

## NY FORSKNING BEKRÄFTAR ATT PEF-TEKNOLOGI FRÅN OPTICEPT ÖKAR HÅLLBARHETEN FÖR FÄRSKPRESSAD JUICE

Forskningsresultat publicerade i Applied Sciences visar på att OptiCepts PEF-teknologi förlänger hållbarheten på färskpressad juice genom att den framgångsrikt inaktiverar ett brett spektrum av mikroorganismer. Dessutom förbättras färg och sensoriska egenskaper. Det vetenskapliga underlaget till artikeln är publicerat av forskare vid CREA (Council for Agricultural Research and Economics) i Italien.

Som OptiCept tidigare meddelat har CREA genomfört tester med OptiCepts PEF-system för att förlänga hållbarheten för juicer. Nu har dessa resultat publicerats i den internationella vetenskapliga publikationen Applied Sciences.

Testerna har utförts på blodapelsinjuice vid deras forskningscenter i Acireale, Sicilien, Italien. Testerna utfördes med en av Bolagets pilotanläggningar utrustad med en patenterad behandlingskammare som säkerställer ett konstant flöde och en homogen behandling. Betydande förbättringar vad gäller hållbarhet (15–20 dagar) uppnåddes, samtidigt som näringsvärdena förbättrades. Författarna drar slutsatsen att detta öppnar nya möjligheter för kommersiell distribution av högkvalitativa, färska juicer som möter konsumenternas efterfrågan på både smak och hälsofördelar.

“Att dessa resultat nu publicerats i en vetenskaplig kontext ger evidens åt de resultat vi tidigare publicerat. Vi ser långsiktigt en stor potential för färskpressad juice med längre hållbarhet och förbättrade näringsegenskaper. Detta är ett viktigt steg mot att etablera teknologin på denna stora marknad” säger, Thomas Lundqvist, VD, OptiCept Technologies.

**Studien, kan läsas och laddas ner på följande länk:**

**“Pulsed Electric Field as a Mild Treatment for Extended Shelf-Life and Preservation of Bioactive Compounds in Blood Orange Juice”**

### Kontakter

---

För ytterligare information, vänligen kontakta:

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

Déspina Georgiadou Hedin, CFO  
+46 76 569 78 73  
Despina.georgiadou@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 växtförädlingsindustrin 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

---

[Ny forskning bekräftar att PEF-teknologi från OptiCept ökar hållbarheten för färskpressad juice](#)