

2017 | 11 | 20.

SAJTÓKÖZLEMÉNY

ÚJ GESZTENYEFELDOLGOZÁSI TECHNOLÓGIÁT FEJLESZT A PRIMA MARONI KFT.

Új gesztenyefeldolgozási eljárást fejleszt ki uniós támogatással a Prima Maroni Kft. Budapesten, 88,99 millió forintos európai uniós támogatással, a Széchenyi 2020 program keretében.

A projekt keretében 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, sajtóreferens

szabo.mate@innoscope.hu, +36-70-283-4733