

Pressmeddelande
Lund 29 mars 2021

OptiFreeze bekräftar starkare resultat inom OptiDry - Torkning av grönsaker och kryddor.

Samgåendet med ArcAroma ger oss bredare vetenskaplig bas. En effekt som teamet redan har uppnått är förbättrad torkningsprocess för grönsaker. Man har i nya tester uppnått 25% kortare torktid av morötter. Förkortad torktid betyder minskad energiåtgång och förbättrad kapacitet i kundens anläggning.

”Vår kund Steinicke är mycket positiva och nästa steg i processen är kommersiellt avtal. Anläggningen kommer att innehålla ArcAromas nyutvecklade Cept7-generator och vi räknar med att leverans kan ske i tid innan nästa säsong som börjar i november” säger Ulf Hagman, VD i OptiFreeze.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Ulf Hagman, VD
+46 733 63 63 80
ulf.hagman@optifreeze.se

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