

Orgacure krijgt patent op voedselconserveringstechnologie

Het Amerikaanse Orgacure is deskundig op het gebied van voedseltechnologie met een specifieke focus tegen verspilling voor kwekers, voedselverwerkers en supermarkten. Ze hebben nu een patent ontvangen op hun technologie om groenten en fruit te conserveren zonder dat de smaak beïnvloed wordt. Orgacure heeft de exclusieve rechten op deze technologie en wil deze ook in de markt gebruiken.

De zogenoemde Preservative composition and solution (PCAS) zorgt ervoor dat kwekers, producenten en supermarkten hele en gesneden groenten en fruit aan kunnen bieden met een optimale microbiële en optische houdbaarheid. Dit resulteert in veiliger voedsel met een betere smaak, lagere kosten en minder voedselverspilling. De PCAS technologie van Orgacure verwijdert bacteriën en gaat bruining van fruit tegen.

Knelpunten binnen het verwerken van verse groenten en fruit, zoals desinfectie en het behandelen van voeding zodat het niet bruin word, worden ook opgelost door het gebruik van Orgacure's PCAS technologie. Hierdoor gaat het produceren van voeding sneller, voordeliger en milieuvriendelijker.

"Ons bedrijf is de tegenhanger van grote agrarische bedrijven die zeggen dat ze meer voeding MAKEN en dat zij 'de wereld voeden', terwijl Orgacure meer (voedsel) GEBRUIKT en tegelijkertijd het milieu beter maakt," zo zegt Roger Bierwas, directeur van Orgacure. "Het patent is een belangrijke stap richting minder voedselverspilling. Wij zijn ervan overtuigd dat Orgacure's PCAS technologie, samen met baanbrekende toepassingen, waarvan sommige nog uitgebracht moeten worden, een positieve invloed op de markt en het milieu zullen hebben."

Voor meer informatie:

Orgacure B.V.

Tel: +31 (0)10 333 081 0

Mob: +31 (0)61 522 186 2

rbierwas@orgacure.com

Publicatiedatum: wo 10 mei 2017