

Nutriswiss établit des normes avec sa nouvelle installation de raffinage

Dans le raffinage d'huiles alimentaires, la distillation à court trajet préserve les nutriments précieux et empêche les contaminants liés aux processus de transformation.

Lyss/Suisse, juillet 2020: Nutriswiss AG, le spécialiste suisse des huiles et graisses alimentaires, a développé ses activités de raffinage avec une nouvelle installation de distillation à court trajet. Pour tous les fabricants de produits alimentaires, éviter les contaminants liés aux processus de transformation et préserver les micronutriments sont des défis à relever. La distillation à court trajet permet d'éliminer des impuretés et d'isoler les acides gras à des températures de traitement particulièrement basses. Avec cette nouvelle technologie de processus, Nutriswiss obtient un niveau de qualité jamais atteint auparavant.

Depuis juin 2020, le leader suisse du marché des huiles alimentaires spéciales et bio offre le raffinage de produits finis particulièrement purs et de haute qualité en utilisant un nouveau procédé. Grâce à la faible charge thermique, la distillation à court trajet (anglais: short path distillation) est idéale pour éliminer des impuretés comme les pesticides dans les huiles de palme, de colza et d'autres huiles brutes, tout en empêchant la formation des contaminants liés aux processus de transformation. En ce qui concerne le raffinage conventionnel, l'utilisation de températures et de pressions élevées ainsi que, dans beaucoup de cas, la désodorisation sont nécessaires pour éliminer efficacement les contaminants. Cependant, les températures élevées provoquent la formation d'acides gras trans, d'esters d'acides gras de glycidol et d'esters d'acides gras chlorés comme le 3-MCPD. Dans la distillation à court trajet, les températures élevées peuvent être évitées grâce à la pression extrêmement basse. À cause de la courte distance entre la phase vapeur et le condenseur, il n'est pratiquement pas nécessaire de compenser la perte de charge. Cela permet de préserver des composants précieux tels que les micronutriments et de maximiser la teneur en acides gras essentiels oméga-3. En même temps, les hydrocarbures d'huiles minérales (MOSH/MOAH), les pesticides ou les plastifiants tels que le DEHP sont considérablement réduits, voire supprimés. Grâce à cette méthode, le spécialiste suisse établit de nouvelles normes en termes de pureté, de qualité et de teneur en nutriments des huiles.

L'installation de distillation à court trajet occupe un nouveau bâtiment de sept étages. Elle a été élargie en coopération avec le constructeur d'unités de séparation thermique VTA pour inclure une technologie de processus supplémentaire et une technologie spéciale développée en interne. Le principe de la distillation à court trajet est bien établi et utilisé depuis des années dans l'industrie de l'huile de poisson. En Asie du Sud-Est, on raffine l'huile de palme rouge en utilisant cette méthode pour obtenir des micronutriments et des caroténoïdes. Nutriswiss se focalise d'abord sur le raffinage à la demande de l'huile de palme. En fonctionnement continu, il est possible de raffiner en moyenne 2 tonnes par heure. Grâce à la technologie d'installation flexible conçue selon les BPF, les changements de produits ne posent pas de difficultés. Pour cette raison, le spécialiste des graisses se concentre également sur un grand nombre d'autres huiles, notamment des huiles oméga-3 sensibles comme les huiles d'algues et de poisson. Pour chaque huile, un profil complet avec plus de 30 indicateurs de graisse différents est établi avant, pendant et après le processus de production et un plan de processus individuel est défini.

«La construction de la nouvelle installation est très importante pour nous et constitue notre réponse aux demandes croissantes de nos clients. Des applications de qualité exceptionnelle, l'isolation de certains acides gras, l'enrichissement avec des acides gras essentiels précieux ou l'utilisation ciblée d'acides gras libres ne sont que quelques-unes des possibilités que nous pouvons offrir à l'avenir. Avec notre aide, même ceux qui sont confrontés à des limites légales plus strictes seront en mesure de satisfaire aux exigences plus élevées. En collaboration avec notre constructeur d'installations, nous avons développé des solutions innovantes qui nous donnent un avantage qualitatif majeur dans le raffinage des huiles alimentaires. Cela bénéficie à nos clients et, finalement, au consommateur», dit Michel Burla, le directeur général de Nutriswiss.

À propos.

Nutriswiss AG est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires de haute qualité et sur mesure. Elle est le leader suisse des produits spéciaux et biologiques. Pour les fabricants nationaux et internationaux de produits alimentaires, la gastronomie, les industries cosmétiques et pharmaceutiques ainsi que les artisans boulangers, les huiles brutes venues du monde entier sont neutralisées, blanchies, modifiées par fractionnement, interestérification ou hydrogénation, mélangées et désodorisées. À son siège à Lyss, dans le canton de Berne, 90 employés au total produisent annuellement environ 55 000 tonnes d'huiles et de graisses alimentaires de haute pureté, dont 95 % sont d'origine végétale. La société sœur Grüninger approvisionne le marché intérieur en graisses et margarines spéciales sous la marque Belfina, principalement pour la gastronomie, l'artisanat alimentaire et le commerce de détail. Nutriswiss fait partie de Centravo Holding, l'histoire de la société remonte à 1879.

Contact Nutriswiss:

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 31
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Contact presse:

Marion Mann

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