

OPTICEPT TECHNOLOGIES LANSERAR NYTT PEF-SYSTEM FÖR FASTA LIVSMEDEL

OptiCept Technologies har idag, tillsammans med sin partner inom fasta livsmedel, FPS Food Process Solutions ("FPS"), lanserat det nya OptiCEPT® S7 PEF-systemet designat för industrin för fasta livsmedel. Den nya produkten är nu redo att introduceras på marknaden, med ett initialt fokus på potatisindustrin.

"Vår teknik har redan bidragit med omfattande förbättringar vid produktion av flytande livsmedel, som olivolja och juice. Med OptiCEPT® S7 så tar vi nu även ett helhetsgrepp om industrin som producerar fasta livsmedel, tex pommes frites, torkade frukter och grönsaker, säger Thomas Lundqvist, VD för OptiCept Technologies. "Vi ser betydande möjligheter för processförbättringar inom flera andra livsmedelssegment som vi nu öppnar upp och vi ser fram emot att samarbeta med kunder kring dessa också."

För mindre än ett år sedan inledde OptiCept ett partnerskap med FPS, en global ledare inom nyckelfärdiga livsmedelsprocesslösningar med över 1000 anställda världen över. Syftet är att gemensamt utveckla, tillverka och sälja PEF-applikationer för industrin för fasta livsmedel med ett initialt fokus på potatisbearbetning. Nu inleds en global lansering av det nya OptiCEPT® S7 PEF-systemet med starkt fokus på försäljning och marknadsföring.

"Industrier skiftar mot bättre metoder för att bearbeta livsmedel för högre avkastning och kvalitet, samtidigt som de söker sätt att minska matsvinn och öka hållbarheten. Vårt mål är att ge våra kunder möjligheter att skapa kvalitetsprodukter för konsumenter över hela världen," säger Jeffrey Chang, VD för FPS Food Process Solutions Corp.

Det patenterade OptiCEPT® S7 systemet kombinerar en hygienisk design och robust konstruktion med nästa generations PEF-teknologi för att säkerställa optimal behandling och samtidigt upprätthålla hög energieffektivitet med minimal energiförbrukning.

OptiCEPT® S7 kommer att bidra med betydande fördelar för sektorn för fasta livsmedel:

- **Uppmjukning** – minskad skärkraft, förbättrad kvalitet och lägre kostnader
- **Torkning** – kortare torkningstider och lägre energiförbrukning
- **Extraktion** – förbättrat utbyte och högre kvalitet, snabbare extraktion
- **Frysning** – snabbare infrysning och lägre energiförbrukning

OptiCept och FPS kommer inledningsvis presentera OptiCEPT® S7 för industrin vid två ledande industrimässor, på Pack Expo International i Chicago, USA (3-6 november 2024) och Interpom i, Kortrijk, Belgien (24-26 november 2024).

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

[OptiCept Technologies lanserar nytt PEF-system för fasta livsmedel](#)