

# SAMARBEJDE MED VIDENINSTITUTION GAV BLÅSTEMPLING

Jimco på Langeland har igennem TEK Innovation fået dokumentation for, at de kan udøve desinfektionsmirakler -En blåstempling, der kan åbne helt nye døre for den 20 år gamle virksomhed.

TEKST: CHARLOTTE S. NYGAARD  
FOTO: LASSE HYLDAGER



*”For os er det intet mindre end en ønskerapport, fordi nu har vi en institution som Syddansk Universitet, der sort på hvidt dokumenterer, hvad vi kan tilbyde fødevarerindustrien.”*

**N**ogle gange kan man godt have en rigtig god vare, men ikke helt kunne udnytte det fulde potentiale af den vare. Lige indtil der kommer en aktør på banen og giver varen det blå stempel.

Nogenlunde sådan er historien for Jimco i Rudkøbing på Langeland. ”Vi har eksisteret i 20 år og har længe benyttet os af den ozon, som UV-lys danner, til at desinficere med,” siger Mikael Funk Andersen, salgschef hos Jimco.

Korrekt produceret ozon har den særlige egenskab, at den dræber alle levende organismer, men blot få timer efter en ozonering er luften totalt uskadelig for mennesker, fordi ozon nedbrydes til ilt. Så ikke nok med, at ozon dræber alle bakterier som listeria, salmonella og skimmelsvamp, den er også den mest renlige form.

Allerede tilbage i 2000 og særligt i 2006 fik den Langeland-baserede virksomhed mulighed for at teste ozonens virkning i fødevarerindustrien. Men det afgørende gennembrud manglede. Det kom i 2012, da Jimco blev inviteret af TEK Innovation til at forsøge at løse desinfektionsudfordringer på laksefabrikken Vega Salomon. Fabrikken havde på lige fod med andre, særligt i fiskeindustrien, problemer med listeriabakterier. ”Vi havde egentlig været igennem forsøg på en lignende fabrik i Varde, så vi vidste, at det virkede. Men vi tænkte, at når nu Syddansk Universitet var med i projektet, kunne vi få en blåstempling af det, vi kan med ozon,” fortæller Mikael Funk Andersen.

## En vidensdør åbnede sig

Over fire weekender testede virksomheden ozonens virkning på listeriabakterier og ikke mindst, hvor meget, der skal til for at efterlade et desinficeret miljø.

Efterfølgende hjalp TEK Innovation virksomheden videre til det rette laboratorium på Syddansk Universitet, så deres teknik kunne blive videnskabeligt testet.

”Vi er praktisk funderet, mens TEK Innovation er teoretisk funderet, så da de åbnede døren for os til et universitetslaboratorium, så vi kunne få testet og dermed få en laboratorierapport af vores ozoneringsteknik, slog vi til,” siger han.

Et laboratorium på Syddansk Universitet blev omdannet til en fødevarerbutik, og hen over tre måneder blev der lavet forskellige tests med ozon og bakterier, og i januar 2013 mundede forsøgene ud i en konkluderende rapport, der blåstempler Jimcos ozoneringsteknik som desinficerende.

”For os er det intet mindre end en ønskerapport, fordi nu har vi en institution som Syddansk Universitet, der sort på hvidt dokumenterer, hvad vi kan tilbyde fødevarerindustrien,” siger Mikael Funk Andersen, der ikke lægger skjul på, at den mulighed ikke var opstået uden hjælp fra TEK Innovation.

## Nye markeder åbner sig

Virksomheden er da også allerede i gang med Danfrugt, som producerer de såkaldte bites-poser, som man kan købe i supermarkederne med fx små snack-gulerødder og

## OM PROJEKTET

Formålet med TEK Innovation er at skabe et stærkt bindeled mellem virksomhedernes behov for udvikling og innovation og universitets viden. TEK Innovation skal afdække innovationspotentiale i virksomhederne og modne og geare dem til at investere i innovation samt mere forskningsprægede aktiviteter i samarbejde med universitetet. TEK Innovation skal sætte universitetets kompetencer og viden i spil og understøtte, at forskning bliver gjort tilgængeligt for erhvervslivet og dermed skabe grundlag for innovation og vækst.

### Budget:

Projektet TEK Innovation har fået midler fra Syddansk Vækstforum og Region Syddanmark:  
Regionale erhvervsudviklingsmidler: 3.262.527 kr.  
EU-midler: 6.525.052 kr.  
Samlet budget: 13.050.104 kr.

blandet frugt. Et miljø, som netop listeriabakterier trives i.

**En ting er fødevarerindustrien. En anden ting er rengøringsbranchen.**

”Vi er allerede i kontakt med et rengøringsfirma, som også sælger rengøringsmaskiner, som vi formodentlig vil gå i tættere samarbejde med, for det her kan bruges overalt – sygehuse, tandlæger, alle steder, der er afhængig af et desinficeret miljø. Der er flere på det internationale marked, som tilbyder det samme, som vi gør. Men vi er de eneste, der kan dokumentere, hvad vi kan samt tilbyde den nødvendige sikkerhed og datalogning, som vi i øvrigt har søgt patent på. Takket være samarbejdet med TEK Innovation.”