building vaccines in algae, and is helping to move them forward. It's also a place where some students have an easier time getting started in science: some of BioCurious's members are students who can't find the right research opportunity in the competitive climate of the Bay Area, Chavez says. Hackarium also has a number of student members, who are either working with other scientists or are looking for a lab space to carry out projects in the evenings, after university labs are closed.

Biohacking is also inspiring how the University of California San Diego trains some of its PhD students.

Biohacking tools and resources

Looking for a way to infuse DIYbio into your lab? The DIY BIO website (<https://diybio.org>) provides a roadmap to communities, issues, projects, discussions, and resources. A wealth of inexpensive tools and resources are available for building and modifying biological equipment. Raspberry Pi (www.raspberrypi.org) is a small computer the size of a credit card, that can be programmed for a range of applications. Arduino (www.arduino.cc) is an open-source platform for assembling electronics. Various microcontrollers are available that can be operated with a user-friendly programming language.

Other biohackers might have engineered a solution that you could use or modify further. Examples include the OpenPCR kit (<http://openpcr.org/>) and Open qPCR instrument (www.chaibio.com/openqpcr), the Bento lab (www.bento.bio), and FlyPi (<https://open-labware.net/projects/flypi/>).

A lot of open hardware information resides online in various wikis, but there is a move toward journal-type publications. Resources include the *Journal of Open Hardware* (<https://openhardware.metajnl.com/>), Elsevier's *HardwareX* ([www.journals.elsevier.com/hardwarex](http://journals.elsevier.com/hardwarex)), and O'Reilly's BioCoder newsletter (www.oreilly.com/biocoder).—S.W.

Quote:
“In many ways, the ethos of DIYbio is science coming full circle. Rando notes that much of his appreciation for the back-to-basics mindset came from his mentor at the University of Geneva...

BioTechniques
UK
www.future-science.com/journal/btn

Short description:
Open access journal that provides access to the latest methods, techniques and protocols.

Topic:
SwissDeCode BEER
DECODED

CYTATIONIMAGING READERS



“Now that we can identify and analyze defective DNA break repair pathways in minutes, the possibilities are endless.”

DR. SACHIN KATYAL
BRAIN TUMOR AND LEUKEMIA RESEARCHER
UNIVERSITY OF MANITOBA AND
CANCERCARE MANITOBA



Test Moment	% DNA in Comet Tail
0	~10
1	~15
2	~20
3	~25
4	~30
5	~35
6	~40
7	~45
8	~50
9	~55
10	~60

To learn more about Dr Katyal's research and Cytation visit www.biotek.com/sachin.



Think Possible

BioTek

Biophysicist Philbert Tsai of UCSD has directed a Hacker Lab course sequence for a small group of quantitative biology PhD students since 2015. Credit: Erik Jepsen, UC San Diego Publications.

The interdisciplinary quantitative biology (qBio) specialization incorporates a Hacker Lab into its course sequence. Now in its third year, the Hacker Lab gives selected students in bioengineering, biological sciences, chemistry, biomedical sciences, and physics access to tools such as 3-D printers, laser cutters, and a CNC milling machines. Students learn basic electronics, Arduino programming, and MATLAB coding for controlling software, microfluidic fabrication, and optical microscopy. During the initial bootcamp, they build some instruments from scratch, such as a wide-field or laser-scanning microscope, says biophysicist Philbert Tsai, who has taught the course since 2015. The end goal isn't for the students to routinely build whole instruments but rather for them to understand modern instrumentation well enough that they could adapt it. Over the next two quarters, they work in interdisciplinary teams looking at interesting biological questions and building tools and equipment to answer them. “[The course is] a combination of programming, image analysis, data acquisition, motor control, fabrication all geared towards building stuff for biological science investigation,” Tsai adds.

In the day-to-day grind of research, it's all too easy to let instrumentation guide the work. “Well, what equipment do I have, and what experiments can I do with it?” Tsai says. The hacker approach encourages students to look for the interesting scientific mysteries and then troubleshoot what equipment or modifications they'd need to investigate those questions. Mature scientists often pick up these skills over the course of their careers, he notes, but this type of training allows researchers to hone that expertise and mine that creativity much earlier. The program has also sparked some new bottom-up collaborations between research groups, inspired by graduate students from different disciplines with the expertise to make it possible.

In many ways, the ethos of DIYbio is science coming full circle. Rando notes that much of his appreciation for the back-to-basics mind-set came from his mentor at the University of Geneva, who would roam the laboratory each morning, asking researchers about the experiments and their results, with pointed questions about reagents and concentrations and an eye for careful reverse engineering instead of rigidly following the manufacturer's instructions. Breaking out of the instruction manual mind-set can be as simple as looking through old textbooks or reading patent applications for commercial products, he says. That old-school approach to reagents and instrumentation isn't biohacking, but it's an attitude that Rando worries some researchers are losing.

Written by Sarah Webb, Ph.D. 
BioTechniques 63: 152-156 October 2017 doi: 10.2144/000114594

156

www.BioTechniques.com

SwissDeCode

SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland
Phone: +41 79 855 63 78
Email: press@swissdecode.com

Reference: SDC17010

“In its first Swiss edition, in 2016, MassChallenge awarded SwissDeCode its "gold prize"

L'innovation, de l'auditoire à l'entreprise

Grâce à la mise en place de multiples initiatives, l'UNIGE favorise l'émergence de nouvelles entreprises. Focus sur deux sociétés sélectionnées par MassChallenge Suisse, un accélérateur de start-up

Chaque année, des dizaines de milliers de jeunes entrepreneurs lancent leur start-up avec l'espoir de la voir évoluer en une entreprise viable commercialement. Pour Gianpaolo Rando, le rêve est devenu réalité avec SwissDeCode, une spin-off de l'UNIGE lancée à la suite de sa participation à l'édition 2016 de MassChallenge. L'entreprise vend une technologie qui permet aux fabricants de produits alimentaires d'analyser l'ADN des aliments en 30 minutes – ce procédé dure 7 jours en laboratoire – permettant ainsi de vérifier la contamination des produits alimentaires avant leur envoi en magasin.

Valentin Gönczy, étudiant à la Faculté de droit à l'UNIGE, a, quant à lui, lancé l'application et le site internet Infinight, un guide numérique du monde de la nuit qui, grâce à diverses technologies d'intelligence artificielle, conseille les meilleures soirées en fonction des envies et des habitudes person-



Valentin Gönczy
(g) et Gianpaolo
Rando (d)



nelles. L'étudiant, récemment sélectionné pour le programme 2017 de MassChallenge Suisse, espère monétiser son produit grâce à une collaboration avec les promoteurs de soirées.

C'EST EN S'EXERÇANT QU'ON DEVIENT BON

Valentin Gönczy a eu l'idée d'Infinight en dernière année du collège. Depuis lors, il développe sa start-up en participant notamment à des événements organisés par l'UNIGE tels que le Concours de la meilleure idée mis en place lors de la Semaine de l'entrepreneuriat: «Ce genre d'atelier est utile, car il permet de s'entraîner à argumenter sans trop de pression, et c'est

comme cela qu'on devient bon», explique-t-il. Gianpaolo Rando s'est, quant à lui, lancé dans la course au succès pour sa première start-up, Beerdecoded, en participant au premier hackathon de crowdfunding scientifique, coorganisé par le «Citizen Cyberscience Centre» de l'UNIGE à New York. C'est cette première expérience qui l'incite à développer SwissDeCode, persuadé de l'intérêt de tests ADN dans la production alimentaire.

UN ENVIRONNEMENT PROPICE

La Suisse, avec plus de 41 000 entreprises créées en 2016, est classée comme le pays le plus innovant au monde par l'Organisation mondiale de la pro-

priété intellectuelle. Pour Valentin Gönczy, «beaucoup est fait en faveur des start-up, tant à l'UNIGE qu'en Suisse, et ce n'est pas un hasard si MassChallenge est venu s'implanter ici». Lors de sa première édition suisse, en 2016, MassChallenge a accordé son «gold prize» à SwissDeCode. C'est ce prix qui a permis à Gianpaolo Rando de commercialiser sa technologie auprès des entreprises d'élevage de porcs, intéressés par la détection de la contamination de leurs produits par des bactéries ou par d'autres aliments.

MONDES DIFFICILES À CONCILIER

La commercialisation de son produit a néanmoins contraint Gianpaolo Rando à arrêter ses travaux de recherche. Un choix qu'il ne regrette pas après des années passées dans le milieu académique. Un virage auquel Valentin Gönczy sait qu'il pourra être confronté: «À partir du moment où tu commences à gagner de l'argent, tu ne peux pas décevoir tes investisseurs sous prétexte que tu es en examen» –

POUR EN SAVOIR PLUS

www.infinight.org
www.swissdecode.com

MARKT & POLITIK · MARCHÉ & POLITIQUE

Start-ups treiben die Branche voran

Die Schweiz hat mit weltberühmten Akteuren zu Entwicklungen in der Agro-Food-Branche beigetragen. Damit das künftig so bleibt, spielen Start-ups eine wichtige Rolle.

Innovationen sind notwendig, denn je, um die Agro-Food Branche erfolgreich weiterzubringen – sei es durch Effizienzsteigerung, Qualitätsverbesserung oder durch die erhöhte Transparenz in der Produktentstehung. Mit der Entwicklung von Innovationen eröffnen sich ganz neue Wege und somit Chancen für die Branche.

Denn Existierendes wird in Frage gestellt, um Neues zu schaffen. Dies ist oft die Geburtsstunde von Start-ups. «Start-ups leisten einen wichtigen Beitrag zur Innovationskraft der Schweiz. Sie geben der Wirtschaft neue Impulse und fordern mit ihren teils unkonventionellen Methoden und ihrer Kreativität die

Industrie und die Konsumenten heraus», sagt Anna Bozzi, Verantwortliche für die Bereiche Ernährung und Landwirtschaft von scienceindustries.

Möglichkeit «out of the box» zu denken

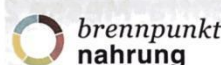
Dank ihren kleinen und flexiblen Strukturen und der fehlenden Existenzgeschichte können Start-ups freier und agiler handeln als etablierte Firmen. Start-Ups schlagen «disruptive» Modelle vor und bringen die Evolution des Innovationsökosystems in der Agro-Food Branche weiter. Aber genau wie eine isolierte Mutation in der Evolution, müssen diese revolutionären Ideen weitergegeben werden und sich verbreiten, damit die Mutation zu einem Wettbewerbsvorteil genutzt werden kann. Und dazu braucht es Plattformen.

Brennpunkt Nahrung macht Innovationen sichtbar

Eine solche Plattform für junge Unternehmen bietet Brennpunkt Nahrung am Freitag, 3. November 2017. Erstmals wird im Rahmen der Fachkonferenz der Schweizer Agrar- und Lebensmittelwirtschaft sechs Start-ups die Möglichkeit geboten, ihr innovatives Produkt oder ihre Dienstleistung der Agro-Food Branche persönlich zu präsentieren. Und die Auswahl an Produkten ist vielseitig und spannend. Sie reicht vom Bier aus Brot über Food Blockchain bis zum hochwertigen Nahrungsprotein Moringa. Der Start-up Innovation Corner bei Brennpunkt Nahrung ist ein optimales Format, um Innovationen vorzustellen, damit diese in das Ökosystem aufgenommen werden und dieses bereichern können.

