



# Fjármögnun „umhverfis-sprota“ og samstarf við Nefco

Þorsteinn Ingi Víglundsson [thor@thorice.is](mailto:thor@thorice.is)

# Matvælaframleiðsla

- 25% af CO2 losun í heiminum
- 70% af vatnsnotkun í Evrópu
- 30-60% er hent
- 75% af kjúklingi í EU er smitaður af Campylobacter
- 5 milljarðar Eur/ár vegna matareitrunar
- CFC losun



# Shelf-Life

- Kjúklingur
  - 4°C - ending 6 dagar
  - 0°C - ending 12-20 dagar
- Fiskur
  - 5°C - ending 5-6 dagar
  - -0.8°C ending 10-12 dagar
  - Þeir sem gera rétt hafa aldrei fengið reject!
- Einfalt að minnka kolefnisfótspor, minnka sóun, .....

# Árangur með IceGun



Drepum 90-97% af campylobacter

90% minni vatnsnotkun

Tvöföldum shelf-life

Minnkum matarsóun

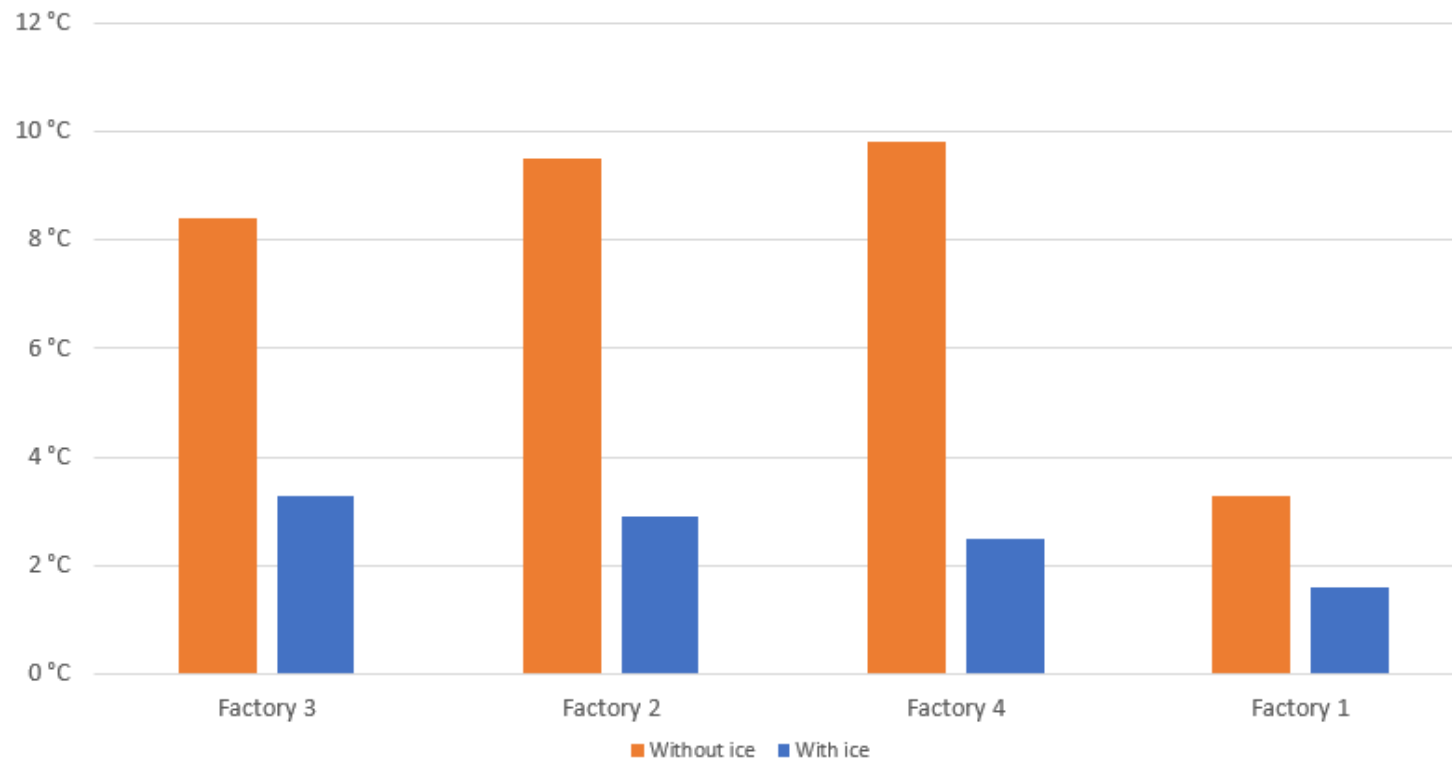
1% betri nýting

Minni notkun á CFC

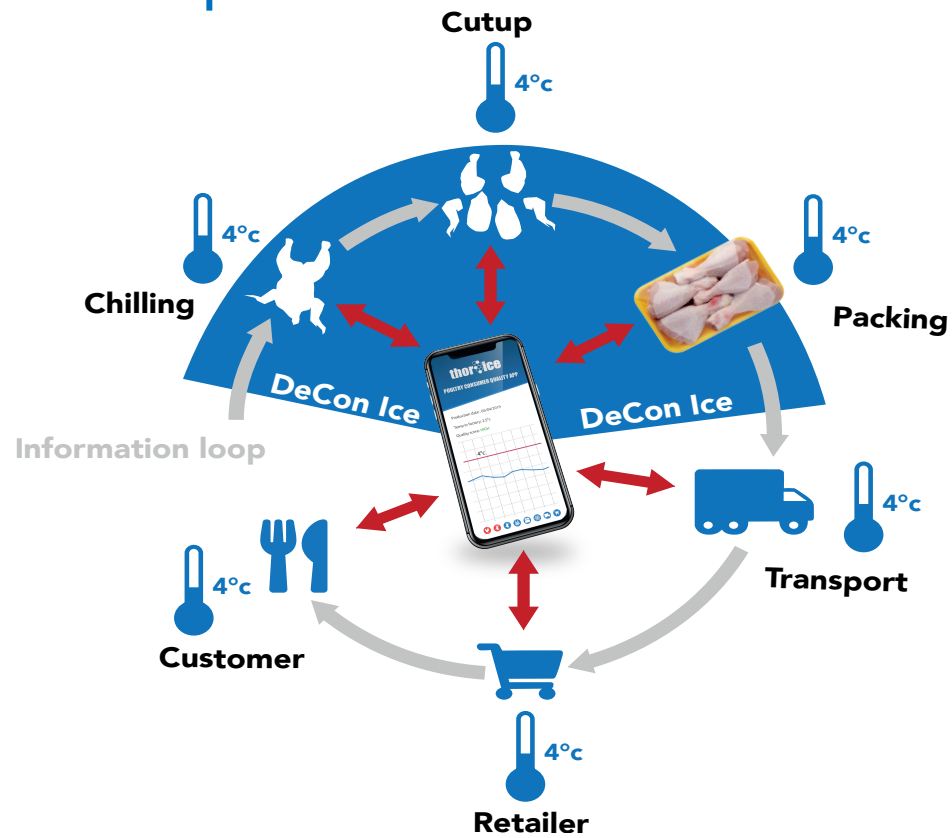
Aukin afköst eða styttri kælitími

# Results in 4 leading poultry plants

(France, Holland, Swiss, Spain)



