

Fokus auf Top-Qualität trotz angespannter Marktlage

Die Lebensmittelindustrie muss sich mit einem angespannten Weltmarkt für Speiseöle arrangieren. Nutriswiss gibt Tipps, wie man dennoch zu gesunden Ölen kommt.



Frank Möllering, Leiter Forschung und Entwicklung bei Nutriswiss. (Bild: Nutriswiss)

Die Preise für Speiseöle sind volatil, das Angebot begrenzt. Sollten Hersteller also zuschlagen, sobald sich eine Chance bietet? Frank Möllering, Leiter der Forschung und Entwicklung bei Nutriswiss, warnt vor vorschnellen Käufen ohne Schadstoffanalyse.

Ob Backindustrie, Convenience-Food oder Confiterie, Babynahrung und Sport-Drinks: In vielen Lebensmitteln ist ein Öl oder ein Fett massgeblich mitverantwortlich für die Textur, das Mundgefühl und den Geschmack. Ein Inhaltsstoff, der meist nicht ohne Weiteres ausgetauscht oder gar weggelassen werden kann. Essenziell ist aber auch die Reinheit: Lipide sind aufgrund ihrer chemischen Struktur anfällig für Schadstoffe und Verunreinigungen aller Art, auch unsachgemäße Behandlung und mangelhafte Transportbedingungen können schwerwiegende Folgen haben. «Der Krieg in der Ukraine, aber auch immer noch die Pandemie wirken sich auf den

Import von Ölen aus», sagt Möllering. «Die globale Nachfrage führt spürbar dazu, dass auch schlechte Qualitäten und massiv verunreinigtes Material angeboten werden.»

Fettkennzahlen geben Aufschluss

Mit einem Blick erkennbar ist ein oxidativer Schaden. Olivenöl beispielsweise ist dunkelbraun, wenn entweder die Früchte oder das gepresste Öl mit Sauerstoff reagiert hat. Auslöser können unter anderem Verzögerungen bei der Verladung sein und dass der Rohstoff nicht ausreichend geschützt wurde oder häufiges Umpumpen während des Transports. Angestossene Zersetzungsprozesse haben dominante ranzige Fehlnoten zur Folge, die das Öl ungeniessbar machen. Schwerwiegende Belastungen durch Pestizide, Mineralölrückstände, Weichmacher und andere sind jedoch mit bloßem Auge nicht zu erkennen. Aufschluss geben die sogenannten Fettkennzahlen. Nutriswiss verfügt über ein eigenes Labor, in dem

eine Probe jedes eingehenden Materials umfassend analysiert wird. «In den letzten Monaten hatten wir teilweise alarmierende Ergebnisse und Rohstoffe, die alles andere als sichere Lebensmittelinhaltsstoffe sind», so Möllering. «Wir nehmen uns auch diesen Härtefällen an, aber das ist sehr aufwändig.»

Wirkungsvolle Massnahmen

Nutriswiss ist auf die Raffination und Modifikation von Speiseölen und -fetten spezialisiert und verfügt am Standort Lyss sowohl über klassische Raffinationsverfahren als auch über physikalische Methoden, die schonender sein können und in Europa nur von wenigen Raffinerien angeboten werden. Die Prozessabfolge hängt vom Analysebefund ab, aber auch vom Verwendungszweck, für den das Öl oder Fett bestimmt ist. Soll es in Spezialprodukten wie Babynahrung eingesetzt werden, gelten andere, strengere Grenzwerte als für gewöhnliche Lebensmittel. Die Hersteller haben teilweise eigene Qualitätsvorgaben. In der EU sind für einzelne Verbindungen Regelungen in Kraft, wahrscheinlich folgen in den nächsten Jahren weitere. Möllering: «Die Aufmerksamkeit in der Öffentlichkeit wächst mit jeder Schlagzeile von alarmierenden Testberichten, und die Politik reagiert dann entsprechend. Nach einem Foodwatch-Report will die EU-Kommission beispielsweise ab 2023 Grenzwerte für MOAH, also aromatische Mineralölkohlenwasserstoffe, festlegen.» (www.eurofins.de/lebensmittel/food-news/food-testing-news/moah-befunde-in-lebensmitteln)

Öle und Fette können Risiken bergen, die ein geschultes Laborteam mit fachgerechtem Equipment aufdecken kann. Neben der Lohnraffination von Ölen und Fetten aus aller Welt bietet Nutriswiss auch die Übernahme des Sourcing mit kontrollierter Transportlogistik an. ■

Nutriswiss
www.nutriswiss.ch