Scienceindustries und Swiss Food Research als Innovationstreiber

Möglich gemacht haben den Start-up Innovation Corner scienceindustries, der Wirtschafts-



Das Wichtigste in Kürze

Die 3. Fachkonferenz Brennpunkt Nahrung macht die drei Produktionsfaktoren «People, Planet, Profit» zum Thema. Mit Referaten, in einer Podiumsdiskussion und in den neuen Q & A Sessions werden die treibenden Kräfte der Volkswirtschaft eingehend thematisiert.

Datum: Freitag, 3. November 2017, 8.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Ort: Messe Luzern

Forum-Teilnahmegebühr:

Fr. 460.–

Themen: People, Planet, Profit: drei entscheidende P's

Vollständiges Programm unter www.brennpunkt-nahrung.ch

Start-up Innovation Corner an der Brennpunkt Nahrung

- Damn Good Food & Beverages AG: Das Beste aus dem Ofen trifft auf das Beste aus dem Braukessel
- ecorobotix, der jätende Roboter bekämpft Unkraut auf intelligente Weise
- Smart Security Systems SA Food Blockchain XYZ: food supply chain 2.0
- SwissDeCode DNA-Schnelltest zur Betrugsbekämpfung
- Vitarbo AG Moringa – Protein für das nächste Jahrhundert
- Yamo AG: der frischeste und natürlichste Bio-Babybrei

verband der Chemie, Pharma- und Biotech-Branche, mit über 250 Mitgliedsunternehmen, und Swiss Food Research, ein Netzwerk mit über 70 Mitgliedern aus Wirtschaft und Forschung. Gemeinsam setzen sie sich dafür ein, dass die Schweiz auch in Zukunft international einen Spitzenplatz bei der Entwicklung von Innovation und Herstellung hochwertiger Produkte einnimmt. *pd*

Anzeige

brennpunkt nahrung
3. November 2017
Messe Luzern, Forum

Fachkonferenz über Trends, Märkte und Management

People – Planet – Profit
Drei entscheidende P's

UNTER ANDEREN MIT:

Dr. Martin Frick
Director Climate and Environment Division
FAO

Matthias Horx
Trend- und Zukunftsforscher, Gründer des Zukunftsinstituts

Hansueli Loosli
Verwaltungsratspräsident Coop + Transgourmet

HAUPTSPONSOR

Program und Anmeldung unter www.brennpunkt-nahrung.ch

Les exposés sont traduits simultanément de l'allemand vers le français.



24Heures
Switzerland

www.24heures.ch

Short description:
Daily newspaper of Vaud, specialised in regional news, but also sports, Swiss, international, cultural or society

Topic:

SwissDeCode

BEER
DECODED

“The start-up commercializes a DNA test to detect the presence of pork in food, without resorting to sophisticated laboratory equipment.




Etudier la bière au nom de la science

L'exemple de Gianpaolo Rando est parlant. Biologiste de formation, ce chercheur à l'Université de Genève souhaitait simplifier les techniques de test ADN. «Mais personne n'était disposé à financer mes travaux, sourit le chercheur. J'ai donc commencé à travailler par plaisir sur ce sujet dans le laboratoire d'Hackuarium.» Le projet prend d'abord la forme farfelue d'un dépisteur de bière, baptisé Beer Decoded. «Il s'agissait de référencer l'ADN de bières du monde entier et ainsi mettre en évidence leurs similitudes et différences, raconte Gianpaolo Rando. Au départ, l'idée de la bière c'était pour s'amuser. Mais une grande brasserie nous a contactés pour savoir si notre invention pouvait lui permettre de distinguer ses produits de leurs contrefaçons.»

Finalement, le deal ne se fera pas, «mais nous avons alors compris qu'il y avait un business potentiel derrière notre idée», précise Gianpaolo. En 2016, il fonde avec l'entrepreneur Brij Sahi, SwissDeCode. La start-up commercialise un test ADN permettant de détecter la présence de porc dans un aliment, sans avoir recours à un équipement de laboratoire sophistiqué. «Cela ressemble à un test de grossesse», poursuit Gianpaolo. Et c'est aussi simple: un trait, pas de trace de porc. Deux traits, l'aliment est contaminé. L'instrument n'est pas dédié au consommateur, mais plutôt à l'industrie. «Avec les scandales alimentaires qui se multiplient, le potentiel de cette technologie peut être énorme, souligne Gianpaolo Rando. Et tout cela n'aurait pas vu le jour sans Hackuarium. L'academia est une cage verticale où la connaissance va du haut vers le bas et où chacun possède une expertise bien définie. Ici, nous copions le coworking. Il n'y a pas de hiérarchie, nous fonctionnons en mode horizontal.»

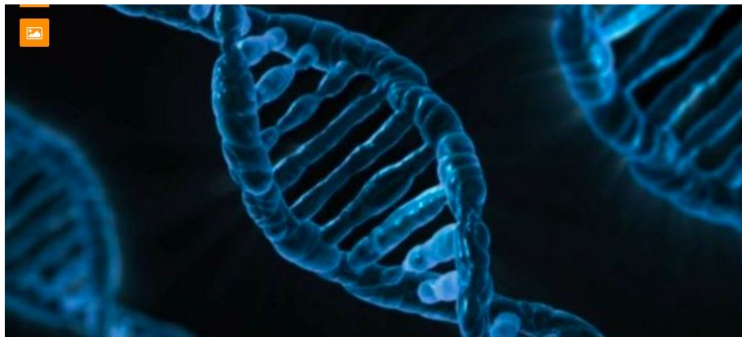
Avec des maîtres mots comme interdisciplinarité et partage de connaissances, pas étonnant de trouver dans le laboratoire renanais des projets divers et variés. «Ici, nous avons des abat-jour de lampe fabriqués avec des mycelles de champignon, présente Rachel Aronoff. Cela n'a pas marché parce qu'il se désagrège naturellement avec le temps, mais Ikea travaille sur le même procédé pour remplacer le polystyrène de ses emballages. Nous avons également des étudiants de l'EPFL qui construisent un rover – un véhicule motorisé – qui a déjà réalisé des expériences scientifiques au pôle Sud.»

Des projets fous, dont la plupart n'aboutiront à rien, quand d'autres deviendront des start-up à succès. Mais n'existe-t-il pas un risque à laisser n'importe qui jouer au savant fou? «Les gens qui viennent chez Hackuarium signent une charte et s'engagent à respecter la loi, rassure Anne-Laure Pittet. Avec les nouvelles technologies n'importe qui ou presque peut manipuler de l'ADN. Mais acheter une souche Ebola, par exemple, est très difficile. Nous ne pouvons pas créer de monstre ici.»

Date: 15.09.2017 <div>  </div>		Quote: <p>“ This August, they launched their first off-the-shelf product, a pork DNA detection kit that will help sausage manufacturers, for example, make sure that their pork isn't getting into their chicken sausages. (...) The kits, which come in a disposable cardboard box, are intended to be user-friendly.</p>
Channel Islam International South Africa ciiradio.com	Short description: Islamic radio station that reaches out to a global audience daily	Topic: <div>   </div>
Original article on this link .		

New DNA food test could help tourist know food are Halal compliant

 Ayesha
  September 15, 2017
  Health & Science
  0 Comments
  Views : 440
  0



Cii Radio| Ayesha Ismail| 15 September 2017| 24 Dhul Hijjah 1438

A molecular biologist by training and a biotechnologist by trade, Rando wanted to use simplified DNA testing technology to help people—religious Jewish or Muslim tourists eating at unfamiliar restaurants, he thought— tell whether their supposedly pork-less meal really was pork-free. Think of it as a pregnancy stick, but for pork.

In 2015, he brought the idea to a speed-dating style investor meeting event in Geneva, where he lives. “Gianpaolo stood there and he had this card and he said, ‘I want people to rub this in their food and wait 30 minutes and if there’s pork in it, don’t it eat it,’” Brij Sahi, one of the investors at the meeting, says now with a laugh. “I was intrigued ... but nobody is going to wait a half hour to eat their food while it’s sitting in front of them getting cold!”

Rando’s idea missed the mark for a number of reasons; not only do people not want to wait around for the food to get cold before getting the all-clear to eat it, but also pork or no pork isn’t the only question diners with specialized dietary requirements have about what they’re eating. But the seed of an idea was there—what could a simplified, is-it-or-isnt-it DNA test with the ability to do for the food industry?

As DNA analysis has become easier, it has become an increasingly important tool for keeping the food industry in check, allowing manufacturers and outside agencies alike to police supply chains and ensure food purity. But taking a sample of the potentially offending food and sending it off to a lab, as most major manufacturers do, could take up to seven days. “I said to myself, what if factory staff could test the food in 30 minutes?” says Rando. “I knew I could simplify further the DNA analysis so that it could be simple as a pregnancy test.”


Today Rando and Sahi are the co-founders of SwissDeCode, a Geneva-based company that offers made-to-order DNA testing kits for food manufacturers. Most are concerned about health and safety; the company has worked with several manufacturers to design kits that enable factory workers to test food products or supplies for harmful bacteria. They’ve also consulted with chocolate manufacturers (this is Switzerland, after all) trying to keep lactose out of their lactose-free chocolate.

But the avoid-pork idea hasn’t totally been scrapped. This August, they launched their first off-the-shelf product, a pork DNA detection kit that will help sausage manufacturers, for example, make sure that their pork isn’t getting into their chicken sausages. Under food ingredient regulations, manufacturers must be clear in their labeling about what’s going in what, for a variety of reasons, from allergies to religious observance to just making sure consumers know what they’re eating.

The kits, which come in a disposable cardboard box, are intended to be user-friendly. The manufacturer takes a sample of the material to be tested, crushes it in the provided receptacle and then siphons up a bit of the crushed sample using a pipette. Then they put the sample into a tube containing a reagent, the substance that reacts with the bit of the DNA being identified, and stick the whole thing in a warm water bath.

After about 20 minutes, the user removes the tube and dips a strip of reactive paper in it. There are two stripes on the paper, one that acts as a control and the other that tells you whether the DNA you’re testing for (i.e. pork) is present. Two horizontal lines appear when the DNA is present. The whole process takes under 30 minutes; the kit can be tossed in the trash after use. “We want factory staff to use it ... so interpretation needs to be as easy as possible,” explained Rando.

Of course, while they may be as simple as a pregnancy test, pork detection kits are significantly more pricey. They currently sell at \$990 for a package of five; the custom-made kits vary in price, but are similar in cost.

	SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland Phone: +41 79 855 63 78 Email: press@swissdecode.com	Reference: SDC17006
---	---	---------------------

The applications of the pork detection kit are fairly obvious. “We are launching this kit as a way to secure the kosher and halal supply chain ... Right now, all you’ll find is paperwork to secure that supply chain,” explained Sahi, the company’s CEO. “We are proposing that at any stage in the process, you can interject, take a sample, and determine that it is certified.” After all, the kosher and halal sector has grown by more than a third in the U.S. since 2010.

