



Uppdatering/pressmeddelande 2015-11-12

OptiFreeze AB: Uppdatering från OptiFreeze AB

Bolaget har haft en intensiv höst och våra samarbeten med Orkla och JBT löper på i positiv anda samtidigt som vi utvecklar det nya applikationsområdet kylning. Därutöver utvärderar vi ytterligare ett användningsområde för våra produkter OptiCept och OptiCap. För att ytterligare öka takten i våra projekt har bolaget nyligen anställt en tredje metodutvecklare samt en teknisk projektledare. Teamets målmedvetna arbete innebär att vi nu är mycket nära att kunna erbjuda marknaden en metod och en kommersiell produkt för att behandla och frysa eller kyla ned produkter i stor skala.

Uppskalning och produktifiering

Uppskalningen och produktifieringen av bolagets teknologi tillsammans med JBT löper på i snabb takt och bolagets nya tekniska projektledaren bidrar på ett mycket bra sätt. Målet är att en uppskalad OptiCept i ett första skede ska möjliggöra produktion av frysta grönsaker som ska bipackas en av Orklas frysta färdigrätter under nästa år. Samma OptiCept ska kunna användas för behandling av frukter, bär och örter som ska frysas eller kylas. Utöver uppskalningen har JBT och Bolaget startat arbetet med att ta fram en marknadsstrategi.

Samarbetet med Orkla

Samarbetet med Orkla fungerar bra och OptiFreeze arbetar med en rad projekt som syftar till att en leverantör ska kunna förse Orkla med frysta grönsaker som ska bipackas frysta färdigrätter. Bland annat fortsätter metodutvecklingsarbetet där vi hela tiden strävar efter att förbättra kvaliteten på grönsakerna.

Utvecklingen av det nya applikationsområdet kylning

Utvecklingen av bolagets nya applikationsområde kylning har pågått under en tid tillsammans med en samarbetspartner. Vi kan konstatera att hållbarheten hos några testade produkter förlängs och att kvaliteten är bra. En slutsats som kan dras är att OptiFreezes affärsmöjligheter ökar i och med det nya applikationsområdet. En väsentlig styrka är att bolagets produkter, OptiCept och OptiCap, kan användas även inom detta applikationsområde.

Ytterligare applikationsområde

Bolaget utvärderar för närvarande ett tredje applikationsområde. Även detta applikationsområde kan komma att bredda och fördjupa bolagets affärsmöjligheter. Fördelen är att samma OptiCept och OptiCap som används inom områdena frysning och kylning kan komma att användas även här. OptiFreezes metod har sannolikt ännu fler användningsområden men bolaget fokuserar främst på de områden som kan generera intäkter förhållandevis snabbt.

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Fredrik Westman, VD OptiFreeze AB
Telefon: 0738-14 52 15
E-post: fredrik.w@optifreeze.se

OptiFreeze AB har en patenterad teknik som möjliggör att smak, form och struktur hos grönsaker, frukt, bär och örter kan säkerställas genom hela nedfrysnings- och upptiningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kyla produkter. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt för företag inom kylteknik och livsmedelsproduktion runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga antifrysprotein och sockerarter som bevarar smak, form och struktur. OptiFreeze är resultatet av en längre tids forskning vid institutionen för livsmedelsteknik i Lund. Bolaget har sitt säte i Lund och är noterat på AktieTorget.