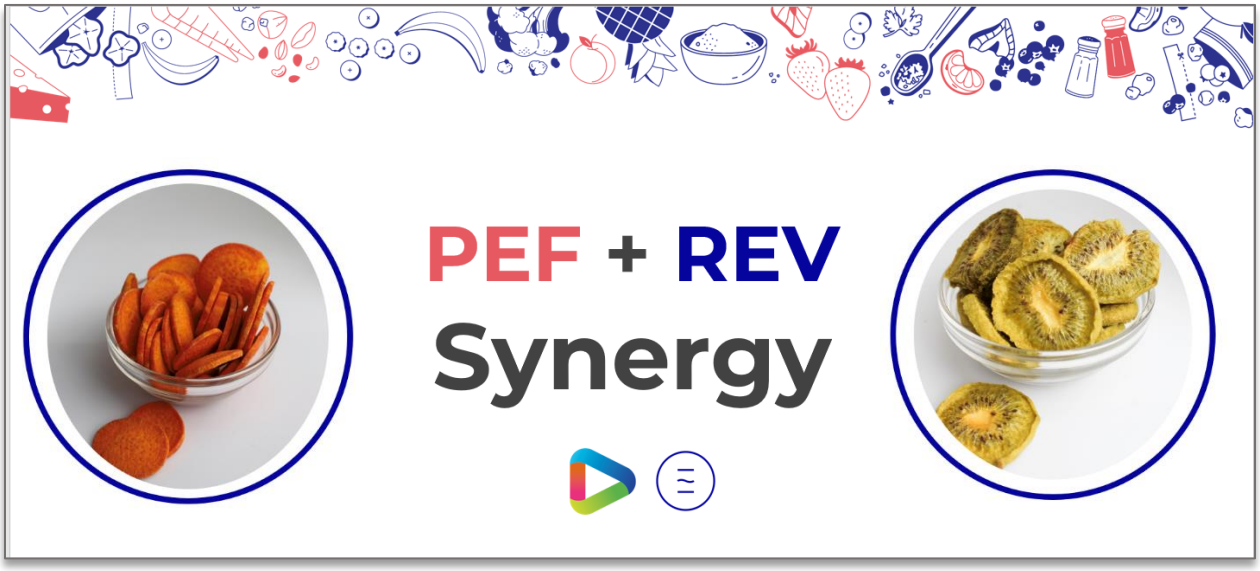
EnWave veranstaltet Showcase-Event mit Elea, um die Synergien der PEF- und REV™-Technologien hervorzuheben

Vancouver, British Columbia, 13. April 2022

EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FSE:E4U) („EnWave“ oder das „Unternehmen“ - https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/) arbeitet mit Elea, dem weltweit führenden Unternehmen im Bereich der Pulsed Electric Field (PEF, gepulstes elektrisches Felde)-Technologie, zusammen, um ein Showcase-Event über die Synergien von PEF und Radiant Energy Vacuum Dehydration (REV™) für eine schnellere, qualitativ hochwertigere und energiesparende Trocknung von Lebensmitteln zu veranstalten.



Die zweitägige Veranstaltung findet am 21. und 22. April in Eleas Forschungs- und Entwicklungszentrum in Quakenbrück statt, wo führende Vertreter der Lebensmittelinnovation aus der ganzen Welt zusammentreffen werden, um mehr über die Anwendungen und Vorteile dieser beiden Technologien zu erfahren, die zusammen für die Herstellung hochwertiger, haltbarer getrockneter Lebensmittel eingesetzt werden. Die Veranstaltung umfasst Präsentationen von PEF- und REV-Prozessexperten, gefolgt von Live-Demonstrationen und Einzelgesprächen in Eleas Pilotanlagenhallen.

Mit über 200 installierten Systemen ist Elea der weltweit führende Anbieter von PEF-Systemen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. PEF funktioniert, indem es die Zellmembran des organischen Materials unabhängig von der Zellgröße sanft durchsticht, was zu verbesserten Produktvorteilen führt. Das PEF-Verfahren ist gezielt, schonend und sauber. Die Verwendung von PEF ermöglicht eine schnellere und einfachere Wasserentfernung und macht das verarbeitete Rohmaterial weich. Die

Vorteile der Verwendung von PEF für getrocknete Produkte umfassen eine höhere Ausbeute, weniger Produktabfall und eine verbesserte Wirtschaftlichkeit. Auch Geschmack, Geruch und Farbe von Lebensmitteln werden durch die Verwendung von PEF verbessert. PEF von Elea beschleunigt die Trocknungszeiten und ermöglicht die Verarbeitung höherer Kapazitäten. EnWave ist der Ansicht, dass die Verwendung von PEF als Vorbehandlung für REV™ ihren lizenzierten Partnern ermöglichen wird, Produkte von höchster Qualität und Geschmack zu entwickeln und gleichzeitig die Wirtschaftlichkeit der Verarbeitung zu verbessern.