But their scope is much bigger than just halal or kosher foods, or even lactose-free chocolate: “Our vision is to build trust and secure the global food supply chain,” said Sahi. The result is an empowered manufacturer, who can make quick decisions in house to ensure that their supply chain is pure—and potentially save millions in revenue.

Swiss Decode’s goal feels particularly important right now. In the last five years alone, dozens of stories about adulterated, fake or otherwise contaminated food have made shocking headlines: Beef burgers contaminated with horsemeat. Lamb take-out that contains no lamb at all. The lie that is “Kobe” beef. Canned pumpkin pie filling that’s actually winter squash. Lobster that isn’t lobster, fish that isn’t the kind of fish it’s supposed to be, cheese that is partly wood pulp and “flavoring.”

Adulterated or false food is, of course, nothing new. Ancient Romans used lead acetate to sweeten inferior wines; the Medieval spice trade was rife with cheap substitutes, including plain old tree bark mixed in with cinnamon, dried wood with cloves, and sandalwood in saffron. In the 18th and 19th centuries, store-bought bread was whitened with chalk and alum.

But history is equally shaped by those who helped fight unsafe or dishonest food practices. One of the most important jobs in medieval Europe was the “garbler,” who, like a modern food inspector, examined spices for signs of tampering. At the same time, guilds, which tended to hold monopolies on their areas of trade, imposed strict regulations on the quality of products sold by members.

When standards became lax, scandals—often involving illness or even death—prompted public outcry and forced a reexamination of how food is made and sold. Though Upton Sinclair intended *The Jungle*, his 1906 expose of the horrific labor conditions in a Chicago meat-packing factory, to be a socialist call-to-arms, what readers remembered best was the stomach-turning revelation that they hadn’t been eating what they thought they’d been eating. The public outrage led to the Meat Inspection Act and the Pure Food and Drug Act, establishing what would later become the Food and Drug Administration. (Sinclair later famously claimed, “I aimed at the public’s heart, and by accident I hit it in the stomach.”)

Today, we have far more precise tools to ferret out fraud. Since 2010, the U.S. Customs and Border Protection Laboratory and Scientific Services Division has used DNA analysis to determine if a product entering the country has been mislabeled, violates the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (also known as CITES), or is meat from a quarantined country, i.e. chicken from a country with endemic avian flu. The increasing use of DNA “barcoding”—a method that uses a short genetic sequence from a given genome to identify a species—has made the quality of sequencing better and made CBP’s work easier.

“We’ve had cases in the past of shipments that were declared as big eye tuna that were actually yellow fin tuna,” said Matt Birck, branch chief of food and organic chemicals team for the CBP’s science division. “They’re both tunas, fine, but there’s a pretty substantial financial difference there.” One case sticks out in his mind: “We had one shipment declared as ‘cotton knitted ladies clothes’, but it was actually dehydrated pork.” It didn’t take DNA analysis to figure out that the import wasn’t what it said it was, but figuring out exactly what it was is part of the work they have to do.

DNA analysis, Birck says, is a “really powerful tool in our toolbox.” “Doing morphology on a whole fish is hard, doing it on a fish filet is impossible, but with the DNA analysis, I can tell you what it is,” he says.

But it isn’t only law enforcement agencies or biotech start-ups that are turning to DNA analysis to catch out fraudulent foods. In 2008, two teenagers in New York City made headlines after they used barcoding to determine that much of the fish peddled at Manhattan sushi restaurants was mislabeled, to put it kindly. One piece of the “luxury treat” white tuna, for instance, was actually Mozambique tilapia—a farm-raised and decidedly not luxury fish.

That was nearly a decade ago. At the time, the students had to send off their samples to the University of Guelph in Ontario, where the Barcode of Life database project started. Yet the advent of companies like SwissDeCode signals a crucial shift: Now, citizen scientists can simply perform the analysis themselves, either at their local community biolab or in their own homes.

SwissDeCode may be geared toward manufacturers, but the tech behind it comes squarely out of the DIY biology, citizen science ethos. And what it shows is that there’s a whole new cohort of people with the power to keep the food industry accountable.

Source – Muslim Village via Smithsonianmag.com

Date: 13.09.2017		Quote: “
Smithsonian.com		
Smithsonian.com USA www.smithsonianmag.com	Short description: Publication that looks at topics and subject matters researched, studied and exhibited by the Smithsonian Institution	Topic: SwissDeCode DNAFoil
Original article on this link .		

What’s Really in That Tuna Roll? DNA Testing Can Help You Find Out

This rapidly evolving tech aims to empower consumers and shine a light on the food industry



By **Linda Rodriguez McRobbie**
SMITHSONIAN.COM
SEPTEMBER 13, 2017

Gianpolo Rando’s first idea wasn’t a great one.

A molecular biologist by training and a biotechnologist by trade, Rando wanted to use simplified DNA testing technology to help people—religious Jewish or Muslim tourists eating at unfamiliar restaurants, he thought—tell whether their supposedly pork-less meal really was pork-free. Think of it as a pregnancy stick, but for pork.

In 2015, he brought the idea to a speed-dating style investor meeting event in Geneva, where he lives. “Gianpaolo stood there and he had this card and he said, ‘I want people to rub this in their food and wait 30 minutes and if there’s pork in it, don’t eat it,’” Brij Sahi, one of the investors at the meeting, says now with a laugh. “I was intrigued ... but nobody is going to wait a half hour to eat their food while its sitting in front of them getting cold!”

Rando’s idea missed the mark for a number of reasons; not only do people not want to wait around for the food to get cold before getting the all-clear to eat it, but also pork or no pork isn’t the only question diners with specialized dietary requirements have about what they’re eating.

But the seed of an idea was there—what could a simplified, is-it-or-isnt-it DNA test with the ability to do for the food industry? As DNA analysis has become easier, it has become an increasingly important tool for keeping the food industry in check, allowing manufacturers and outside agencies alike to police supply chains and ensure food purity. But taking a sample of the potentially offending food and sending it off to a lab, as most major manufacturers do, could take up to seven days.

“I said to myself, what if factory staff could test the food in 30 minutes?” says Rando. “I knew I could simplify further the DNA analysis so that it could be simple as a pregnancy test.”

Today Rando and Sahi are the co-founders of SwissDeCode, a Geneva-based company that offers made-to-order DNA testing kits for food manufacturers. Most are concerned about health and safety; the company has worked with several manufacturers to design kits that enable factory workers to test food products or supplies for harmful bacteria. They’ve also consulted with chocolate manufacturers (this is Switzerland, after all) trying to keep lactose out of their lactose-free chocolate.

But the avoid-pork idea hasn’t totally been scrapped. This August, they launched their first off-the-shelf product, a pork DNA detection kit that will help sausage manufacturers, for example, make sure that their pork isn’t getting into their chicken sausages. Under food ingredient regulations, manufacturers must be clear in their labeling about what’s going in what, for a variety of reasons, from allergies to religious observance to just making sure consumers know what they’re eating.

The kits, which come in a disposable cardboard box, are intended to be user-friendly. The manufacturer takes a sample of the material to be tested, crushes it in the provided receptacle and then siphons up a bit of the crushed sample using a pipette. Then they put the sample into a tube containing a reagent, the substance that reacts with the bit of the DNA being identified, and stick the whole thing in a warm water bath.

SwissDeCode	SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland Phone: +41 79 855 63 78 Email: press@swissdecode.com	Reference: SDC17005
--------------------	---	---------------------

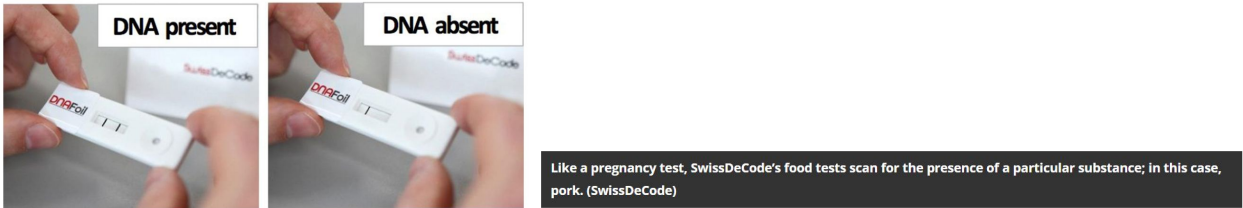
Page 2 of 3

After about 20 minutes, the user removes the tube and dips a strip of reactive paper in it. There are two stripes on the paper, one that acts as a control and the other that tells you whether the DNA you're testing for (i.e. pork) is present. Two horizontal lines appear when the DNA is present. The whole process takes under 30 minutes; the kit can be tossed in the trash after use. "We want factory staff to use it ... so interpretation needs to be as easy as possible," explained Rando.

Of course, while they may be as simple as a pregnancy test, pork detection kits are significantly more pricey. They currently sell at \$990 for a package of five; the custom-made kits vary in price, but are similar in cost.

The applications of the pork detection kit are fairly obvious. "We are launching this kit as a way to secure the kosher and halal supply chain ... Right now, all you'll find is paperwork to secure that supply chain," explained Sahi, the company's CEO. "We are proposing that at any stage in the process, you can interject, take a sample, and determine that it is certified." After all, the kosher and halal sector has [grown by more than a third](#) in the U.S. since 2010.

But their scope is much bigger than just halal or kosher foods, or even lactose-free chocolate: "Our vision is to build trust and secure the global food supply chain," said Sahi. The result is an empowered manufacturer, who can make quick decisions in house to ensure that their supply chain is pure—and potentially save millions in revenue.



Swiss Decode's goal feels particularly important right now. In the last five years alone, dozens of stories about adulterated, fake or otherwise contaminated food have made shocking headlines: Beef burgers contaminated with horsemeat. Lamb take-out that contains no lamb at all. The lie that is "Kobe" beef. Canned pumpkin pie filling that's actually winter squash. Lobster that isn't lobster, fish that isn't the kind of fish it's supposed to be, cheese that is partly wood pulp and "flavoring."

Adulterated or false food is, of course, nothing new. Ancient Romans used lead acetate to sweeten inferior wines; the Medieval spice trade was rife with cheap substitutes, including plain old tree bark mixed in with cinnamon, dried wood with cloves, and sandalwood in saffron. In the 18th and 19th centuries, store-bought bread was whitened with chalk and alum.

But history is equally shaped by those who helped fight unsafe or dishonest food practices. One of the most important jobs in medieval Europe was the "garbler," who, like a modern food inspector, examined spices for signs of tampering. At the same time, guilds, which tended to hold monopolies on their areas of trade, imposed strict regulations on the quality of products sold by members.

When standards became lax, scandals—often involving illness or even death—prompted public outcry and forced a reexamination of how food is made and sold. Though Upton Sinclair intended *The Jungle*, his 1906 expose of the horrific labor conditions in a Chicago meat-packing factory, to be a socialist call-to-arms, what readers remembered best was the stomach-turning revelation that they hadn't been eating what they thought they'd been eating. The public outrage led to the Meat Inspection Act and the Pure Food and Drug Act, establishing what would later become the Food and Drug Administration. (Sinclair later famously claimed, "I aimed at the public's heart, and by accident I hit it in the stomach.")

