

OPTICEPT BEVILJAS NYTT PATENT INOM BEHANDLING AV FLYTANDE LIVSMEDEL

OptiCept Technologies (OPTI) har beviljats ett nytt patent i Europa för PEF-behandling av flytande livsmedel. Patentet kommer att registreras den 14 maj 2025.

Patentet omfattar en ny utformning av en PEF-kammare för att ge en jämnare behandling. Detta ger ökad kvalitet och effektivitet vid extraktion av exempelvis olivolja och juice samt en signifikant energibesparing.

Genom den nya utformningen av behandlingskammaren blir behandlingen av livsmedlet mer precist, därmed undviks både över- och underbehandling. Resultatet blir högre kvalitet, större utbyte och lägre energiåtgång då exakt rätt mängd och styrka på de elektriska pulserna kan appliceras. Teknologin bakom patentet öppnar också upp för PEF-behandling av känsliga livsmedel som ägg, vassleprotein och havremjolk, vilket tidigare varit en utmaning inom industrin.

Thomas Lundqvist, OptiCept Technologies VD kommenterar:

- Vi utvecklas kontinuerligt som bolag. Jämfört med vårt system för fem år sedan har dagens system blivit 30 % mer effektivt. Tack vare vår patenterade design uppnås en jämnare behandling av livsmedel, utan risk för överbehandling. Detta är en av de främsta anledningarna till våra framgångar vid extraktion av olivolja och juice. Vår unika kammare ger OptiCept en stark konkurrensfördel som tydligt särskiljer oss från andra aktörer.

- Det är väldigt glädjande att patentet har blivit beviljat, avslutar Thomas Lundqvist.

Patentet skyddar den unika behandlingskammare inom Europa som OptiCept utvecklat. Sedan tidigare har motsvarande ansökningar inom samma patentfamilj beviljats patent i USA (Mars 2025), Indien (April 2025) samt Kina.

Kontakter

För ytterligare information, vänligen kontakta:

Thomas Lundqvist, CEO
+46 73 268 05 70
thomas.lundqvist@opticept.se

Henrik Nettersand, CFO
henrik.nettersand@opticept.se

Om oss

OptiCept Technologies AB (publ), 556844-3914 förser livsmedels- och växtindustrin med högteknologiska lösningar som bidrar till en mer hållbar värld och möjliggör klimatsmart ekonomisk tillväxt. OptiCept optimerar biologiska processer - Ökad extraktion ur råvaran, förlängd hållbarhet, minskat avfall och förbättrad kvalitet (smak, doft, färg, näringsinnehåll) hos slutprodukten. Teknologins positiva effekter ger såväl ekonomiska fördelar för kunden, bättre produkter för konsumenten och mindre påverkan på vår miljö.

Genom patenterad teknologi inom PEF (pulsed electric field) och VI (Vacuum Infusion), öppnar vi upp nya affärsmöjligheter för livsmedels- och växtförökningsindustrin över hela världen. OptiCepts vision är att bidra till en mer hållbar värld genom banbrytande teknologi för livsmedels- och växtindustrin.

Företaget finns i Lund och aktien handlas på Nasdaq First North Growth Market (kortnamn: OPTI). Bolagets Certified Adviser är Carnegie Investment Bank AB (publ).

För ytterligare information:

[OptiCept Technologies officiell hemsida](#)

Bifogade filer

[OptiCept beviljas nytt patent inom behandling av flytande livsmedel](#)