EnWave hat eine 10-kW-REV™-Maschine in Eleas hochmoderner Pilotanlage in Quakenbrück, Deutschland, aufgestellt, um die wesentlichen Vorteile der Kombination beider Technologien für die Herstellung von Trockenobst, -gemüse, -fleisch, -meeresfrüchten, -milchprodukten und Süßwaren zu demonstrieren. EnWave wird diese Maschinenplatzierung und die strategische Zusammenarbeit mit Elea wirksam nutzen, um neue Geschäftsentwicklungs- und Verkaufschancen für die REV-Trocknungsgeräte voranzutreiben. Elea und EnWave haben auch ScanStore A/S zu einem wichtigen europäischen Handelsvertreter ernannt, der sich auf den hoch entwickelten Sektor der Obst- und Gemüseverarbeitung spezialisiert hat.

Medienanfragen: Besuchen Sie das Showcase Event in Quakenbrück

Wir freuen uns darauf, unsere Türen bei Elea in Deutschland zu öffnen, damit Sie das Potenzial der Kombination von Eleas Pulsed Electric Field-Technologie und EnWaves Radiant Energy Vakuumtrocknungsfähigkeiten entdecken können. **Medienvertreter sind herzlich eingeladen, am Donnerstag, den 21. April**, an den Live-Demonstrationen teilzunehmen. Bitte kontaktieren Sie Sabrina Niemeyer unter s.niemeyer@elea-technology.com für weitere Informationen, und um Ihre Teilnahme zu bestätigen.

Über Elea GmbH

Elea ist der weltweit führende Anbieter von gepulsten elektrischen Feldsystemen (PEF, Pulsed Electric Field Systems) für die Lebensmittel-, Getränke- und Wissenschaftssektoren. Die über viele Jahre

entwickelte Eleaporation verändert die Lebensmittel- und Getränkeherstellung auf der ganzen Welt rasant.

PEF verändert die physikalische Struktur von Frischprodukten, was zu einer deutlichen Steigerung von Ertrag, Frische, Geschmack und Nährstofferhaltung führt – plus Zeit- und Energieeinsparungen.

Eleas Mitarbeiter arbeiten eng mit den Kunden zusammen, um maßgeschneiderte Lösungen durch einen Prozess bereitzustellen, der eine anfängliche Einweisung und Forschung, die Entwicklung, den Bau sowie das Testen und schließlich die Installation und laufende Wartung unserer zugelassenen PEF-Systeme umfasst.

Aus dieser engen Zusammenarbeit ergeben sich viele aufregende neue Möglichkeiten, Erfindungen und technische Fortschritte, die unser gemeinsames Lernen und unsere Entwicklung kontinuierlich vorantreiben und gleichzeitig unser branchenführendes Wissen über PEF erweitern.

Weitere Informationen zu Elea finden Sie unter https://elea-technology.com/.

Über EnWave

EnWave ist ein weltweit führendes Unternehmen in der Innovation und Anwendung der Vakuum-Mikrowellentrocknung. Von seinem Hauptsitz in Vancouver, BC, aus hat EnWave ein solides Portfolio an geistigem Eigentum entwickelt, seine Radiant Energy Vacuum (REV™)-Technologie perfektioniert und eine innovative Idee in eine bewährte, konsistente und skalierbare Trocknungslösung für die Lebensmittel-, Pharma- und Cannabisindustrie umgewandelt, die herkömmliche Trocknungsmethoden in Bezug auf Effizienz, Kapazität, Produktqualität und Kosten deutlich übertrifft.

Mit mehr als fünfundvierzig lizenzabgabengenerierenden Partnern in zwanzig Ländern und fünf Kontinenten kreieren EnWave's lizenzierte Partner profitable, noch nie dagewesene Snacks und Zutaten, verbessern die Qualität und Konsistenz ihrer bestehenden Angebote, arbeiten effizienter und kommen mit der patentierten Technologie des Unternehmens, den lizenzierten Maschinen und der fachkundigen Anleitung schneller auf den Markt.