Today, we have far more precise tools to ferret out fraud. Since 2010, the U.S. Customs and Border Protection Laboratory and Scientific Services Division has used DNA analysis to determine if a product entering the country has been mislabelled, violates the Convention on International Trade in Endangered Species of Wild Fauna and Flora (also known as CITES), or is meat from a quarantined country, i.e. chicken from a country with endemic avian flu. The increasing use of DNA "barcoding"—a method that uses a short genetic sequence from a given genome to identify a species—has made the quality of sequencing better and made CBP's work easier.

"We've had cases in the past of shipments that were declared as big eye tuna that were actually yellow fin tuna," said Matt Birck, branch chief of food and organic chemicals team for the CBP's science division. "They're both tunas, fine, but there's a pretty substantial financial difference there." One case sticks out in his mind: "We had one shipment declared as 'cotton knitted ladies clothes', but it was actually dehydrated pork." It didn't take DNA analysis to figure out that the import wasn't what it said it was, but figuring out exactly what it was was part of the work they have to do.

DNA analysis, Birck says, is a "really powerful tool in our toolbox." "Doing morphology on a whole fish is hard, doing it on a fish filet is impossible, but with the DNA analysis, I can tell you what it is," he says.

“The result is an empowered manufacturer, who can make quick decisions in house to ensure that their supply chain is pure—and potentially save millions in revenue.

Smithsonian.com

Smithsonian.com
USA

www.smithsonianmag.com

Short description:

Publication that looks at topics and subject matters researched, studied and exhibited by the Smithsonian Institution

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

Page 3 of 3

But it isn't only law enforcement agencies or biotech start-ups that are turning to DNA analysis to catch out fraudulent foods. In 2008, two teenagers in New York City made headlines after they used barcoding to determine that much of the fish peddled at Manhattan sushi restaurants was mislabeled, to put it kindly. One piece of the “luxury treat” white tuna, for instance, was actually Mozambique tilapia—a farm-raised and decidedly not luxury fish.

That was nearly a decade ago. At the time, the students had to send off their samples to the University of Guelph in Ontario, where the Barcode of Life database project started. Yet the advent of companies like SwissDeCode signals a crucial shift: Now, citizen scientists can simply perform the analysis themselves, either at their local community biolab or in their own homes.

SwissDeCode may be geared toward manufacturers, but the tech behind it comes squarely out of the DIY biology, citizen science ethos. And what it shows is that there's a whole new cohort of people with the power to keep the food industry accountable.

...

Democratized DNA analysis is part of a larger DIY bio movement. A lot of it takes place in community biolabs that are available to non-scientists, like Brooklyn's GenSpace; Hackuarium in Lausanne, Switzerland; London BioHackspace in London; BosLab in Somerville, Massachusetts; and BioCurious in Santa Clara, California. These biology-to-the-people labs are enabling citizen scientists to test their own tuna rolls to make sure it really is tuna.

Many of the workshop nights hosted by GenSpace, for example, are organized around food testing, because it's easy to do and endlessly fascinating. “The other week, someone brought in some shrimp dumplings. They found that there were two types of shrimp in there, and then some other kind of strange mollusk,” laughed Nica Rabinowitz, community manager of GenSpace, when I interviewed her via Skype along with the lab's co-founder and executive director Dan Grushkin.

The shrimp dumplings were brought in to one of GenSpace's \$10 BYOS (“bring your own sample”) classes, entry level classes for people from the local community to explore and learn about DNA analysis. “I think it is popular because it's an easy access point,” said Grushkin. “And it's a great way to get people started in this exploration of biotechnology. I think for the person showing up its exciting because eating is one of the pillars of our lives.”

“And it's cool for them because they don't have to find out from someone else, they can actually take control,” Rabinowitz added.




“Absolutely, it empowers the consumers ... empowerment is a big part of this,” agreed Grushkin.

This kind of technology is also permeating into the home. Rando was inspired to create SwissDeCode's kit after he beta-tested Bento Lab, the world's first portable DNA lab. Priced at £999, Bento Lab is a laptop-sized device that contains the four pieces of equipment necessary for extracting, copying and visualising DNA. Bento Lab, which will be delivered to the more than 400 people who pre-ordered it this summer, is intended to educate and demystify DNA analysis, and yank it back from industry and academia.

“There is a big difference in attitude of something is perceived as closed—‘There's no way I could do that, I'd have to be a Ph.D., I'd have to work in industry, otherwise I can forget it’—and thinking, ‘Well, I could do this on the weekend,’” says Philipp Boeing, co-founder of Bento BioWorks and a computer programmer by training.


And that attitude could make all the difference. Undergirding the democratization of biotechnology is the hopeful democratization of science in general, to show that truth exists and citizens can find it out for themselves. The trickle-down effects go far beyond catching out the ersatz tuna roll.

“I think the more people who understand the technology that exists, the more likely we'll make communal decisions about how we want to make this technology function in our world,” says Grushkin. “When the lights are off, when things are happening in the dark, that's when we should be concerned, but when folks are transparent and we can see what they're doing and why they're doing it, I would hope that we would make better decisions.”

Date: 23.05.2017		Quote:
 SWISS NATIONAL SCIENCE FOUNDATION		<p>“ A sample of food can be checked for the presence of specific genetic sequences, such as porcine meat in halal products or fungus in cereals.</p>
FNSNF - Swiss National Science Foundation Switzerland	Short description: Science research organisation commanded by the Swiss Federal Government	Topic:  

DNA: You are what you eat

A start-up in Lausanne is taking genetic testing out of the laboratory. It aims to speed up verification checks in the food chain.
Text: Daniel Saraga
Infographic: ikonaut

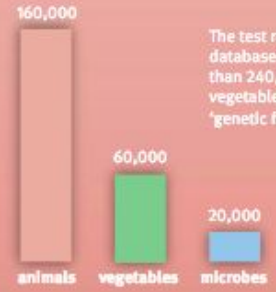


Food's genetic fingerprint
Swissdecode has developed an on-the-spot DNA test for the food industry. A sample of food can be checked for the presence of specific genetic sequences, such as porcine meat in halal products or fungus in cereals.

Scope
Compliance: ensuring that a foodstuff meets regulatory standards (kosher, vegetarian, GMO-free, etc.)

Authenticity: guaranteeing a foodstuff is not counterfeit (geographical indications, Arabica coffee, Chinook salmon, etc.)

Hygiene: detecting fungus in shipments.

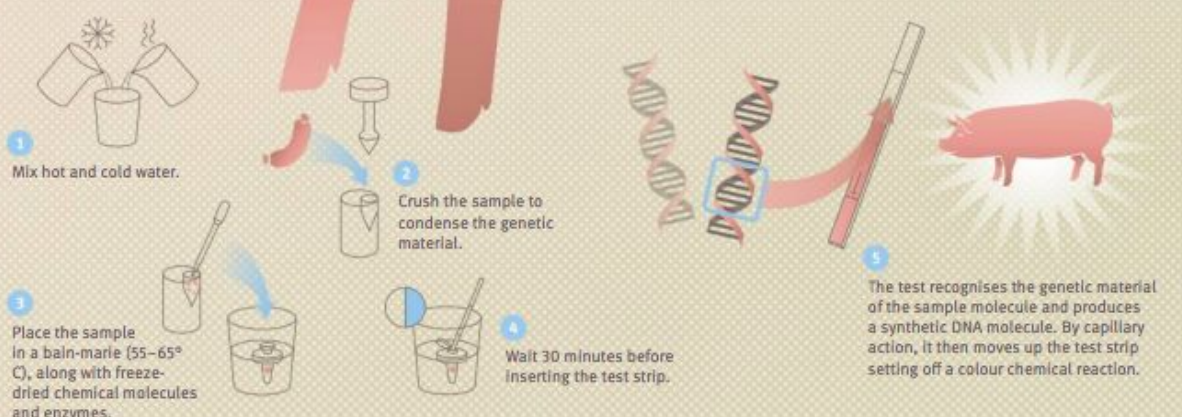



The test relies on a database of more than 240,000 animal, vegetable and microbial 'genetic fingerprints'.

First steps
In mid-2017 a test for porcine meat will be placed on the market by this spin-off, which started out at the University of Geneva. "The companies we're working with are regularly having to wait two days for the results of each and every lab test", says co-founder Gianpaolo Rando. In the pipeline are three other tests to detect probiotic bacteria protected under intellectual property law.

A genetic test in 30 minutes

- Mix hot and cold water.
- Crush the sample to condense the genetic material.
- Place the sample in a bain-marie (55-65° C), along with freeze-dried chemical molecules and enzymes.
- Wait 30 minutes before inserting the test strip.
- The test recognises the genetic material of the sample molecule and produces a synthetic DNA molecule. By capillary action, it then moves up the test strip setting off a colour chemical reaction.



	<p>SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland Phone: +41 79 855 63 78 Email: press@swissdecode.com</p>	<p>Reference: SDC17004</p>
---	--	----------------------------

“An innovation to prevent the appearance of new food scandals.

'AGEFI

AGEFI
Switzerland

www.agefi.com

Short description:

A Swiss daily newspaper in Switzerland

Topic:

SwissDeCode DNAFoil

SwissDeCode entre dans sa phase de lancement de produit

La société romande SwissDeCode, spin-off de l'Université de Genève, était l'une des start-up récompensée lors du MassChallenge 2016. L'entreprise avait présenté un prototype d'un test qui analyse l'ADN de la nourriture. Une innovation pour prévenir l'apparition d'un nouveau scandale alimentaire. La société avait remporté un prix de 50.000 francs lors du concours. «Outre la visibilité, MassChallenge a apporté de la crédibilité à notre projet, notamment dû à sa notoriété, explique Gianpaolo Rando, biochimiste et cofondateur de la start-up. De ce fait, après le concours nous avons signé deux contrats avec des clients pour la vente de nos tests.» Pour ce qui est de la somme empochée, elle a été investie dans le développement, ainsi que dans le marketing. Aujourd'hui, SwissDeCode est dans sa phase de lancement de produit. En effet, l'entreprise s'apprête à commercialiser son article final dans les semaines qui arrivent. À ce propos, elle a pour ob-



BRIJ SAHI. Les tests Swissdecode prêt à être commercialisés.

jectif de commercialiser 100.000 tests par année et garder la production en Suisse pour continuer de bénéficier du label suisse made. À moyen terme, la société regarde aussi, par le biais de partenariat avec des entreprises pharmaceutiques, d'élargir ses compétences et de s'orienter aussi dans des diagnostics médicaux. Un projet qui serait destiné plutôt pour les pays en voie de développement. En raison d'un processus plus long pour la demande d'autorisation, ce nouveau projet de SwissDeCode devrait voir le jour dans trois ou quatre ans. — (MI)

“Also on the other participants of the pitching round on Monday and Tuesday was “positive stress” announced, as Gianpaolo Rando of SwissDeCode expressed after his appearance.

 Standpunkt
 Switzerland

www.standpunkt.ch

Short description:

 Economy newspaper for SMEs in the
 Basel region

Topic:

SwissDeCode

«SWISS INNOVATION CHALLENGE» – Die Teilnehmenden des Innovationswettbewerbs hatten am Montag und Dienstag vor der Jury zu bestehen und mussten ihre Projekte ein erstes Mal vorstellen.

