



## **EnWave Corporation geht strategische Zusammenarbeit mit Elea ein, dem weltweit führenden Anbieter gepulster elektrischer Feldsystemtechnologie**

Vancouver, British Columbia. 29. Juli 2021

**EnWave Corporation (TSX-V:ENW | FWB:E4U)** („EnWave“ - <https://www.commodity-tv.com/ondemand/companies/profil/enwave-corp/>) gibt bekannt, dass das Unternehmen eine strategische Vertriebs- und Marketingkooperation mit der Elea Vertriebs- und Vermarktungsgesellschaft („Elea“) zur Entwicklung von Lebensmittelanwendungen eingegangen ist, die gemeinsam die Vorteile der Pulsed Electric Field-Technologie („PEF“, gepulste elektrische Felder) von Elea und der EnWave-Trocknungstechnologie Radiant Energy Vacuum („REV™“) nutzen.

Mit über 175 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 zu fördern. Sowohl Elea als auch EnWave haben ScanStore A/S zu einem wichtigen europäischen Handelsvertreter ernannt, der sich auf den hoch entwickelten Sektor der Obst- und Gemüseverarbeitung spezialisiert hat.

EnWave bietet die fortschrittlichste, skalierbare Vakuum-Mikrowellen-Technologie der Welt und hat die REV™-Technologie an mehr als 45 Unternehmen in mehr als 20 Ländern weltweit lizenziert. EnWave zielt darauf ab, mit den innovativsten,

marktführenden Unternehmen und Technologien zusammenzuarbeiten, um die Branchen, in denen es tätig ist, zu revolutionieren. REV™ entfernt das Wasser bei kontrollierbaren niedrigen Temperaturen gleichmäßig aus Materialien und ermöglicht so die Erhaltung der wertschöpfenden Eigenschaften.

Interessenten, die an der Evaluierung von PEF- und REV™-Technologien zur wirtschaftlichen Verarbeitung hochwertiger Produkte interessiert sind, sind eingeladen, EnWave unter [info@enwave.net](mailto:info@enwave.net), ScanStore A/S unter [steve@scanstore.dk](mailto:steve@scanstore.dk) oder Elea unter [info@elea-technology.com](mailto:info@elea-technology.com) zu kontaktieren.

## **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 Nährstoffhaltung führt – plus Zeit- und Energieeinsparungen.

Wenn Sie mit Elea zusammenarbeiten, sprechen Sie mit den besten wissenschaftlichen und technischen Köpfen des Sektors, nicht mit einem Verkäufer, sondern direkt mit genau den Leuten, die schnelle und fundierte Entscheidungen treffen und Projekte schnell und effizient vorantreiben können.

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

Diese enge Zusammenarbeit führt oft zu aufregenden neuen Möglichkeiten, Erfindungen und technischen Fortschritten, was bedeutet, dass unser Lernen und unsere Entwicklung kontinuierlich voranschreiten und wir unser branchenführendes Wissen über PEF erweitern.

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

## **Über ScanStore A/S**

ScanStore verfügt über mehr als 25 Jahre Erfahrung im Verkauf von Ausrüstungen für die Lebensmittelherstellung und -verpackung. Sie sind auf Obst- und Gemüsegeräte spezialisiert. ScanStore A/S ist Miteigentümer der Upmann Verpackungsmaschinen GmbH & Co KG. - eine Fabrik, die Geräte für die Verarbeitung von Obst, Gemüse und

Lebensmitteln herstellt. ScanStore A/S besitzt ScanStore Packaging A/S, das Kunststoffverpackungen für die Lebensmittelindustrie herstellt.

Weitere Informationen zu Scan Store finden Sie unter <https://scanstore.world/about/>.

## **Über EnWave**

EnWave Corporation, ein fortschrittliches Technologieunternehmen mit Sitz in Vancouver, hat Radiant Energy Vacuum („REV™“) entwickelt – eine geschützte innovative Methode zur präzisen Dehydration organischer Materialien. EnWave hat weitere zum Patent angemeldete Methoden für die einheitliche Trocknung und Dekontaminierung von Cannabis unter Einsatz der REV™-Technologie entwickelt, mit denen sich die Zeit von der Ernte bis zum verkaufsfertigen Cannabisprodukt verkürzt.

