

FÖRLÄNGD HÅLLBARHET FÖR JUICE MED OPTICEPTS PEF-TEKNOLOGI ENLIGT CREA-STUDIE

Det italienska forskningsinstitutet CREA (Council for Agricultural Research and Economics) bekräftar förlängd hållbarhet och kvalitetsförbättringar för färskpressad juice. Med hjälp av OptiCepts PEF-teknologi har man lyckats förlänga hållbarheten för blodapelsinjuice med 15–20 dagar med förbättrad näringsprofil.

CREA har genomfört tester med OptiCepts PEF-system för att förlänga hållbarheten för juicer. Testerna har utförts på blodapelsinjuice vid deras forskningscenter för oliv-, frukt- och citrusgrödor i Acireale, Sicilien, Italien. Man uppnådde betydande förbättringar vad gäller hållbarhet samtidigt som näringsvärdena förbättrades.

“PEF-behandling har visat sig vara mycket effektiv för att inaktivera mikroorganismer, vilket leder till längre hållbarhet. Detta visar på den stora potentialen i OptiCepts PEF-teknologi för produktion av färskpressade juicer med bättre hälsokvalitet och längre hållbarhet. OptiCepts teknologi är särskilt lämplig för industrin eftersom den enkelt kan integreras i befintliga bearbetningsprocesser” Säger, Simona Fabroni, Ph.D och Senior forskare, CREA.

”Vi ser en stor potential för färskpressad juice med längre hållbarhet och förbättrade näringsegenskaper. Konsumenter blir mer och mer hälsomedvetna samtidigt som industrin har utmaningar i att möta efterfrågan på ett effektivt sätt. I och med dessa resultat, som kommer offentliggöras i vetenskapliga publikationer, kommer industrin få upp ögonen för vår teknologi som kan utvecklas för att möta detta behov” Säger Thomas Lundqvist, VD, OptiCept Technologies.

CREA kommer att fortsätta göra tester på andra typer av juicer och resultaten för blodapelsinjuice kommer nu att publiceras i en vetenskaplig rapport.

CREA är det ledande italienska forskningsinstitutet inom jordbruk och livsmedel, verksamt under det italienska jordbruks-, livsmedelssuveränitets- och skogsbruksministeriet (Masaf). OptiCept och CREA har sedan tidigare ingått ett leasingavtal för att undersöka effekterna av PEF på juicer från lokala råvaror.

För mer information om resultaten med CREA se denna intervju med Simona Fabroni, P.hd och senior forskare.

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 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

[Förlängd hållbarhet för juice med OptiCepts PEF-teknologi enligt CREA-studie](#)