Wenn der Puls auf 180 geht



Grosser Auftritt für Sabine Lantermann von PowerShadow – die Teilnehmerin der «Swiss Innovation Challenge» vor, während und nach ihrer Präsentation. Im Anschluss tauscht sie mit anderen Kandidierenden ihre Erfahrung aus (Bild rechts: Sabine Lantermann, Fabian Zeugin von «Frisch und Regional» sowie Desirée Mettraux von MyCamper). FOROS DAN

«Ich glühe», sagte **Sabine Lantermann** von PowerShadow nach ihrer Präsentation am Montagmorgen im Rahmen der ersten Pitches der diesjährigen «Swiss Innovation Challenge». Kurz zuvor hatte sie in der Hochschule für Wirtschaft der Fachhochschule Nordwestschweiz (FHNW) in Basel ihre Innovation

präsentiert: mit Solarzellen bestückte Textilien, die zum Beispiel für einen Sonnenschirm verwendet werden können. Die Fachjury unter Jurypräsident **Arie Hans Verkuil**, Leiter des Instituts für Unternehmensführung an der Hochschule für Wirtschaft FHNW, gab allen Teilnehmenden je drei Minuten Zeit für die Prä-

sentation. Danach folgte eine kurze Beratung unter den Juroren und ein Feedback an die Kandidierenden.

Noch zwei Runden

Nicht nur bei Sabine Lantermann ging der Puls kurzzeitig auf 180. Auch bei den anderen Teilnehmenden der Pitchingrunde vom Montag

und Dienstag war «positiver Stress» angesagt, wie es **Gianpaolo Rando** von SwissDeCode nach seinem Auftritt ausdrückte.

Die Pitchings diese Woche waren die ersten von drei Runden. Die nächste findet im August, die letzte im November statt. **Daniel Schindler**

SEITE 7

ANZEIGE

Date: 18.01.2017



Quote:

“SwissDeCode - 2016 Gold Winner
Won the 2016 Swiss Food Research
Council competition. SwissDeCode will be
conducting research with the Swiss Food
Research Council in 2017

MassChallenge
USA

masschallenge.org

Original report [on this link](#).

Short description:

Global non-profit startup accelerator and
competition

Topic:

SwissDeCode



"The theory of relativity states that time travels slower for a fast moving object than for a stationary one. While we have travelled through the last month without even realising it, we have achieved a lot thanks to the program. I'd like to thank the MassChallenge Switzerland team for our superlative experience."

— Roy Chikballapur, CEO
machIQ

FEATURED STARTUP: SWISSDECODE (2016 GOLD WINNER)




SwissDeCode empowers supply chain inspectors to take point-of-need decisions about food safety and compliance with an on-site DNAFoil test that protects profitability and brand. During the 2016 MassChallenge Switzerland accelerator, the SwissDeCode team:

- Created six jobs.
- Had the opportunity to add new joint development programs with two of the MassChallenge Switzerland partners.
- Won the 2016 Swiss Food Research Council competition. SwissDeCode will be conducting research with the Swiss Food Research Council in 2017.
- Selected as a finalist in the 2016 Hello Tomorrow Challenge sponsored by Carrefour.

SwissDeCode

SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland
Phone: +41 79 855 63 78
Email: press@swissdecode.com

Reference: SDC17001

Date: 2016  <div>Office for Economic Affairs (SPECo)</div>		Quote:  <i>SwissDeCode Sàrl is both food safety and compliance with the regulatory authorities in the same tool.</i>
Vaud - SPECo Switzerland www.vd.ch	Short description: Institution that supports and advises companies located in the canton of Vaud	Topic: 
Original report on this link .		

Entreprise ayant bénéficié d'un soutien d'Innovaud

SwissDeCode Sàrl

Cette société s'est donné comme mission de révolutionner les tests pour la sécurité alimentaire. Elle a développé une technologie novatrice : une solution portable, bon-marché et rapide (30 minutes contre 7 jours avec un test standard) pour l'authentification des substances au travers de leurs traces d'ADN. Ce système révolutionnaire ne fera pas uniquement économiser de l'argent aux entreprises. Il pourra aussi sauver des vies !

SwissDeCode Sàrl, c'est à la fois la sécurité alimentaire et la conformité vis-à-vis des instances réglementaires dans un même outil. Cette technologie permet de réaliser des tests de détection d'ADN directement sur site sans avoir à passer par un laboratoire extérieur. Les tests deviennent un outil de dépistage pour répondre à des questions spécifiques par « oui » ou par « non ». Par exemple, est-ce que cet aliment est contaminé ? Ce système répond rapidement, ce qui permet aux sociétés de prendre les décisions nécessaires de manière appropriée. La première cible de marché est l'industrie alimentaire, de la ferme à la fourchette.



© Zuzanna Adamczewska-Bolle



“ Our technology makes it possible to make DNA tests directly on site in 30 minutes without having to wait 7 days to get the response from an outside laboratory

Innovaud
Switzerland

Short description:
Institution that provides support to innovative start-ups, scale-ups and small and medium-sized businesses in the canton of Vaud

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**

www.innovaud.ch

Original report [on this link](#).



SWISSDECODE SE DONNE POUR MISSION DE RÉVOLUTIONNER LES TESTS POUR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

SwissDeCode a développé une solution portable, bon-marché et rapide pour l'authentification des substances au travers de leurs traces d'ADN. Ce système révolutionnaire ne fera pas uniquement économiser de l'argent aux entreprises. Il pourra aussi sauver des vies! Entretien avec son CEO, Brij Sahi.

SwissDeCode regroupe à la fois la sécurité alimentaire et la conformité vis-à-vis des instances réglementaires dans un même outil. « Notre technologie permet de réaliser des tests de détection d'ADN directement sur site en 30 minutes sans devoir attendre 7 jours pour avoir la réponse d'un laboratoire extérieur », précise Brij Sahi, le CEO de SwissDeCode. « Nous avons aussi changé la nature du test pour qu'il devienne un outil de dépistage pour répondre à des questions spécifiques par « oui » ou par « non ». Par exemple, est-ce que cet aliment est contaminé ? Y a-t-il des bactéries dans ma nourriture ? Notre système répond rapidement ; ce qui permet aux sociétés de prendre les décisions nécessaires de manière appropriée. Notre première cible de marché



reste l'industrie alimentaire [de la ferme à la fourchette] et plus spécifiquement les sociétés qui effectuent en routine des tests de laboratoire. »

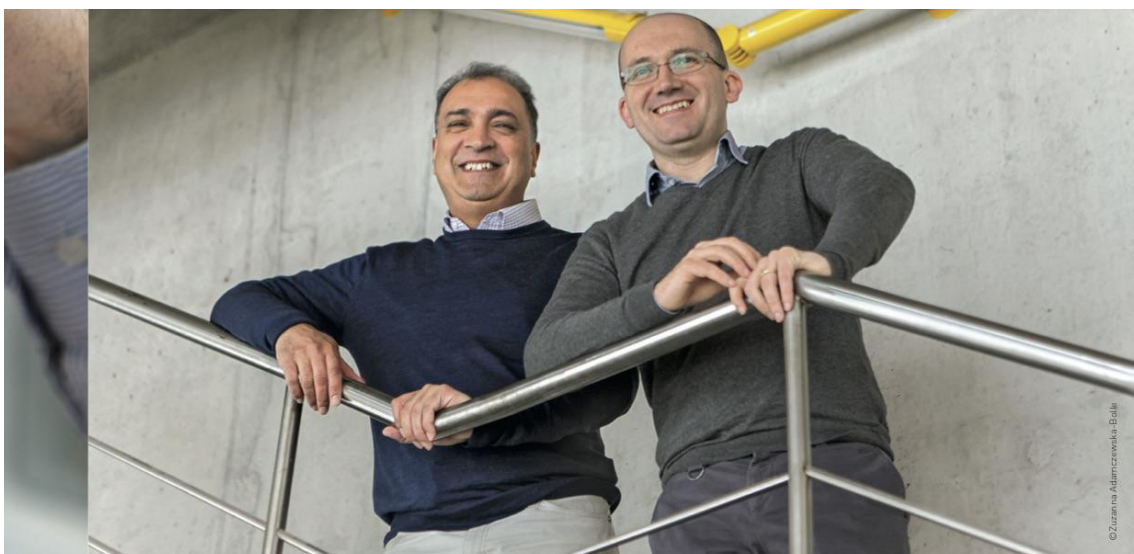
Comment Innovaud vous a-t-elle aidés ?

Innovaud fait un excellent travail de promotion de l'entrepreneuriat dans la région. Tout d'abord, Innovaud facilite les interactions entre personnes partageant un intérêt commun. Le scientifique avec lequel j'ai cofondé la société, Gianpaolo Rando, est notre CTO. Ayant obtenu un PhD, il avait l'idée du produit, mais n'avait aucune idée de comment la concrétiser. C'est lors d'un événement organisé par Innovaud que je l'ai rencontré. Par la suite, Innovaud a effectué des mises en relation clés, qui ont eu, pour nous, une grande valeur ajoutée. Innovaud nous a mis en contact avec le Service de la Promotion Economique et du Commerce (SPECo), le Biopôle et la Fondation pour l'Innovation Technologique (FIT). Nous avons reçu un prêt seed de la FIT et quand nous avons collaboré avec une entreprise du canton de Vaud pour créer le prototype, le SPECo a pris en charge la moitié du montant.

En quoi votre produit est-il innovant ?

Nous avons transformé une analyse d'ADN standard

“We chose to focus on the food industry first. But there are many others applications because we can detect, for example, bacteria, pathogens and allergens.



Brij Sahi, MBA CEO, Commercial
Gianpaolo Rando, PhD CTO, Innovation



– l'équivalent d'une PCR («réaction en chaîne par polymérase») – en un kit que nous avons appelé DNAFoil. Son utilisation ne requiert aucun équipement spécifique ni aucune formation particulière. Le résultat est obtenu en seulement 30 minutes contre 7 jours avec le test standard effectué dans un laboratoire, avec un niveau de précision équivalent ! De plus, nous pouvons prendre la signature d'ADN de n'importe quelle substance et réaliser un kit sur-mesure en l'espace de 8 semaines. Nous positionnons notre produit comme un outil de dépistage qui montrera, par exemple, qu'il y a effectivement du bœuf, mais qu'il y a autre chose également. Nous ne savons pas de quoi il s'agit ; donc, il faudra l'envoyer au laboratoire pour analyse. En utilisant notre technologie de dépistage, les laboratoires peuvent se concentrer uniquement sur les échantillons qui ont failli à notre test.

Où en êtes-vous actuellement et quels sont les projets de SwissDeCode ?

L'identification d'ADN spécifique ne demande pas de développements significatifs. Ce qui va nécessiter plus de travail, c'est le design autour de cette technologie pour en faire un réel produit qui ne demande que 2 à 3 minutes de la part d'un opérateur pour obtenir un résultat, transféré

automatiquement sur un smartphone ou un ordinateur qui annoncera si une livraison peut être acceptée ou doit être bloquée.

Nous avons choisi de nous concentrer sur l'industrie alimentaire en premier lieu. Mais il y a bien d'autres applications, car nous pouvons détecter par exemple des bactéries, des pathogènes et des allergènes. Une des possibilités serait les maladies sexuellement transmissibles, car aujourd'hui, il n'y a pas de test rapide sur site pour la chlamydia, la gonorrhée ou la syphilis. Notre but est de changer cela et nous allons déposer de nouveaux brevets, car c'est ce que souhaitent les investisseurs.