# The "Concept"



Eftirtaldir aðilar hafa gert það að verkum að verkefnið hefur orðið að veruleika:

- Matfugl
- Tækniþróunarsjóður
- Matís
- Rising Food Stars, EIT Food
- Jyske Bank
- EKF (Eksport Kredit Fond)
- Arctica Finance
- Nopef og Nefco
- Íslenski Sjávarklasinn

# Ferlið með Nefco

- 2012 Nopef kynnti sig og togaði-við sáum ekki arðsemina
- 2015 Komum auga á tækifæri í Rússlandi í kjúklingi
- 2015-2018 Nopef í Rússlandi, seldum stórt kerfi
- 2019 mars-fyrsta samþykkt sjórnar Nefco
- 2019 6. júní-stjórn samþykkir fyrirgreiðslu
- 2019 við erum að safna hlutafé



# Nefco

- Elsti umhverfisbankinn
- Mikil fagmennska
- Ótrúlega almennilegur banki
- Mikil þekking og skilningur
- Opnar dyr “óbeint”

# Mikilvægt verkefni í umhverfismálum sem er í biðstöðu, sama tækni!

- Cleaning industrial water with Freeze crystallization
- Separating salts, sugars, proteins
- RO up to 6.5%-Freeze crystallization reaches much higher
- 6 x less energy needed!
- Proof of concept.
- Next steps? Any interest in cooperation?