

Succesvolle proef met de Japanse marine

## Orgacure versterkt voedselveiligheid aan boord van zeeschepen

Orgacure, een technologiebedrijf op het gebied van tuinbouw en voedingswetenschappen, met een focus op oplossingen voor voedselverspilling voor telers, verwerkingsbedrijven en supermarkten, is geslaagd in een evaluatieproef voor zijn antimicrobiële anti-afbraakoplossing Orgacure. Het werd getest op versnipperde kool en in plakjes gesneden appels in een Japans basiskamp van de marine.

### *Orgacure gewassen natte/droge witte kool*

De appels en de kool werden 60 seconden gewassen met de Orgacure-oplossing in een standaarddosering van 7.000 ppm, daarna afgegoten en vervolgens gekoeld verpakt. De resultaten waren goed.

### *Orgacure gewassen rode appelpartjes (Dag 3)*

De proef werd drie maanden later herhaald met 'Zeer goede' resultaten. Daarom zal Orgacure worden opgenomen in de aankomende 7e editie van de Marine Winkels Gids (MSG), vermeld onder IMPA-code 550669 en 550670 voor "Schoner en langer leven voor fruit & groenten met Orgacure".

"Voedselveiligheid beïnvloedt het leven op marineschepen en het is ook cruciaal voor vracht- en cruiseschepen", zegt Roger Bierwas, CEO van Orgacure. Bovendien is voedselverspilling aan boord van schepen een belangrijk probleem wat met dit nieuwe middel bestreden kan worden.

Voor meer informatie:

Roger Bierwas

**Orgacure B.V.**

Tel: +31 (0)10 333 081 0

press@orgacure.com

Publicatiedatum: vr 22 dec. 2017