Notre futur est ici dans le Canton de Vaud. Nous souhaitons être une entreprise suisse, proposant des produits «Swiss-made». Ceci est très important pour nous. Pourquoi ? Car les enjeux dans l'industrie alimentaire sont de taille. Et pour être à la hauteur, les références suisses en matière de précision, performance et perfection sont de la plus haute importance.

Propos recueillis par Christopher Scala

www.swissdecode.com

Date: December 2016 <div>   </div>		Quote: <p>“SwissDeCode, a spin-off of the University of Geneva was distinguished by the MassChallenge swiss..”</p>
Campus Switzerland www.unige.ch/campus	Short description: Scientific magazine of the University of Geneva	Topic: SwissDeCode

**SWISSDECODE DISTINGUÉ
PAR UN ACCÉLÉRATEUR
DE START-UP**

SwissDeCode, une spin-off de l'UNIGE, a été distinguée par le MassChallenge suisse. L'entreprise, qui a mis au point une technologie pour contrôler la qualité des produits de consommation, s'est vu décerner 50 000 francs par le principal accélérateur de start-up au monde.

LE TEMPS

Le Temps
Switzerland

www.letemps.ch

Original article [on this link](#).

Short description:
A Swiss French-language daily newspaper.
The only nationwide French-language
non-specialised daily newspaper of
Switzerland

Topic:

SwissDeCode **DNAFoil**



SwissDeCode décode l'ADN de nos assiettes

3 minutes de lecture

Innovation

Chislaine Bloch

Publié mercredi 16 novembre
2016 à 18:16

La start-up romande démarre la commercialisation d'un test qui permet de réaliser rapidement des contrôles sanitaires

PUBLICITÉ

La société romande SwissDeCode, spin-off de l'Université de Genève, va livrer ses cinquante premiers tests à des industriels actifs dans l'alimentaire. Ils permettent d'analyser l'ADN de la nourriture et délivrent un résultat en trente minutes. «Aujourd'hui, il faut attendre sept jours pour connaître les analyses du contrôle sanitaire», explique Gianpaolo Rando, biochimiste et cofondateur de la start-up, soutenue et primée début novembre par l'accélérateur MassChallenge à Renens.

Egalement fondée par le financier Brij Sahi (connu pour avoir participé au lancement de la start-up vaudoise Aïmago revendue à l'américain Novadaq Technologies pour 10 millions de dollars en 2014), SwissDeCode a ainsi développé un test pour prévenir l'apparition d'un nouveau scandale alimentaire. «Nos tests permettent de savoir avec exactitude ce que l'on mange. Aujourd'hui, chaque jour, des magasins doivent renvoyer des produits à leurs fournisseurs suite à des contrôles sanitaires et 100 000 hospitalisations ont lieu chaque année dans le monde suite à l'absorption d'aliments non conformes. Ces chiffres s'expliquent en partie par le fait que les résultats des laboratoires d'analyse sont délivrés tardivement, à savoir une semaine», dit Gianpaolo Rando.

Les tests de SwissDeCode peuvent détecter une ou deux molécules choisies à la carte par les clients. «La technologie réside dans un produit chimique qui change de couleurs s'il reconnaît l'ADN recherché. Comme pour les tests de grossesse, notre technologie fera paraître deux petites barres bleues si, par exemple, des lasagnes contiennent du porc à la place du bœuf», explique Gianpaolo Rando.

Des traces de porc ou d'arachide


SwissDeCode souhaite vendre son dispositif portable à différents industriels et organes de contrôle sanitaire. La start-up, primée début novembre par l'accélérateur MassChallenge à Renens, a déjà signé deux contrats avec des industriels, notamment pour vérifier la présence de certaines bactéries. «Nous avons trois tests déjà finalisés. L'un permet de contrôler la présence ou non de protéines animales, l'autre fait la distinction entre le bœuf ou le buffle. Il est notamment destiné au marché indien. Enfin, notre troisième indique la présence ou non de viande de porc», précise Brij Sahi. D'autres tests sont en préparation. Ils permettront, par exemple, de révéler des traces d'arachide, de gluten ou de noisettes dans une préparation culinaire. «Grâce à MassChallenge, nous avons pu rencontrer très facilement des directeurs de grandes sociétés suisses actives dans l'industrie alimentaire», reconnaît Gianpaolo Rando.

La société de trois personnes, installée dans les anciens locaux des imprimeries IRL, dans la zone industrielle à Renens, espère commercialiser des packs de 5 tests pour un prix d'environ 500 francs et espère ainsi faciliter la réalisation de tests systématiques. «Les industriels déboursent actuellement entre 300 et 900 francs le test pour avoir un résultat en sept jours. Et cela se fait par échantillonnage», note Gianpaolo Rando qui espère grignoter une part d'un marché qu'il évalue à 20 milliards de dollars, avec une croissance annuelle de 8%. «A moyen terme, nous souhaitons commercialiser 100 000 tests par année et garder la production en Suisse pour continuer de bénéficier du label suisse made.»

SwissDeCode

SwissDeCode sàrl – Chemin du Closel 5, 1020 Renens, Switzerland
Phone: +41 79 855 63 78
Email: press@swissdecode.com

Reference: SDC16003

Date: 05.07.2016		Quote: “ What we will do is take the test that is currently done in the laboratory and bring it to the field and the benefit of that is the speed to make decisions
		
Dukascopy Switzerland www.dukascopy.com Full interview on this link .	Short description: Swiss television powered by Dukascopy Bank SA	Topic: SwissDeCode DNAFoil



TECHNOLOGIST

Technologist
Switzerland

www.technologist.eu

Short description:

Digital magazine of science, technology and innovation based in Switzerland

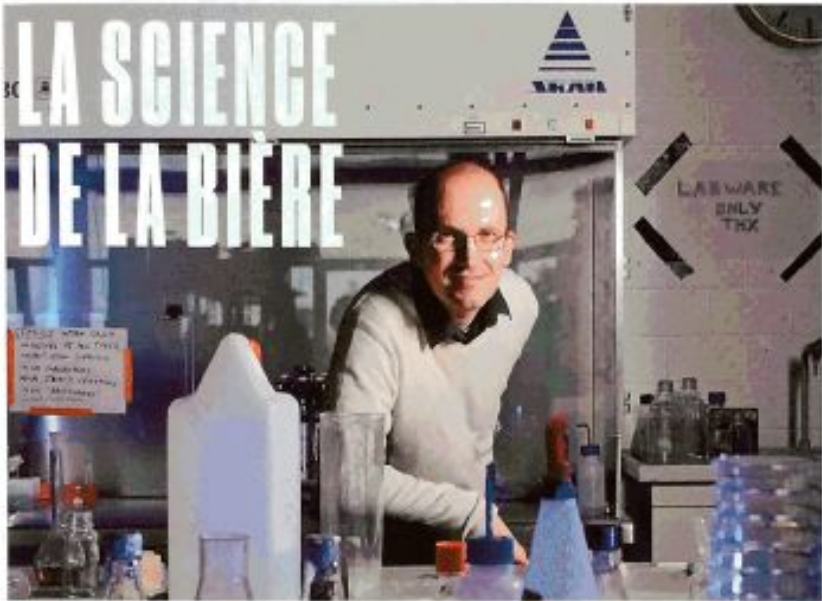
Quote:

“ To make DNA analysis more accessible to the food industry and to simplify quality control processes...”

Topic:

SwissDeCode

BEER
DECODED



Le brassage est souvent considéré comme un art. Pour les chercheurs de BeerDeCoded, c'est une activité scientifique à part entière.

Une gorgée de bière contient des traces d'environ 500 microorganismes, selon BeerDeCoded, une organisation qui étudie l'ADN du fameux breuvage. « Nous voulons créer un arbre génomique qui relie les bières selon leurs saveurs », explique Gianpaolo Rando, le responsable du projet basé à Renens, en Suisse. En extrayant le matériel génétique de la bière, on peut en identifier les ingrédients – comme la variété de levure – et les microbes issus de l'environnement de production.

Ces informations aideront les brasseurs artisanaux à comparer les nouvelles recettes aux anciennes et à en contrôler la qualité. « Nous avons été contactés par une grande brasserie souhaitant faire authentifier ses bières pour éviter la contrefaçon », indique Gianpaolo Rando.

Ce biologiste italien veut impliquer le grand public dans le projet et partager toutes ses données. L'équipe centrale comprend quelques bénévoles, mais environ 200 personnes ont déjà participé au projet. « En suivant des instructions pas à pas, tout le monde est capable de travailler avec l'ADN », affirme Gianpaolo Rando. BeerDeCoded utilise des kits de la startup britannique Bento Lab. Pas plus grands qu'une boîte à repas, ils contiennent néanmoins tout le matériel nécessaire à l'extraction et à la préparation de l'ADN, qui est ensuite envoyé à une société de séquençage. Afin de rendre l'analyse d'ADN plus accessible à l'industrie alimentaire et de simplifier les processus de contrôle qualité, Gianpaolo Rando a cofondé SwissDeCode, récemment sélectionnée par l'incubateur MassChallenge dans le cadre de son programme d'accélération de startup.

Début 2015, BeerDeCoded a levé plus de 10'000 euros de financement participatif, qui lui ont permis d'analyser 96

bières de plus de 20 pays. L'équipe espère trouver une corrélation entre le goût des bières et leur ADN. Toutefois, comme l'explique Gianpaolo Rando, ces analyses ne tiennent pas compte du brassage, qui influe aussi sur le goût.

Hackuarium, le laboratoire qu'utilise BeerDeCoded, regorge d'équipements faits maison et d'appareils d'occasion, comme cet instrument qui pourrait servir à séparer et à quantifier les substances amères dans la bière, fait de briques de Lego, de câbles et de seringues en plastique. « Ce terrain de jeu pour scientifiques en herbe est ouvert à tous. » Et avec des dégustations de bières à la clé, BeerDeCoded ne devrait pas avoir de peine à trouver des participants. ■

Plus d'informations sur Technologist.eu: entretien avec Thomas Becker de la chaire dédiée aux techniques de brassage et de fabrication de boissons à la Technische Universität München



“Gianpaolo Rando directly benefited from Entrepreneurship Week 2014 to accelerate the development of its start-up.”

Entreprise Romande
Switzerland

Short description:

Bimonthly magazine of the Federation of
French speaking companies in Geneva

Topic:

SwissDeCode

BEER
DECODED

www.fer-ge.ch

Un coup de pouce décisif

Gianpaolo Rando est maître assistant en biologie moléculaire à l'Université de Genève et cofondateur de la start-up SwissDeCode (www.swissdecode.ch). Son but? Proposer des tests ADN fiables, rapides et bon marché pour identifier l'origine de la nourriture. Son entreprise se focalise notamment aujourd'hui sur le décryptage de l'ADN des bières dans le monde entier. Gianpaolo Rando a directement bénéficié de la Semaine de l'entrepreneuriat 2014 pour accélérer le développement de sa start-up.

Quelle est votre activité?

