



Új gesztenyefeldolgozási technológiát fejleszt a Prima Maroni Kft.

Budapest, 2017. november 20. - Új gesztenyefeldolgozási eljárást fejleszt ki a Prima Maroni Kft., a Nemzeti Kutatási, Fejlesztési és Innovációs Alap 88,99 millió forintos támogatásával.

A Vállalatok K+F+I tevékenységének támogatása (KFI_16) pályázat keretében támogatott projekt során a gesztenyepüré alternatívájaként gesztenyekonzerv előállítására alkalmas technológiát fejleszt ki a Prima Maroni Kft., hogy fagyasztás és hűtés nélkül tudják szállítani a feldolgozott gesztenyét. Emellett az új terméket szélesebb körben lehet majd felhasználni és minőségi mutatói is jobbak lesznek a fagyasztott gesztenyepürénél.

Jelenleg gesztenyéből nagyüzemi módszerrel a legnagyobb volumenben gyorsfagyasztott gesztenyepürét gyártanak Magyarországon, amelynek azonban az előállítási, szállítási és tárolási költsége igen jelentős, mivel -18°C -ra van szükség. A fejlesztés azért lehet kifizetődő, mert a gesztenye iránt nagy a kereslet külföldön.

A fejlesztés eredményeként olyan gesztenyekonzervet tudnak majd gyártani, amely tartósítószer és stabilizátor nélküli, a jelenlegi gesztenyepürénél szélesebb körben felhasználható és amely szobahőmérsékleten 24 hónapig megőrzi a szavatosságát.

A beruházásnak köszönhetően a cég 2 új K+F munkahelyet tud létrehozni.

A Prima Maroni Kft. az európai gesztenyefeldolgozási piac egyik meghatározó szereplője, magyar magántulajdonban van. A legnagyobb hazai áruházláncok beszállítója. A cég már 14 gesztenyéből készülő terméket fejlesztett ki, a szükséges berendezéseket többnyire maga fejlesztette, szabadalommal is rendelkezik.

A projektről bővebben a www.maroni.hu oldalon olvasható.

További információ kérhető: Szabó Máté, szabo.mate@innoscope.hu, +36-70-283-4733



NEMZETI KUTATÁSI, FEJLESZTÉSI
ÉS INNOVÁCIÓS HIVATAL

AZ INNOVÁCIÓ LENDÜLETE

AZ NKFI ALAPBÓL
MEGVALÓSULÓ
PROGRAM