

Nutriswiss setzt Maßstäbe mit neuer Raffinationsanlage

Kurzwegdestillation bewahrt beim Veredeln von Speiseölen wertvolle Nährstoffe und verhindert Prozesskontaminanten

Lyss/Schweiz, Juli 2020: Die Schweizer Spezialistin für Speiseöle und -fette, Nutriswiss AG, erweitert ihre Raffination mit einer neuen Anlage zur Kurzwegdestillation. Das Verfahren entfernt Verunreinigungen und isoliert Fettsäuren bei besonders niedrigen Prozesstemperaturen – und bewältigt gleichzeitig eine Herausforderung, vor der alle Lebensmittelproduzenten stehen: Prozesskontaminanten zu vermeiden und Mikronährstoffe zu erhalten. Nutriswiss erzielt mit der neuen Prozesstechnologie einen bislang unerreichten Qualitätsgrad.

Seit Juni 2020 bietet der Schweizer Marktführer für Spezial- und Biospeiseöle die Raffination besonders reiner und hochwertiger Endprodukte mithilfe eines neuen Verfahrens an: Die Kurzwegdestillation (engl. Short Path Distillation) befreit Palm-, Raps- und andere Rohöle schonend von Verunreinigungen wie Pestiziden, ohne dass sich Prozesskontaminanten bilden. Das liegt an der geringen thermischen Belastung. Bei der konventionellen Raffination werden hohe Temperaturen und Druck, sowie oft eine Desodorierung benötigt, um Kontaminanten wirksam zu entfernen. Hitze begünstigt jedoch die Bildung von Transfettsäuren, Glycidylfettsäureestern und Chlor-Fettsäureestern wie 3-MCPD. Durch den extrem niedrigen Druck der Kurzwegdestillation können hohe Temperaturen vermieden werden. Der Weg von der Dampfphase bis zum Kondensator ist kurz, weshalb kaum Druckverlust ausgeglichen werden muss. Wertvolle Komponenten wie Mikronährstoffe werden geschont und die Ausbeute an essentiellen Omega-3-Fettsäuren lässt sich maximieren. Gleichzeitig werden aus Mineralöl stammende Kohlenwasserstoffe (MOSH/MOAH), Pestizide oder Weichmacher wie DEHP signifikant reduziert oder gar entfernt. Beim Reinheitsgrad, der Qualität und dem Nährstoffgehalt der so behandelten Öle setzen die Schweizer dank der Methode neue Maßstäbe.

Die SPD-Anlage nimmt eine neue siebenstöckige Halle ein und wurde in Zusammenarbeit mit dem Anlagenbauer VTA um ergänzende Prozesstechnik und eine eigens entwickelte Spezialtechnologie erweitert. Das Prinzip der Kurzwegdestillation ist ausgereift und wird seit Jahren in der

Fischölindustrie angewendet. In Südostasien wird rotes Palmöl nach der Methode raffiniert, um Mikronährstoffe und Carotinoide zu erhalten. Auch bei Nutriswiss steht zunächst die Lohnraffination von Palmöl im Mittelpunkt. Im kontinuierlichen Betrieb können durchschnittlich 2 Tonnen je Stunde veredelt werden. Dank der flexiblen nach GMP ausgelegten Anlagentechnologie sind Produktwechsel unkompliziert möglich. Deshalb stehen auch zahlreich andere Öle, darunter sensitive Omega-3-Öle wie Algen- und Fischöle, im Fokus des Fettspezialisten. Für jedes Öl wird vor, während und nach dem Verarbeitungsprozess ein umfassendes Profil mit über 30 verschiedenen Fettkennzahlen erstellt und ein individueller Prozessplan festgelegt.

Michel Burla, Geschäftsführer von Nutriswiss: „Der Bau der neuen Anlage hat für uns einen sehr hohen Stellenwert und ist unsere Antwort auf die wachsenden Anforderungen unserer Kunden. Applikationen von außergewöhnlicher Qualität, die Isolation bestimmter Fettsäuren, die Anreicherung mit wertvollen essenziellen Fettsäuren oder der gezielte Einsatz freier Fettsäuren sind nur einige der Möglichkeiten, die wir ihnen zukünftig eröffnen können. Auch wer sich mit verschärften gesetzlichen Grenzwerten konfrontiert sieht, wird die höheren Auflagen mit unserer Hilfe erfüllen. Mit unserem Anlagenbauer haben wir innovative Lösungen erarbeitet, die uns in der Raffination von Speiseölen einen großen Qualitätsvorsprung sichern. Davon profitieren unsere Kunden und letztlich auch der Verbraucher.“

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