

Pressmeddelande

Lund 22 januari 2021

OptiFreeze utökar sin patentportfölj.

OptiFreeze utökar sin redan omfattande patentportfölj med fler patent inom behandling av snittblommor.

Utökningen som gäller både metod och maskinpatent är kopplade till den nya maskin som nu har levererats till vår kund A.P.H. i Malmö. (se bild nedan) Patentansökan har lämnats in i Sverige med ambitionen att utöka till fler länder via en PCT-ansökan inom det kommande året.



För mer information kontakta:

Ulf Hagman, VD

Mail: ulf.hagman@optifreeze.se

Tel: 0733-636380

OptiFreeze AB (publ), 556844-3914, har en patenterad teknologi som kan användas för att förlänga hållbarheten på grönsaker, färsk skuren frukt, blomstersticklingar, snittblommor och andra plantor. Samma teknologi bevarar smak, form och textur på grönsaker, frukter och bär vid frysning. Den kan även användas för att framställa torkade varor som frukt, grönsaker, örter och kryddor med målet att förkorta torktiden samtidigt som smaken, doften och färgen bevaras.. Denna teknologi öppnar upp nya affärsmöjligheter för livsmedels- och växtförökningsindustrin över hela världen. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Företaget finns i Lund och aktien handlas på Nasdaq First North Growth Market. Erik Penser Bank är Certified Adviser och finns på 08-463 80 00 eller certifiedadviser@penser.se