Uppdatering 2016-04-06

OptiFreeze AB: Ny patentansökan och samarbetspartner

Patentansökan för torkning av bladkryddor inlämnad

OptiFreeze har lämnat in en patentansökan för bolagets tredje applikationsområde torkning. Tester visar att aromer, smak och färg bevaras i större utsträckning samt att torktiden reduceras avsevärt. Vi genomför nu tester tillsammans med en presumtiv samarbetspartner i syfte att utvärdera bolagets metod. Inom några månader avgörs hur vi ska vidareutveckla metoden och om vi ska ingå ett samarbetsavtal.

Bakom patentansökan står Federico Gomez (Ecuador), Allan Rasmusson (Sverige), Katarzyna Dymek (Polen), Eda Demir (Turkiet), Stephen Kwao (Ghana) och Maria Elena Vicente Damas (Spanien). Samtliga har kopplingar till såväl Lunds universitet som OptiFreeze. Ett godkänt patent tillfaller OptiFreeze AB.

Med samma metod som vid frysning eller kylning, vakuumimpregnering och pulserande elektriska fält, har bolaget kunnat påvisa att torktiden reduceras med mellan 30 till 50 procent. Utöver reducerad torktid finns ytterligare en rad olika fördelar med att använda OptiFreezes teknik innan torkning. Analyser visat att aromämnen som annars försvinner stannar kvar i bladen och de torkade bladens smak och färg bevaras i större utsträckning.

OptiFreeze samarbetar med Vidinge Grönt AB

OptiFreeze har sedan en längre tid tillbaka samarbetat med Vidinge Grönt AB vilket är en av Skandinaviens största producenter av färdigskurna sallader. Bolaget har en modern produktionsanläggning strax norr om Lund vilket starkt underlättar samarbetet. Vidinge Grönt AB odlar själva olika sallader samt importerar från en rad länder. Försäljningen sker till bland annat de stora livsmedelskedjorna, till de stora och välkända snabbmatsrestaurangerna samt till storhushåll i Sverige och Danmark. Vidinge, OptiFreeze och JBT samarbetar tillsammans i utvecklingen av OptiFreezes två applikationsområden frysning och kylning (shelf life extension).

"Vi är oerhört nöjda med samarbetet med Vidinge. I samarbete med Vidinge och JBT kommer vi att kunna producera fryst sallad till Orkla. Det är på anläggningar som Vidinges som OptiFreezes produkter kommer att placeras så samarbetet ger oss mycket kunskaper om såväl produktion som marknad", säger Fredrik Westman, VD OptiFreeze.

OptiFreezes samarbetspartners är alltså Vidinge Grönt AB, Orkla Foods Sverige AB, John Bean Technologies AB (JBT) och Arc Aroma Pure AB.

PCT-ansökan gällande användingsområdet shelf life extension inlämnad

I mars 2015 meddelade bolaget att en ny patentansökan lämnats in, shelf life extension, metoden som förlänger hållbarheten på kylda produkter. En internationell ansökan, PCT, har nu lämnats in. En PCT-ansökan innebär att man genom en ansökan på ett språk får en global ingivningsdag.

För ytterligare information, vänligen kontakta:
Fredrik Westman, VD OptiFreeze AB
Telefon: 0738-14 52 15
E-post: fredrik.w@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.