

Pressmeddelande
Lund 7 juli 2021

OptiFreeze återupptar utvärderingskontrakt med global juiceproducent

OptiFreeze återupptar i mitten av september den senarelagda utvärderingen av juiceCEPT® med global juiceproducent i Polen.

Uppstarten möjliggörs genom minskningen av de Covid-19-restriktioner som gällt inom EU länderna. Kontraktet som tecknades i september 2020 gäller utvärdering av juiceCEPT® vid behandling av morötter med målsättning att öka extraktion av betakarotener och samtidigt förbättra de sensoriska kvalitetsegenskaperna. Under utvärderingen kommer hyra för enheten att uppgå till 16 000 € (hälften är erlagt 2020). Arbetet inleds i mitten av september och kommer pågå under hela skördesäsongen – ca fyra månader framåt.

Efter avslutad utvärdering har den globala producenten möjlighet att köpa ut juiceCEPT® för 284 000 €. Man producerar idag både färskjuice (NFC), koncentrat (FC) samt puréer och är en global leverantör av teknologibaserade naturliga ingredienser, system och integrerade lösningar för livsmedels- och dryckesindustrin.

*”Det är med stor tillfredsställelse som vi nu kan starta den planerade utvärderingen av juiceCEPT® tillsammans med en av världens ledande juiceproducenter. Utvärderingen kommer att skapa nya förutsättningar inom segmentet **storproducenter** där andra aktörer gärna följer efter marknadsledaren”, säger CEO Johan Möllerström.*

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Johan Möllerström, VD

+46 768 86 81 78

Johan.mollerstrom@opticept.se

eller

Ulf Hagman, Styrelseordförande

+46 733 63 63 80

ulf.hagman@opticept.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 växtförädlingsindustrin 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