Ma société met au point un système de bandelettes impré-

gnées d'encre qui changent de couleurs en présence d'un ADN précis. Nous destinons notre idée et nos produits aux particuliers comme aux professionnels.

Pourquoi un événement comme la Semaine de l'entrepreneuriat a-t-il été très utile pour votre start-up?


Cette manifestation a joué un rôle primordial pour le développement de mon entreprise, car c'est lors de cette Semaine 2014 que j'ai noué certains contacts décisifs et qui ont directement favorisé la concrétisation de mon projet entrepreneurial que je venais alors tout juste de lancer. J'ai, par la suite et au fil des derniers mois, gagné la

deuxième place du «Startup Weekend Genève» avant d'être sélectionné pour participer à un atelier organisé par Kickstarter – une entreprise américaine de financement participatif – à New York. Finalement, en juin dernier, je me suis lancé avec succès dans ma première campagne de *crowdfunding*. Tout cela n'aurait pas été possible ou aurait mis plus de temps sans le coup de pouce initial de la Semaine de l'entrepreneuriat.

Quelle difficulté avez-vous rencontrée dans le développement de votre activité?

J'ai eu du mal à trouver un lieu idéal pour lancer mes re-

cherches et la création de prototypes. Dans les sciences de la vie, lorsque vous menez des projets à petite échelle – des projets qui coûtent entre mille ou vingt mille francs –, il est difficile de trouver un tel endroit. Le Bioscope à Genève et le Hackarium de Lausanne m'ont finalement accueilli. Je tiens toutefois à signaler qu'au-delà de cette difficulté, les conditions en Suisse romande pour débiter son entreprise sont très bonnes. Le plus grand avantage offert par la région est sans doute le fait de pouvoir rencontrer rapidement la personne capable de trouver une solution à votre problème, quel qu'il soit. ■

Date: 17.06.2015		Quote: “ Gianpaolo Rando launched a crowdfunding campaign. He has already collected more than 90% of the necessary amount.
		
Tribune de Genève Switzerland www.tdg.ch Original article on this link .	Short description: A Swiss French-language, regional daily newspaper in Geneva	Topic: BEER DECODED

Il va décoder l'ADN d'une centaine de bières

Des scientifiques veulent découvrir les gènes des petites mousses pour les catégoriser selon leur goût

Gianpaolo Rando, postdoctorant à la Faculté des sciences de l'Université de Genève, veut décoder l'ADN de la bière avec une équipe de chercheurs. Il imagine réaliser un rapprochement entre différentes mousses pour en souligner les particularités gustatives. Les résultats seront ouverts à tous. Une application devrait même voir le jour, afin de guider le consommateur vers le breuvage le plus adapté à ses goûts. Cette recherche ne pourra aboutir que si le biotechnologiste parvient à financer son projet, d'un coût de 10 000 francs, d'ici à la fin du mois. Un défi en bonne voie d'être relevé.

Etudier les propriétés de la bière n'était pas une évidence. Gianpaolo Rando et trois autres scientifiques désiraient se lancer dans un projet qui plairait au grand public et pouvant lui être présenté. «On terminait souvent nos discussions autour d'une pression, se rappelle le postdoctorant. C'est ainsi que l'on a réalisé l'intérêt d'une étude sur l'ADN de la bière». Le Milanais d'origine, spécialisé dans les études sur l'ADN et l'alimentation, remarque: «La culture de la bière était bien moins développée en Italie lorsque j'y vivais. Là-bas, je commandais une pression, en précisant seulement si je la voulais petite ou grande. En Suisse, les bars possèdent parfois 200 sortes de mousses différentes!»

La promotion sur Facebook a alors débuté. Un ambassadeur de la branche a repéré et guidé le groupe de chercheurs. A la fin de mai, Gianpaolo Rando a lancé une campagne de financement participatif. Il a déjà récolté plus de 90% de la somme nécessaire à l'analyse de cent bières. Parallèlement, il a entamé une ébauche de recherche. «Mais le résultat, quoi qu'intéressant, n'est pas assez précis. Seul le séquençage, permettant de lire l'ADN, donnera la possibilité de distinguer chacune des boissons. La centaine de marques de bières analysées sera ainsi clairement catégorisée. Cette démarche ne peut pas être réalisée sans le financement du projet», ajoute le scientifique. Un véritable travail d'orfèvre, puisque la bière contient des informations génétiques du houblon, des céréales et

des germes qui la composent. La validation des résultats, quant à elle, promet d'être des plus ludiques, puisqu'il s'agira de goûter la boisson. Dernière étape, la création d'une application faisant office de sommelier virtuel.

Cette recherche met en avant des producteurs locaux, notamment genevois. «On préfère se concentrer sur des productions artisanales. Quelques bières de référence seront aussi étudiées pour proposer une base à tous les palais», explique Gianpaolo Rando. Il ne s'agit pas de définir ce qui est bon ou non. Seulement de rassembler des mousses dont le goût se ressemble. Preuve du caractère social et sympathique de l'étude, le public a son mot à dire pour l'élection des bières à analyser: «Les contributeurs financiers soumettent leurs propositions», conclut le postdoctorant. **Ana Dias**



L'expert en biotechnologie estime qu'un projet sympathique permet aux scientifiques de faire parler de leur travail. STELLA FALCOZ

Le Temps
Switzerland

Short description:
A Swiss French-language daily newspaper.
The only nationwide French-language
non-specialised daily newspaper of
Switzerland

Topic:

SwissDeCode DNAFoil

www.letemps.ch

Original article [on this link](#).



Des tests ADN pour mon assiette

4 minutes de lecture

Julie Conti

Publié mardi 14 avril 2015 à
19:23

De nouvelles technologies permettront bientôt aux consommateurs d'identifier l'origine de la nourriture qu'ils consomment. Gianpaolo Rando, de l'Université de Genève, travaille sur un test

PUBLICITÉ

Fraude Des chercheurs genevois mettent au point une technologie d'identification des aliments
> Les végétariens et les allergiques pourront s'assurer de ce qu'ils mangent

Qu'y a-t-il dans mon assiette? Deux ans après le scandale des lasagnes à la viande de cheval, et alors qu'un grossiste a été condamné aux Pays-Bas pour avoir vendu du cheval pour du bœuf, le consommateur a encore peu de moyens d'identifier ce qu'il mange. Difficile de s'assurer que son plat du jour ne contient pas d'OGM ou que des merguez n'ont pas été coupées à la viande de porc. Des technologies comme le code-barres ADN permettent déjà de réaliser des analyses plus rapides et moins coûteuses que par le passé, mais demeurent hors de portée des particuliers.

Une course est lancée pour la mise sur le marché de tests fiables, rapides et bon marché. Gianpaolo Rando, maître assistant en biologie moléculaire à l'Université de Genève, développe un de ces produits au sein d'une spin-off de l'Université de Genève, SwissDeCode. Le chercheur a mis au point un système de bandelettes imprégnées d'encre qui changent de couleurs en présence d'un ADN précis. L'idée est de rassembler sur un même test une certaine d'analyses. Le résultat pourra être lu grâce à un Smartphone.

L'objet ressemblera à un test de grossesse. Avec un papier absorbant à mettre en contact avec la nourriture et une fenêtre où s'affichera le résultat. «La nourriture rencontrera des capteurs liés à des circuits chimiques, explique Gianpaolo Rando. Cela fonctionne comme un puzzle qui cherche à identifier un brin d'ADN spécifique à un animal, un végétal ou une bactérie. Si un ADN complète les pièces manquantes, la couleur apparaît au niveau du capteur correspondant. Le test reconnaît certaines séquences d'ADN, mais ne lit pas le génome.» Aujourd'hui, en laboratoire, son test sur la viande de porc fonctionne en vingt minutes, mais le chercheur veut ramener ce délai à une minute. L'Université est en train de faire breveter le processus pour pouvoir ensuite récolter des fonds et développer des prototypes.

N'importe quel organisme peut être identifié grâce à cette technologie. Le test permettra de déterminer la présence de plusieurs sortes de viande et d'allergènes comme les fruits de mer, les fraises ou les noix. Un outil précieux pour les personnes fortement allergiques qui n'osent souvent pas manger au restaurant. Mais que se passe-t-il si par exemple un morceau de cacahuète ne traîne qu'à un endroit précis de l'assiette? «L'ADN est extrêmement contaminant, explique Gianpaolo Rando. Il se répand partout dans la nourriture. Mais pour être sûre, le consommateur peut piocher de la nourriture à deux ou trois endroits différents de l'assiette.»

LE TEMPS

Quote:

“A valuable tool for people with severe allergies who often do not dare to eat in restaurants.

Le Temps
Switzerland

www.letemps.ch

Page 2 of 2

Short description:

A Swiss French-language daily newspaper.
The only nationwide French-language
non-specialised daily newspaper of
Switzerland

Topic:

SwissDeCode DNAFoil

Le résultat sera affiché sous la forme d'une grille comprenant une multitude de points. Pour sécuriser les résultats, un même capteur sera présent en différents points de la grille. Par exemple, le détecteur de la viande de bœuf apparaîtra en haut à gauche, au milieu et en bas de la fenêtre. En passant son smartphone sur la grille, l'utilisateur saura ce que contient son assiette: viande, arachides ou autres allergènes, etc. Il sera aussi possible de déterminer la présence de certaines bactéries qui pourraient vous rendre malade. Ou même des OGM, du gluten ou des produits d'origine animale.

Gianpaolo Rando aura besoin d'un ou deux ans pour développer ses produits et compte une année supplémentaire pour les tester. «Pour les personnes allergiques, les conséquences peuvent être importantes, estime le chercheur. Nous devons nous assurer que les résultats sont fiables à 100%.» Il aimerait également coupler ses tests à une application permettant aux consommateurs de signaler les restaurants ou les commerces fraudeurs. Il estime que sa technologie serait bon marché, aux alentours de 50 ct. le test.

Le chercheur romand n'est cependant pas seul sur ce nouveau marché prometteur. Quelques produits analogues sont mêmes déjà en vente. Comme le HalalTest, fabriqué par l'entreprise française Capital Biotech, qui détecte en cinq à dix minutes la présence de porc ou d'alcool dans un échantillon. Mis en vente fin 2014 avec un certain succès, il coûte entre 4.90 euros et 6.90 euros pièce. Cette technologie utilise la reconnaissance d'une molécule spécifique du porc. Capital Biotech veut lancer prochainement des tests détectant la présence d'allergènes comme les œufs, le soja ou les amandes, sous la marque Food Confirm. Avec la multiplication des régimes végétariens, religieux, sans gluten ou autres, couplée à la consommation de plats tout préparés, la demande pour ce type d'analyses existe. D'autant plus que la confiance dans l'industrie agroalimentaire est au plus bas. Demain, peut-être, le consommateur se fera laborantin. Gare alors aux fraudeurs.

Le test permettra de déterminer la présence de plusieurs sortes de viande et d'allergènes comme les noix

Date: 12.05.2015		Quote: “What we will do is to extract the DNA in order to draw a precise map of the different beers in Switzerland.
ABE - RTS Switzerland www.rts.ch	Short description: Radio Télévision Suisse is a TV channel from Switzerland	Topic: BEER DECODED

Full interview [on this link](#).