Darüber hinaus gründete EnWave eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung, NutraDried Food Company, LLC, um REV-getrocknete Snackprodukte in Nordamerika herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen, einschließlich der beliebten Marke Moon Cheese®, und um als Co-Hersteller für Dritte zu fungieren.

Die Strategie von EnWave besteht darin, abgabenpflichtige kommerzielle Lizenzen mit Lebensmittel- und Cannabisproduzenten zu unterzeichnen, die besser, schneller und wirtschaftlicher als Gefriertrocknung, Gestelltrocknung und Lufttrocknung trocknen und von den folgenden Vorteilen profitieren möchten:

- Lebensmittel- und Zutatenhersteller können aufregende neue Produkte herstellen, den optimalen Feuchtigkeitsgehalt bis zu sieben Mal schneller erreichen und den Geschmack, die Textur, die Farbe und den Nährwert ihrer Produkte verbessern.

- Cannabisproduzenten können vier- bis sechsmal schneller trocknen, 20 % mehr Terpene und 25 % mehr Cannabinoide zurückbehalten und eine Reduzierung der pflanzenschädigenden Mikroben um mindestens 3 Logs erreichen.

Erfahren Sie mehr unter EnWave.net.

EnWave Corporation
Mr. Brent Charleton, CFA
President und CEO

Für weitere Informationen:

Brent Charleton, CFA, President and CEO
Tel.: +1 (778) 378-9616
E-Mail: bcharleton@enwave.net

Dan Henriques, CFO
Tel.: 1 (604) 835-5212
E-Mail: dhenriques@enwave.net

In Europa
Swiss Resource Capital AG
Jochen Staiger
info@resource-capital.ch
www.resource-capital.ch

Safe Harbour für zukunftsgerichtete Informationen: Diese Pressemitteilung kann zukunftsgerichtete Informationen enthalten, die auf den Erwartungen, Schätzungen und Prognosen der Geschäftsleitung basieren. Alle Aussagen, die sich auf Erwartungen oder Prognosen über die Zukunft beziehen, einschließlich Aussagen über die Wachstumsstrategie des Unternehmens, die Produktentwicklung, die Marktposition, die erwarteten Ausgaben und die erwarteten Synergien nach dem Abschluss, sind zukunftsgerichtete Aussagen. Für die Richtigkeit aller Angaben Dritter, auf die in dieser Mitteilung Bezug genommen wird, wird keine Garantie übernommen. Alle Verweise Dritter auf Marktinformationen in dieser Mitteilung sind ohne Gewähr, da das Unternehmen die ursprünglichen Primärrecherchen nicht durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten verschiedene Risiken, Ungewissheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen versucht hat, wichtige Faktoren zu identifizieren, die dazu führen könnten, dass die tatsächlichen Ergebnisse wesentlich abweichen, können andere Faktoren dazu führen, dass die Ergebnisse nicht wie erwartet, geschätzt oder beabsichtigt ausfallen. Es kann nicht garantiert werden, dass sich solche Aussagen als zutreffend erweisen, da die tatsächlichen Ergebnisse und zukünftigen Ereignisse erheblich von denen abweichen können, die in solchen Aussagen erwartet werden. Dementsprechend sollten sich die Leser nicht zu sehr auf zukunftsgerichtete Aussagen verlassen.

Weder die TSX Venture Exchange noch ihr Regulierungsdienstleister (gemäß der Definition dieses Begriffs in den Richtlinien der TSX Venture Exchange) übernehmen die Verantwortung für die Angemessenheit oder Richtigkeit dieser Pressemitteilung.

Die Ausgangssprache (in der Regel Englisch), in der der Originaltext veröffentlicht wird, ist die offizielle, autorisierte und rechtsgültige Version. Diese Übersetzung wird zur besseren Verständigung mitgeliefert. Die deutschsprachige Fassung kann gekürzt oder zusammengefasst sein. Es wird keine Verantwortung oder Haftung für den Inhalt, die Richtigkeit, die Angemessenheit oder die Genauigkeit dieser Übersetzung übernommen. Aus Sicht des Übersetzers stellt die Meldung keine Kauf- oder Verkaufsempfehlung dar! Bitte beachten Sie die englische Originalmeldung auf www.sedar.com, www.sec.gov, www.asx.com.au/ oder auf der Firmenwebsite!