

## Sensorisch optimierte und hochreine Olivenöle

**Nutriswiss-Technologie ermöglicht schonende Veredelung von Pflanzenölen und Einhaltung aktueller Schadstoffgrenzwerte**

**Lyss/Schweiz, Juni 2021: Im Zuge der EU-Verordnung 2020/1322 gelten seit Januar 2021 neue Höchstgehalte für 3-MCPD und Glycidol in Olivenöl und anderen Pflanzenölen. Solche prozessbedingten Kontaminanten kann Nutriswiss mithilfe einer speziellen Raffinationstechnologie minimieren. Der Schweizer Experte für Spezial- und Biospeiseöle setzt auf ein Verfahren, mit dem Öle besonders schonend und wirksam bei niedrigen Prozesstemperaturen raffiniert werden. Auf diese Weise können Ölhersteller nicht nur das sensorische Profil ihrer Produkte optimieren und ihre Ausbeute erhöhen, sondern auch die neuen gesetzlichen Anforderungen erfüllen.**

Die Verordnung der Europäischen Kommission legt seit 1. Januar 2021 Grenzwerte von 1250 µg 3-MCPD und 1000 µg Glycidol je kg Speiseöl fest, für Kinder- und Säuglingsnahrung gelten sogar noch strengere Regelungen (15 µg /kg 3-MCPD und 6,0 µg/kg Glycidol bei flüssiger Säuglingsanfangsnahrung). Die Nutriswiss-Laboranalysen zeigen nach der Raffination für beide Prozesskontaminanten Werte nahe der Nachweisgrenze. Die Schweizer setzen damit neue Maßstäbe gerade bei raffiniertem Olivenöl, wo hohe Werte für Prozesskontaminanten häufig zu sehen sind.

Auch stark kontaminierte Öle oder solche mit einer hohen Säurezahl, wie Oliventresteröle oder Lampantöle, kann Nutriswiss über spezielle Verfahren raffinieren, sodass ein sensorisch einwandfreies, genussfähiges und sicheres Lebensmittel entsteht. Das Olivenöl-Raffinat kann dann beispielsweise mit nativen Olivenölen versetzt und als Mischung in den Handel gebracht oder in der Lebensmittelindustrie verarbeitet werden. Schwierig zu raffinierende Öle, die sonst kaum verkehrsfähig wären, können dank des Verfahrens ohne Einschränkungen eingesetzt werden.

Anders als bei der traditionellen Raffination von Pflanzenölen benötigt Nutriswiss für die Entfernung von Pestiziden und Mineralölrückständen (MOSH/MOAH) keine zeit- und temperaturintensiven Prozesse. Hitze begünstigt die Bildung von potenziell gesundheitsschädigenden Glycidyl-Fettsäureestern und Chlor-Fettsäureestern wie 3-MCPD. Stattdessen setzt das Unternehmen auf eine

physikalische Neutralisation mittels moderner Destillationstechnik und eine anschließende milde Desodorierung. Auf diese Weise bilden sich keine Prozesskontaminanten. Gleichzeitig werden wertvolle Inhaltsstoffe geschützt, Off-Flavours entfernt und Pestizide, MOSH/MOAH, polyzyklische Kohlenwasserstoffe (PAK) und Weichmacher wie DEHP signifikant reduziert.

Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss: „Hersteller von Pflanzenölen sehen sich wachsenden gesetzlichen Anforderungen wie verschärften Grenzwerten für Schadstoffe gegenüber. Mit unseren hochmodernen Technologien können wir diese Auflagen umfassend erfüllen und unsere Kunden so unterstützen. Das gilt nicht nur für Olivenöl, sondern für eine große Bandbreite an pflanzlichen und tierischen Ölen wie Raps-, Lein-, Fisch-, Algen-, oder Hanföl.“

### **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 Mitarbeiter 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 31  
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