

1



 **NUTRISWISS**

Fig. 1: La temperatura non troppo alta a cui è sottoposto l'olio durante la raffinazione minimizza la formazione di contaminanti di processo. (Copyright: ©Nutriswiss)

Fig. 2: Valori limite dell'UE per 3-MCPD e glicidolo: la "raffinazione delicata" permette di ottenere oli d'oliva con alto grado di purezza. (Copyright: ©Shutterstock/Dusan Zidar)



2

Oli d'oliva purissimi con la "raffinazione delicata"

Tutti amano un ottimo olio extravergine d'oliva, che però non è adatto per la lavorazione industriale. L'olio d'oliva raffinato invece è più stabile al calore e più neutro dal punto di vista sensoriale. L'azienda svizzera Nutriswiss è specializzata nella raffinazione delicata di oli alimentari. I suoi processi innovativi minimizzano il rischio di formazione di contaminanti di processo come 3-MCPD e glicidolo e fanno in modo che anche gli oli altamente ossidati o contaminati diventino un alimento sicuro.

Non è sempre possibile evitare che l'olio d'oliva non trattato contenga contaminanti. Gli oli che derivano dalla polpa dei frutti, come l'oliva, assorbono facilmente pesticidi e oli minerali (MOSH/MOAH) per la loro proprietà apolare e sono spesso già contaminati alla raccolta. I residui di oli minerali potenzialmente cancerogeni (MOSH/MOAH) hanno origini diverse, come gli pneumatici o i gas di scarico. Anche i plastificanti possono raggiungere gli alimenti tramite il materiale di trasporto. Inoltre i frutti troppo maturi possono portare a prodotti di ossidazione e quindi a contaminazioni di odore e sapore. La raffinazione classica per la purificazione degli oli prevede alte temperature, tra i 180 e i 250 °C, che causano la formazione di contaminanti di processo come 3-MCPD e glicidolo. Questi devono rispettare direttive molto severe definite dal regolamento UE 2020/1322. Ad esempio per un chilo di

olio d'oliva raffinato, come per altri oli vegetali, vige il valore limite di 1250 µg di 3-MCPD e 1000 µg di glicidolo.

Raffinazione delicata

Per la purificazione, gli oli grezzi vengono per prima cosa analizzati nel laboratorio Nutriswiss per stilare un profilo preciso e determinare i processi più adatti. Per l'eliminazione dei pesticidi e MOSH/MOAH, gli esperti svizzeri non utilizzano processi con temperature e tempistiche intensive. Puntano su un trattamento fisico che si basa su una nuova tecnica di distillazione e una deodorazione delicata. Così si minimizza la formazione di contaminanti di processo e si riducono di molto i pesticidi, i MOSH/MOAH, gli idrocarburi policiclici (IPA) e i plastificanti come il DEHP. Allo stesso tempo si preservano componenti di valore e si minimizzano le perdite di rendimento. Michel Burla, amministratore delegato di Nutriswiss: "I valori limite dell'UE forniscono la cornice politica, ma noi prendiamo molto sul serio la nostra responsabilità in ogni caso. Ciò che esce dal nostro stabilimento è un alimento sicuro".

Nutriswiss AG
 Industriering 30
 3250 Lyss Schweiz

T +41 32 387 48 48
 F +41 32 387 48 00
 E info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch/it