Die kommerzielle Machbarkeit der REV™-Technologie wurde nachgewiesen und wächst in zahlreichen Marktsegmenten der Lebensmittel- und Pharmabranche einschließlich legalen Cannabis sehr rasch. Die Strategie von EnWave besteht darin, gebührenpflichtige kommerzielle Lizenzen für die Nutzung der REV™-Technologie an Branchen führende Unternehmen in mehreren Segmenten zu vergeben. Das Unternehmen hat bis dato über 40 gebührenpflichtige Lizenzen in 20 Ländern weltweit vergeben. Zusätzlich zu diesen Lizenzen gründete EnWave auch eine Gesellschaft mit beschränkter Haftung (*Limited Liability Company*), NutraDried Food Company LLP, um naturreine Käse-Snack-Produkte in den USA unter dem Markennamen Moon Cheese® herzustellen, zu vermarkten und zu verkaufen.

EnWave hat REV™ als neuen Dehydrationsstandard in der Lebensmittel- und Biomaterialbranche eingeführt: schneller und billiger als die Gefriertrocknung mit höherer Produktqualität als bei Luft- oder Sprühtrocknung. EnWave bietet zurzeit zwei kommerzielle REV™-Plattformen an:

1. *nutraREV*® ist ein trommelbasiertes System, das organische Materialien schnell und kostengünstig dehydratisiert, während es gleichzeitig ein hohes Maß an Nährstoff, Geschmack, Textur und Farbe beibehält;
2. *quantaREV*®, ein schalenbasiertes System zur kontinuierlichen Niedertemperaturtrocknung großer Produktmengen.

Weitere Informationen über EnWave finden Sie unter [www.enwave.net](http://www.enwave.net).

## **EnWave Corporation**

Mr. Brent Charleton, CFA  
President und CEO

Für weitere Informationen:

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

Dan Henriques, CPA, CA, CFO  
Tel.: +1 (604) 835-5212  
E-Mail: [dhenriques@enwave.net](mailto:dhenriques@enwave.net)

Für Medienanfragen:  
E-Mail: [media@enwave.net](mailto:media@enwave.net)

In Europa  
Swiss Resource Capital AG  
Jochen Staiger  
[info@resource-capital.ch](mailto:info@resource-capital.ch)  
[www.resource-capital.ch](http://www.resource-capital.ch)

*Safe Harbour für zukunftsgerichtete Aussagen (Forward Looking Information Statements): Diese Pressemitteilung kann entsprechende zukunftsgerichtete Informationen enthalten, basierend auf Erwartungen der Geschäftsleitung bzw. deren Schätzungen und Projektionen. Alle Aussagen, die Erwartungen oder Projektionen betreffen bzgl. der Zukunft inklusive Aussagen über die Strategie des Unternehmens für Wachstum, Produktentwicklung, Marktposition, erwartete Ausgaben und Synergien nach dem Abschluss sind „Forward-Looking Statements“. Alle Drittparteireferenzen, auf die sich diese Pressemitteilung bezieht, haben keine Garantie auf Richtigkeit. Alle Drittparteireferenzen zu Marktinformationen in dieser Pressemitteilung geben keine Garantie auf Richtigkeit, da das Unternehmen keine Untersuchung des Ursprungs durchgeführt hat. Diese Aussagen sind keine Garantie für zukünftige Leistungen und beinhalten eine Anzahl an Risiken, Unsicherheiten und Annahmen. Obwohl das Unternehmen Versuche unternommen hat, wichtige Faktoren zu bestimmen, die aktuelle Ergebnisse stark beeinflussen können, kann es andere Einflussfaktoren geben, die nicht erwartet, angenommen oder beabsichtigt waren. Es gibt keine Sicherheit, dass solche Aussagen richtig sind, da aktuelle und zukünftige Ergebnisse von den gemachten Aussagen stark abweichen können. Folglich sollte der Leser diese „forward-looking Statements“ nicht als Bezugsgröße verwenden.*

**Weder die TSX Venture Exchange noch deren Regulation Services Provider (wie bestimmt in den Regeln der TSX Venture Exchange) akzeptieren irgendeine Verantwortlichkeit hinsichtlich der Richtigkeit und Vollständigkeit 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](http://www.sedar.com), [www.sec.gov](http://www.sec.gov), [www.asx.com.au/](http://www.asx.com.au/)  
oder auf der Firmenwebsite!