



OptiFreeze AB: Uppdatering från bolaget

Uppskalningen

Bolagets tekniker arbetar för närvarande med att genomföra tester av en uppskalad OptiCept vilket består av tre delar, nämligen vakuumpregneringssystem, PEF-generator samt PEF-kammaren. PEF-kammaren utgörs av något som kan liknas vid ett kar som med hjälp av pumpar skapar ett vattenflöde för produkter genom kammaren där de utsätts för pulserande elektriska fält. Målsättningen är att inom några veckor beställa en uppskalad PEF-kammare. Vi beräknar att en uppskalad PEF-kammare levereras till OptiFreeze under Q3 2017 vilket innebär att bolagets OptiCept upptar en produktionskapacitet som uppgår till mer än 1.000 liter per timme.

Produktutveckling

Bolaget har gjort fortsatta framsteg inom de tre applikationsområdena frysning, shelf life extension (kylning) och torkning. Mycket fokus har de senaste månaderna riktats mot shelf life extension. Skälet är att förlängd hållbarhet i kylt tillstånd har mycket goda förutsättningar att kommersialiseras inom förhållandevis kort tid. Vår teknologi är efterfrågad av en presumtiv samarbetspartner som är intresserad av att behandla ett 15-tal produkter med vårt produktionssystem OptiCept. Flertalet av de efterfrågade produkterna ingår i applikationsområdet shelf life extension.

Vi har märkt ett ökat intresse för OptiFreeze i takt med att vi kunnat uppvisa en uppskalad process i kombination med behandlade grönsaker, frukter och bladkryddor med mycket god kvalitet.

Mycket arbete lagts ned på att möjliggöra frysning av isbergssallat vilket efterfrågas av presumtiva partners. Vi har nått förhållandevis långt i metodutvecklingen och kunde redan efter några veckor frysa isbergssallat med bibehållen struktur. Det kommer att ta ytterligare några månader innan vi är färdiga, men vi kan konstatera att för varje ny produkt minskar tiden för metodutveckling. Det tog drygt åtta år för forskarna att möjliggöra frysning av spenat och det tog OptiFreeze mindre än ett år att behandla rucoia som tål nedfrysning. Med isbergssallat har arbetet gått ännu fortare. Utöver grönsaker har arbetet fortsatt med att möjliggöra nedfrysning av frukter, bland annat mango och hallon. Vad gäller de två sistnämnda produkterna har vi en färdig metod som gör att de klarar att frysas ned och har en fin struktur och smak när de tinats upp.

Även inom applikationsområdet shelf life extension (kylning) har bolaget i stor utsträckning fokuserat på produkter som efterfrågas av presumtiva partners. Resultaten är mycket goda, bland annat ananas, mango, rucoia, paprika och lök. Nyligen påbörjades arbetet med att metodutveckla ytterligare produkter som efterfrågas och som kommer att leda till att OptiFreezes produktportfölj utökas ytterligare.

Inom bolagets tredje applikationsområde, torkning, har arbetet fortskridit. Vi kan konstatera att de aktörer som utvärderat bolagets behandlade kryddor och jämfört med traditionellt torkade bladkryddor snabbt uppfattar vilken skillnad det är mellan dem. Såväl professionella kokar som representanter från kryddföretag anser att bolagets behandlade kryddor har goda förutsättningar på marknaden.

Ny produktutveckling – Frysa sticklingar med OptiFreezes metod

En student vid Statens Lantbruksuniversitet, SLU, arbetar sedan en tid tillbaka med ett projekt syftande till att möjliggöra frysning av sticklingar. OptiFreeze tillhandahåller utrustning och metodutvecklingsstöd. I gengäld får OptiFreeze ensamrätt till kunskaper och väsentlig information gällande behandling av sticklingar om försöken lyckas. Målsättningen är att genom frysning förlänga hållbarheten på sticklingar vilket skulle lösa ett väsentligt problem, nämligen minska andelen svinn och öka lönsamheten.

Global Berry Congress i Rotterdam

OptiFreeze har blivit inbjudna att framträda på Global Berry Congress i Rotterdam 27-29 mars. Bolaget kommer att representeras av Eda Demir, Product Development Manager. Temat för sessionen är "New technologies to meet consumer demand". Konferensen arrangeras av organisationen Eurofruit och är en viktig mötespunkt för företag inom bär- och fruktbranschen.

Arom- och Kryddföreningens årsmöte

OptiFreeze har bjudits in att tala vid årsmötet för Arom- och Kryddföreningen den 23-24 mars. Bolaget kommer att representeras av Fredrik Westman, VD. Under framträdandet kommer Westman att berätta om bolagets metod och tekniska uppskalning, samt ge deltagarna möjlighet att se, lukta och smaka på behandlade kryddor. Inbjudan är ett resultat av det stora intresse som finns för OptiFreezes teknologi och som fått stor uppmärksamhet i medier.

Samarbeten

OptiFreeze har sedan starten samarbetat såväl formellt som informellt med företag och organisationer. Under 2016 har vi utvecklat ett allt närmare samarbete med en av Skandinavien största grönsaksproducent och –distributör. Den gemensamma målsättningen är att skyndsamt implementera OptiFreezes produktionsprocess och introducera ett antal produkter på marknaden. Flertalet av de produkter som planeras att föras ut på marknaden ingår i applikationsområdet shelf life extension.

Organisation

För närvarande arbetar sju personer heltid i bolaget, två tekniker med fokus på uppskalning av produktionsutrustning, fyra metodutvecklare samt VD.

Ny lokal

OptiFreeze har sedan en tid tillbaka flyttat in i en ny lokal på Gastelyckan i Lund. Den nya lokalen på Kalkstensvägen i Lund erbjuder goda möjligheter för bolagets metodutvecklare och tekniker att utveckla vår metod och teknologi ytterligare.

Bolagsstämman den 14 mars 2016

Bolagsstämman äger rum den 14 mars klockan 16.00 i bolagets lokaler på Kalkstensvägen 16 i Lund. Sista dag för anmälan är den 8 mars. På bolagsstämman kommer vi, utöver de punkter som anges i dagordningen som skickats ut, att visa hur OptiCept kommer att se ut. Du som aktieägare

kommer också att få se, känna och smaka på några produkter som behandlats med bolagets metod. Vi kommer att visa upp frysta och kyllda (shelf life extension) produkter samt torkad bladkrydda. Vi kommer om några dagar att på Instagram börja publicera bilder på behandlad och kyld mango (shelf life extension) så att aktieägarna kan följa utvecklingen fram till bolagsstämman. På bolagsstämman kommer aktieägarna att ges möjlighet att träffa och prata med nya och avgående ledamöter.

Kommentar

"2016 var ett mycket bra år för OptiFreeze. Såväl den tekniska uppskalningen som metodutvecklingen tog stora steg framåt. Många betraktar oss som ett spjutspetsföretag, men under förra året kunde vi även addera två nya användningsområden för bolagets teknologi, nämligen kylning (shelf life extension) och torkning. Detta gör att bolaget numera har både spets och bredd. Vi kan konstatera att 2017 blir ett minst lika spännande år", säger Fredrik Westman, VD OptiFreeze.

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 upptyningsprocessen. Bolaget har även en metod som förlänger hållbarheten på kyllda 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.