Date: 16.04.2015		Quote: “ A process that is not only useful for detecting allergens, but also adulteration. Just like horse meat instead of beef.
20 minutes Genève Switzerland www.20min.ch	Short description: Free daily newspaper based in Switzerland	Topic: SwissDeCode DNAFoil

LA BLESSURE
Traverser la route peut s'avérer dangereux. Une piétonne de Zuchwil (SO) s'est fait rouler sur le pied en tentant l'exercice. L'automobiliste indécrot n'a pas daigné s'arrêter. La police recherche des témoins de l'incident.

Le Jura au centre de la surveillance
JUSTICE. Les serveurs informatiques nécessaires à la gestion nationale de la surveillance des bracelets électroniques, prévue dès 2018, seront installés dans le Jura, a décidé la Conférence des directeurs des départements cantonaux de justice et police. Le lieu d'hébergement principal sera Le Noirmont, avec une redondance à Delémont. La distance (40 km) entre les deux sites

Bactéries dangereuses sur des légumes asiatiques

CONSO. Des chercheurs ont analysé des produits importés. Un prélèvement sur trois présentait des germes.



Les échantillons ont révélé la présence de bacilles résistants.

Lorsqu'on parle de bactéries résistantes aux antibiotiques, on pense a priori à de la viande, comme la volaille. Mais une récente enquête de l'émission «Kassensturz» de la SRF démontre que les légumes et les herbes aromatiques importés sont également concernés par cette problématique.

Des chercheurs de l'Université de Zurich en ont passé au crible 33 sortes venues d'Asie, vendues dans les grandes surfaces et les commerces spécialisés. Et le résultat est

transistants. Certains peuvent avoir de graves conséquences, parfois fatales, car ils annulent l'effet des antibiotiques.

«Les gens touchés nécessitent alors des traitements plus complexes et plus chers

logue à l'Uni de Bâle. «Kassensturz» précise que les bactéries sont éliminées à la cuisson, mais peuvent être transmises via des ustensiles de cuisine. Les herbes aromatiques, comme la coriandre ou

Assiettes scannées

Savoir précisément ce qu'il y a dans nos assiettes? Ce sera bientôt possible. Des chercheurs de l'Uni de Genève développent un système permettant d'analyser l'ADN des aliments qui composent le plat et de connaître les produits qui s'y trouvent, rapportait hier «Le Temps». Un procédé non seulement utile pour détecter les allergènes, mais aussi les arnaques. Comme du cheval à la place du bœuf.

qu'elles sont, dans la plupart des cas, consommées crues. Les distributeurs ont pris connaissance de ces résultats et annoncent davantage de contrôles. Ils ont également affirmé vouloir prendre contact



“This technology will help consumers gain confidence in the food industry and avoid cases that affect health such as allergic reactions.

ANFAB
Ecuador

www.anfab.com

Short description:

Organization that represents the agroindustrial and food production companies of Ecuador

Topic:

SwissDeCode DNAFoil

Original article [on this link](#).

PRUEBAS DE ADN PARA MI COMIDA

🕒 Etiquetas: ADN, Innovación 👤 By



Imagen tomada de wakeup-world.com

Nuevas tecnologías surgen para que los consumidores puedan identificar el origen del alimento que consumen. Gianpaolo Rando, de la Universidad de Geneva, está desarrollando el “SwissDeCode”. Este mecanismo se trata de un sistema de tiras que cambian de color en la presencia de ADNs específicos, y el resultado de este puede ser leído con una aplicación en un teléfono inteligente.

La Universidad de Geneva está trabajando en desarrollar la patente, para luego recaudar fondos y generar diferentes prototipos. La tecnología consiste en que un sensor de la tira pueda determinar la presencia de diferentes tipos de productos cárnicos, alérgenos como mariscos, fresas o maní y también bacterias que podrían enfermar al consumidor.

El desarrollo del producto podrá tomar alrededor de uno o dos años, mientras que tomará alrededor de un año extra para realizar las pruebas de efectividad. El comenta que al tratarse de alérgenos, la prueba deberá ser 100% confiable y cree que el kit para probar el ADN va a ser rápida y de bajo precio.

Existen ya en el mercado kits con tecnologías similares que detectan características específicas en un alimento. Por ejemplo, esta HalaITest, desarrollada por la compañía francesa Capital Biotech en el 2014, que puede detectar la presencia de cerdo y alcohol de una muestra en alrededor de cinco a diez minutos. Esta compañía también está trabajando en el desarrollo de kits para detectar la presencia de alérgenos como la soya, las almendras y los huevos.

Esta tecnología ayudará a los consumidores a ganar confianza en la industria alimenticia y poder evitar casos que afecten a la salud como las reacciones alérgicas.

VU D'ICI

Le génome d'un millier de bières décodé grâce au grand public

Visant à décoder le génome de 1000 bières, le projet «BeerDeCoded» devrait être financé par le grand public. L'équipe était à New York fin février pour préparer sa campagne de collecte de fonds

Quand on veut boire une bière au Japon et qu'on est fan de Calvinus blanche, est-ce mieux de commander une Sapporo ou une Asahi? Grâce à l'application «Beer DeCoded», l'amateur de houblon va pouvoir trancher rapidement en fonction de ses goûts. C'est ce projet insolite que Gianpaolo Rando, maître-assistant au Département de biologie moléculaire (Faculté des sciences), a présenté au premier hackathon de crowdfunding scientifique qui s'est déroulé fin février à New York.

LA BIÈRE CARTOGRAPHIÉE

Le scientifique, qui étudie les liens entre nourriture et ADN, a réalisé lors d'une conférence qu'il s'était éloigné des problèmes qui intéressent vraiment le public. Il décide alors d'inverser le cours des choses et s'attelle à l'étude de l'ADN alimentaire. Lauréat du concours de la meilleure idée lors de la



Projet insolite, «Beer DeCoded» devrait être financé par le grand public. Photo: BeOpen Lab

«Semaine de l'entrepreneuriat», son projet «Beer DeCoded» consiste à dresser une cartographie des bières du monde entier, grâce à l'analyse du génome de chaque

breuvage. En effet, la bière a un ADN, celui de la levure et des céréales qui lui a donné son goût.

Seulement, pour décoder 1000 bières, il faut compter 20000 francs. Pour réunir cette somme, Gianpaolo Rando décide de faire appel à la générosité du public et de passer par le financement participatif. Pour rendre sa campagne de collecte de fonds suffisamment convaincante, il s'inscrit pour participer au «Science X Kickstarter Hackathon», coorganisé par le Citizen Cyberscience Centre (CCC) de l'UNIGE.

CONSERVER L'ÉNERGIE

A l'origine, un hackathon – contraction des mots «hack»

et «marathon» – est un rassemblement, sur plusieurs jours, de développeurs qui codent sans interruption de manière collaborative. «Sur la même idée, de nombreux hackathons scientifiques se sont déroulés dans le but de développer de nouvelles idées, raconte François Grey, coordinateur du CCC et professeur associé au Centre universitaire d'informatique (CUI). Il y a une énergie formidable, mais qui retombe très vite.»

L'originalité de la manifestation new-yorkaise: permettre aux idées de se concrétiser en faisant financer les projets sur Kickstarter, la référence mondiale en matière de collecte de fonds en ligne (crowdfunding). Depuis 2009, la plateforme a permis de lever plus de 2 milliards de dollars auprès de 8 millions de contributeurs et a ainsi financé 78 000 projets. «Peu de recherches scientifiques visent un financement par-

ticipatif, regrette François Grey. Les scientifiques, plutôt habitués à traiter avec le FNS, peinent à approcher le grand public. Pour que ça marche, il faut convaincre les gens que ce que vous faites peut avoir de l'importance pour eux et trouver un moyen ludique d'éveiller leur intérêt.»

A New York, l'art s'est mis au service de la science. Artistes, écrivains ou designers ont ainsi assisté les scientifiques pour construire des campagnes alléchantes sur Kickstarter, autour de projets qui vont de l'intelligence artificielle pour le tri des déchets à l'utilisation d'un laser pour détecter l'antimatière, en passant par le développement d'un harnais GPS pour les chiens de sauvetage. ■

| POUR EN SAVOIR PLUS |
www.fb.com/BeerDeCoded
www.citizenryscience.net

LE TEMPS

“ A method not only useful for detecting allergenes, but also scams.

Le Temps
Switzerland

Short description:
A Swiss French-language daily newspaper.
The only nationwide French-language
non-specialised daily newspaper of
Switzerland

Topic: **BEER**
DECODED

www.letemps.ch

Original article [on this link](#).

Le génome de la bière décodé

> Mousse Une équipe de chercheurs romands récolte des fonds pour analyser l'ADN de 1000 bières. Le but? Développer une application

Je suis au pub, et j'ai le choix entre une centaine de bières différentes. Oui, mais laquelle commander? C'est le cruel dilemme que Gianpaolo Rando, chercheur en biologie moléculaire à l'Université de Genève, s'attelle à résoudre avec sept autres scientifiques romands. Comment? L'équipe de «Beer decoded» a choisi d'analyser le génome de 1000 bières pour en dresser une cartographie précise. «L'ADN de la bière provient des céréales, du houblon, des arômes, de la levure et des microbes qui se trouvaient dans ses composants, explique le scientifique. En analysant ces données, on peut donc répertorier les différentes sortes de brassage et faire des rapprochements.» Sachant, par exemple, que vous appréciez la Calvinus blonde, vous pourrez sans crainte essayer la belge Het Kapittel, qui partage les mêmes caractéristiques génétiques.

Pour aider les consommateurs, une application gratuite devrait

bientôt voir le jour sur l'App Store. Idéalement, «Beer decoded» souhaite la sortir à l'occasion de l'Oktoberfest, en septembre.

Science participative

Pour mener ce projet à bien, Gianpaolo Rando a fait appel au financement collaboratif. Il a été sélectionné avec 15 autres projets par la plateforme de *crowdfunding* Kickstarter. Avec deux autres équipes romandes, il s'envolera à la fin du mois pour New York afin de participer à un «hackathon» de deux jours qui aidera toutes les équipes à rendre leurs campagnes de récolte de fonds le plus sexy possible.

Mais qui dit contributeurs dit récompense. Le Genevois a déjà quelques idées: «Les gens pourraient voter pour choisir les bières que nous décrypterons. Nous organiserons aussi des soirées. Comme nous n'avons besoin que de très peu de liquide pour les analyses, il reste pas mal de bouteilles à finir.» Le projet est devisé

à 20 000 francs, soit environ 20 francs par bière étudiée. Une fois le financement réuni, il faudra encore préparer les échantillons, les analyser et traiter les données.

Projet original, «Beer decoded» est aussi un modèle de science participative qui rassemble les deux laboratoires collaboratifs romands, les Lausannois d'Hackuarium et les Genevois de Be Open Lab. En s'affranchissant ainsi des investisseurs classiques et des employeurs du secteur, ces chercheurs profitent aussi d'une certaine liberté d'action.

«Beer decoded» ne devrait pas avoir de mal à attirer la sympathie du public. En cela, Gianpaolo Rando sait mettre en scène la science «do-it-yourself». Sur la page Facebook de «1000 Beer Genomes», on peut le voir sur une vidéo extraire la poudre de silice dont il a besoin pour ses analyses... d'un sac de litière pour chat.

Julie Conti