

Nutriswiss : un process de raffinage doux pour les huiles biologiques

Les technologies de “raffinage doux” permettent d’optimiser les propriétés organoleptiques des produits qui respectent les normes européennes de limites de polluants et les certifications biologiques.

Lyss, Suisse, novembre 2021 : afin de purifier efficacement les huiles biologiques, et pour optimiser leur goût, Nutriswiss, l’un des principaux producteurs d’huiles et de graisses alimentaires en Suisse, combine plusieurs procédés de raffinage physiques spécifiques. Après traitement, il ne reste quasiment plus aucune trace dans les huiles des contaminants liés au processus de transformation (3-MCPD, glycidol, acides gras trans). Les résidus d’huiles minérales, les plastifiants, les acides gras libres et autres contaminants sont efficacement réduits tout en préservant les micronutriments.

En tant que producteur à la demande, Nutriswiss raffine une très large variété d’huiles pour les industries alimentaires, pharmaceutiques et cosmétiques. Ses procédés de pointe permettent un raffinage en douceur des huiles, conformément aux directives européennes de l’agriculture biologique et d’autres certifications telles que Demeter, Bioland et BioSuisse.

Les huiles ainsi raffinées, qui seraient autrement peu adaptées à un traitement ultérieur ou à la vente en l’état, en raison de saveurs intenses, d’une coloration inadaptée ou d’une exposition à des contaminants dans l’environnement ou au cours du transport, deviennent alors des ingrédients sûrs. Contrairement au raffinage physique conventionnel à haute température, qui crée des contaminants de transformation et détruit de précieux micronutriments, la charge thermique dans les procédés de « raffinage doux » reste relativement faible. Le procédé convient donc également aux matières premières sensibles telles que les huiles de graines riches en oméga-3 comme le colza ou le lin, les huiles d’algues ou autres huiles spéciales.

Raffinage physique doux

Des contaminations peuvent avoir lieu en culture biologique, liées par exemple aux gaz d’échappement, ou à des contacts des matières premières avec les machines, ou encore pendant le transport. Lors d’une analyse interne aléatoire, réalisée sur diverses huiles de colza biologique vendues

dans le commerce de détail en Suisse, par exemple, des résidus d'huiles minérales ont été détectés. Et bien que ces contaminants aient été présents dans des concentrations « acceptables » (au regard des valeurs d'orientation compilées par l'association alimentaire allemande [Lebensmittelverband Deutschland eV] pour les MOH en août 2021), ils ont néanmoins été considérés comme « indésirables ». Grâce aux technologies de « raffinage doux », Nutriswiss maîtrise la purification sans formation de contaminants de transformation, tels que le glycidol et le 3-MCPD, pour lesquels des limites strictes s'appliqueront à partir de janvier 2021, conformément au règlement européen 2020/1322. Des produits extrêmement purs et neutres sur le plan organoleptique peuvent ainsi être fabriqués tout en douceur.

Selon Michel Burla, Directeur Général de Nutriswiss, « La production sous contrat d'huiles de qualité biologique de la plus haute pureté est un ajout très spécial à notre gamme de services existante. Nous sommes fiers de pouvoir maintenant répondre à la demande du marché grâce à des procédés purement physiques et certifiés. »

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. Fondée en 1879, Nutriswiss fait partie du groupe Centravo.

Contact Nutriswiss:

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 48
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