

Tocoferoli in oli e grassi: come salvaguardare ingredienti preziosi

Nutriswiss impiega processi innovativi per salvaguardare vitamine e antiossidanti naturali

Lyss/Svizzera, ottobre 2024 – La raffinazione delicata non solo permette di salvaguardare gli ingredienti naturali di oli e grassi vegetali, bensì ne migliora anche la stabilità e purezza grazie a una serie di fasi di processo in perfetta sinergia tra loro. In particolare nella raffinazione di lipidi per l'alimentazione dei neonati, la tutela di ingredienti preziosi come la vitamina E o gli acidi grassi insaturi è di vitale importanza. Gli esami condotti dall'azienda svizzera Nutriswiss AG hanno mostrato che la moderna tecnica di distillazione, se utilizzata correttamente, consente di ottenere prodotti raffinati con un contenuto di vitamine più elevato e una migliore conservabilità rispetto alla classica deodorizzazione.

Grazie a tecniche di distillazione delicate è possibile eliminare efficientemente le impurità in oli e grassi oppure ridurle in maniera significativa. Tuttavia, è importante che la qualità del prodotto rimanga stabile o sia addirittura maggiore rispetto ai processi convenzionali. Ecco perché Nutriswiss ha eseguito test approfonditi per individuare i parametri di processo ideali per raggiungere tale obiettivo. La distillazione delicata è perfetta per materie prime sensibili, quali oli di semi ricchi di omega 3, tra cui l'olio di lino e di colza, nonché quelli di alghe e altri oli speciali. Trovare la giusta miscela e qualità degli oli, specialmente nell'ambito dell'alimentazione per neonati, rappresenta una grande sfida non solo perché si rende necessario bilanciare in modo ottimale il profilo degli acidi grassi, ma anche perché le materie prime devono soddisfare le più stringenti linee guida di qualità e specifiche per le sostanze nocive. Tali oli richiedono un trattamento individuale e un'attenzione maggiore rispetto agli oli tradizionali, in modo da poter preservare acidi grassi essenziali e micronutrienti come le vitamine durante la raffinazione.

I tocoferoli, conosciuti comunemente come vitamina E, sono suddivisi in quattro forme: i tocoferoli α e β offrono la massima funzionalità vitaminica, mentre i tocoferoli γ e δ sono caratterizzati da un contenuto minore di vitamine, ma hanno forti proprietà antiossidanti. Tutte e quattro le forme sono presenti negli oli vegetali in concentrazioni diverse.

Lavorazione controllata per la conservazione ottimale delle vitamine

Una percentuale rilevante di vitamine e antiossidanti naturali viene degradata in misura variabile o rimossa durante le diverse fasi di raffinazione. Soprattutto la raffinazione fisica tradizionale con

distillazione in corrente di vapore per la separazione degli acidi grassi liberi ha una forte ripercussione. Anche con la distillazione delicata vengono ridotti gli antiossidanti e gli acidi grassi, tuttavia questo processo salvaguarda molto di più il prodotto rispetto alla deodorizzazione. Dagli esperimenti è emerso che, sebbene i tocoferoli vengano persi durante il processo di raffinazione attraverso la scissione o l'ossidazione, in alcune fasi di processo è possibile la rigenerazione o addirittura l'aumento del contenuto di tocoferoli. Nutriswiss, specialista svizzera di grassi vegetali su misura di alta qualità, usa queste scoperte come punto di partenza. Mentre prima si verificava una perdita anche del 50% di tocoferoli, che non erano più presenti nel prodotto finale, adesso le perdite sono nulle o nettamente inferiori. Frank Möllering, direttore del reparto Ricerca e Sviluppo, vede un grande potenziale: "Il nostro processo ottimizzato mostra effetti positivi con tutti gli oli e questo per noi rappresenta un chiaro vantaggio tecnologico. Nonostante la variazione delle caratteristiche delle materie prime e la ricerca di equilibrio tra il trattamento debole e intenso, nell'ambito di un processo controllato siamo stati in grado di mantenere un livello maggiore della vitamina E naturalmente presente e allo stesso tempo di eliminare sostanze indesiderate senza intaccare la stabilità del prodotto finale".

Il nuovo processo di Nutriswiss consente dunque di ottenere un contenuto di tocoferoli più elevato o ugualmente elevato se comparato alla raffinazione fisica tradizionale. Le sostanze contaminanti vengono ridotte meglio e si evita la formazione di 3-MCPD nocivo e di glicidil esteri degli acidi grassi.

Su Nutriswiss

La **Nutriswiss AG** è specializzata nella raffinazione di grassi alimentari di alta qualità e su misura ed è un'azienda leader in Svizzera per prodotti speciali e biologici. Ulteriori informazioni sul principio guida "Oli e grassi – Raffinati" sono disponibili al sito <https://www.nutriswiss.ch/it/sostenibilita/pensare-oggi-a-domani>

Contatto aziendale:

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

Ufficio stampa:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com