

Pressmeddelande: 22 september, 2017

OptiFreeze ansöker om nytt svenskt patent

Den 14 september 2017 lämnade OptiFreeze in en ansökan avseende ett svenskt patent för ett system för behandling av biologiska material genom pulserande, elektriska fält (Pulsed Electric Field, eller PEF). Systemet sorterar det biologiska materialet på ett optimalt sätt i samband med PEF-behandlingen. Uppfinningen utgör ett viktigt steg i att ytterligare öka effektiviteten i OptiFreezes hela process.

Den nya ansökan omfattar OptiFreezes utrustning och metod för att placera och justera den behandlade produkten på ett optimalt sätt innan den förs in i PEF-kammaren. Detta sker i syfte att säkerställa att varje enskild produkt del behandlas på ett enhetligt sätt. OptiFreeze har tagit ett stort steg på vägen mot användning av reversibel elektroporering i industriell skala, vilket kommer att öka såväl effektivitet som kvalitet i produktionen.

Göran Hedbys, styrelseordförande, kommenterar den nya patentansökan:

"Att skydda vår teknik och forskning genom patent är viktigt för företaget, och något som vi jobbar kontinuerligt med. Vår befintliga patentportfölj i kombination med denna nya patentansökan rörande PEF-behandling ger oss ännu bättre täckning gentemot eventuell framtida konkurrens."

OptiFreeze äger redan idag en patentfamilj för cellskydd, vilken baseras på en kombination av vakuumimpregnering (VI) och pulserande, elektriska fält (Pulsed Electric Field, PEF) – det vill säga, elektriska högspänningsimpulser.

För mer information, kontakta:

Göran Hedbys, styrelseordförande

Telefon : 0735 29 95 44

E-post: goran.hedbys@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 kylda produkter. Tekniken kan även användas för att minska tiden för torkning av bladkryddor och samtidigt förbättra smak, arom och färg. Tekniken öppnar för nya affärsmöjligheter för odlare och distributörer samt livsmedelsföretag runt om i världen. Bolagets teknik innebär att cellerna i grönsaker, frukt, bär och örter tar upp naturliga 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.