

Nutriswiss istituisce processi di raffinazione delicati per gli oli biologici

Grazie a tecniche di raffinazione particolarmente delicate è possibile ottimizzare le proprietà sensoriali dei prodotti in linea con i valori limite di inquinanti imposti dall'UE e con le certificazioni biologiche

Lyss/Svizzera, novembre 2021: Nutriswiss, azienda svizzera leader nella raffinazione di oli e grassi alimentari, è in grado di purificare in maniera efficace gli oli biologici e di ottimizzarne il sapore grazie a una particolare combinazione di processi fisici di raffinazione. A seguito della raffinazione, è praticamente impossibile trovare contaminanti di processo negli oli (3-MCPD, glicidolo, acidi grassi trans). I residui di oli minerali, i plastificanti, gli acidi grassi liberi e altri contaminanti vengono ridotti considerevolmente preservando al contempo i micronutrienti.

In qualità di subfornitore, Nutriswiss si occupa della raffinazione di un'ampia gamma di oli per l'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica. I suoi processi di lavorazione di ultima generazione permettono di raffinare gli oli delicatamente e in conformità alle linee guida europee per i prodotti biologici e ad altre certificazioni quali Demeter, Bioland e BioSuisse.

In questo modo è possibile rendere ingredienti sicuri anche quegli oli che non sarebbero abbastanza sostenibili per ulteriori processi di trasformazione o per il commercio a causa del loro sapore intenso, della loro colorazione o poiché esposti a contaminanti ambientali e di trasporto. A differenza dei tradizionali processi di raffinazione ad alta temperatura che creano contaminanti di processo e distruggono micronutrienti preziosi, il carico termico dei "processi di raffinazione delicati" rimane più basso. Ciò li rende adatti anche a materie prime sensibili come oli di semi ricchi di Omega-3 quali l'olio di colza o di lino, l'olio di alghe o altri oli speciali.

Raffinazione fisica delicata

I contaminanti possono originarsi durante il processo di coltivazione biologica a partire da gas esausti o possono penetrare nelle materie prime tramite il contatto con i macchinari o durante il trasporto.

Nell'ambito di un'analisi interna di campioni casuali di vari oli di colza biologici presenti nel commercio al dettaglio in Svizzera, ad esempio, sono stati rilevati residui di oli minerali. Sebbene questi contaminati fossero presenti in concentrazioni "accettabili" (sulla base dei valori di riferimento dei MOH stabiliti dall'associazione tedesca degli alimenti [Lebensmittelverband Deutschland eV] ad agosto 2021), questi vengono ancora considerati "indesiderati". Grazie alle tecnologie di "raffinazione delicata", Nutriswiss è in grado di purificare gli oli senza incorrere nella formazione di contaminanti di processo come il glicidolo e 3-

MCPD, per la quale vigeranno regole sui valori limite molto stringenti a partire da gennaio 2021 in conformità al regolamento UE n. 2020/1322. Grazie a dei processi delicati è quindi possibile ottenere prodotti con un alto livello di purezza e neutri dal punto di vista sensoriale.

Michel Burla, Managing Director di Nutriswiss, afferma: “La produzione per conto terzi di oli biologici ad alto livello di purezza è un’aggiunta preziosa alla nostra gamma di servizi esistenti. Siamo molto fieri di poter ora soddisfare le richieste del mercato con processi certificati e puramente fisici”.

Informazioni su Nutriswiss

La Nutriswiss AG, che affonda le sue radici nel lontano 1879, è oggi uno dei gioielli della Centravo Holding. Si tratta di un’azienda leader di prodotti speciali e biologici in Svizzera, specializzata nel settore della lavorazione di oli e grassi alimentari di alta qualità e su misura. Tra i suoi clienti annoverano produttori alimentari a livello nazionale e internazionale, il mondo della gastronomia, l’industria farmaceutica e cosmetica, ma anche panetterie artigianali tradizionali. Il suo portfolio include la neutralizzazione, lo sbiancamento, la miscela, deodorizzazione di oli grezzi e la loro trasformazione per mezzo di frazionamento, interestificazione o idrogenazione. Nella sede centrale di Lyss, nel Cantone di Berna, 90 collaboratori ogni anno producono circa 55.000 tonnellate di oli e grassi alimentari ad alta purezza, di cui il 95 % di origine vegetale. Grüninger, la società sorella, rifornisce il mercato nazionale di grassi speciali e margarine col marchio Belfina, principalmente per il settore della gastronomia, dell’artigianato alimentare e del commercio al dettaglio. Nutriswiss, fondata nel 1879, fa parte della Centravo Holding.

Contatti aziendali:

Rüdiger Wendt
Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss

+41 (0)32 387 48 48

ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Ufficio stampa:

Marion Mann
akp public relations
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim

+49 (0)6201 18898 26

marion.mann@akp-pr.de