

Nutriswiss etabliert schonende Raffinationsverfahren für Bio-Öle

„Mild refining“-Technologien bringen optimierte sensorische Eigenschaften in Einklang mit EU-Schadstoffgrenzen und Bio-Zertifizierungen

Lyss/Schweiz, November 2021: Nutriswiss, einer der führenden Veredler von Speiseölen und -fetten in der Schweiz, nutzt eine spezielle Kombination physikalischer Raffinationsverfahren, um Bio-Öle wirksam aufzureinigen und sie geschmacklich zu optimieren. Nach der Behandlung sind die Öle virtuell frei von Prozesskontaminanten (3-MCPD, Glycidol, Transfettsäuren).

Mineralölrückstände, Weichmacher, freie Fettsäuren und andere Kontaminanten werden wirksam reduziert, während Mikronährstoffe erhalten bleiben.

Als Lohnhersteller veredelt Nutriswiss verschiedenste Öle für die Lebensmittel-, Pharma- und Kosmetikindustrie. Seine State-of-the-art-Verfahren und eine individuelle Prozessführung ermöglichen die schonende Raffination von Ölen unter Einhaltung der Bio-Richtlinien und anderen Zertifizierungen wie Demeter, Bioland und BioSuisse. So werden Öle, die aufgrund intensiver Geschmacksnoten, Färbung oder Belastung durch Umwelt- und Transportkontaminanten nur eingeschränkt für die Weiterverarbeitung oder den Handel geeignet wären, zu sicheren Inhaltsstoffen. Im Unterschied zur klassischen physikalischen Raffination bei hohen Temperaturen, die Prozesskontaminanten provoziert und wertvolle Mikronährstoffe zerstört, bleibt die thermische Belastung beim „mild refining“ vergleichsweise gering. Das Verfahren eignet sich daher auch für sensitive Rohstoffe wie omega-3-reiche Saatenöle wie Raps- oder Leinöl, Algenöl oder andere Spezialöle.

Schonende physikalische Raffination

Eine interne Stichprobenanalyse verschiedener Bio-Rapsöle im Schweizer Handel zeigt, dass diese Rückstände von Mineralöl aufweisen können. Diese lagen in den Proben innerhalb der Orientierungswerte, die der Lebensmittelverband Deutschland e.V. im August 2021 für Mineralölkohlenwasserstoffe (MOH) aufzeigt. Die Kontaminanten stammen auch beim Bio-Anbau beispielsweise aus Abgasen oder können bei Kontakt mit Maschinen und durch Transportumstände in den Rohstoff gelangen. Mit den „mild refining“-Technologien gelingt Nutriswiss die Aufreinigung, ohne dass sich Prozesskontaminanten wie Glycidol und 3-MCPD bilden, für die laut EU-Verordnung

2020/1322 seit Januar 2021 strenge Grenzwerte gelten. Auf schonende Weise können so hochreine und sensorisch neutrale Produkte produziert werden.

Michel Burla, Geschäftsführer Nutriswiss: „Die Lohnproduktion hochreiner Öle in Bio-Qualität – das ist eine ganz besondere Ergänzung zu unserem bestehenden Serviceangebot. Wir stolz, dass wir nun mit zertifizierten, rein physikalischen Verfahren der Nachfrage am Markt gerecht werden können.“

Über Nutriswiss

Die Nutriswiss AG ist spezialisiert auf die Raffination von hochwertigen, maßgeschneiderten Speisefetten und in der Schweiz führend bei Spezial- und Bioprodukten. Für nationale und internationale Lebensmittelhersteller, die Gastronomie, Kosmetik- und Pharmaindustrie, aber auch Handwerksbäcker werden Rohöle aus aller Welt neutralisiert, gebleicht, durch Fraktionierung, Umesterung oder Hydrierung modifiziert, gemischt und desodoriert. Am Stammsitz in Lyss im Kanton Bern produzieren insgesamt 90 Mitarbeitende jährlich rund 55.000 Tonnen hochreine Speiseöle und Fette, 95 Prozent davon aus pflanzlichem Ursprung. Das Schwesterunternehmen Grüninger beliefert mit der Marke BELFINA den Inlandsmarkt mit Spezialfetten und Margarinen, vor allem die Gastronomie, das Lebensmittelhandwerk und den Einzelhandel. Nutriswiss gehört zur Centravo Holding, die Geschichte des Unternehmens reicht zurück bis ins Jahr 1879.

Unternehmenskontakt:

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Pressekontakt:

Marion Mann

akp public relations
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 26
marion.mann@akp-pr.de