

Tocophérols dans les huiles et les graisses : comment préserver ces précieux éléments

Un procédé innovant permet à Nutriswiss de protéger les vitamines et anti-oxydants naturels

Lyss, Suisse, octobre 2024 – Les graisses et huiles alimentaires sont naturellement riches en nutriments, mais le raffinage traditionnel peut en réduire les taux de façon importante. La société suisse Nutriswiss AG a donc développé un procédé de raffinage doux, par étapes, qui non seulement préserve ces précieux éléments, mais améliore également leur stabilité et leur pureté. La préservation de ces éléments précieux que sont la vitamine E ou les acides gras insaturés, est particulièrement indispensable lors du raffinage des lipides destinés à la formulation des aliments pour nourrissons. Les études menées par Nutriswiss montrent que son nouveau procédé de distillation, s'il est correctement suivi, permet d'obtenir des produits présentant une teneur en vitamines plus élevée, et une durée de conservation plus longue que la désodorisation classique.

Les technologies de distillation douce permettent d'éliminer efficacement ou de réduire considérablement les impuretés présentes dans les huiles et les graisses. Mais il est important aussi que la qualité du produit reste stable, voire augmente, par rapport aux procédés traditionnels. Nutriswiss a donc mené des tests approfondis pour déterminer précisément les paramètres de production permettant d'atteindre cet objectif. La distillation douce est parfaitement adaptée aux matières premières sensibles comme les huiles de graines riches en oméga-3, dont le colza et le lin, ainsi que les huiles d'algues ou autres huiles spéciales. Le mélange et la qualité des huiles, en particulier pour l'alimentation des nourrissons, constituent un défi majeur, non seulement parce que le profil des acides gras doit être parfaitement équilibré, mais aussi parce que les matières premières doivent répondre à la fois aux directives de qualité les plus strictes et aux spécifications les plus rigoureuses en matière de contaminants. De telles huiles nécessitent un traitement individuel et un niveau de soin plus élevé que les huiles ordinaires pour préserver, lors du raffinage, les acides gras essentiels et les micronutriments comme les vitamines. Les tocophérols, communément appelés « vitamine E », se déclinent sous quatre formes : l' α -tocophérol et le β -tocophérol offrent la fonctionnalité vitaminique la plus élevée, tandis que le δ -tocophérol et le γ -tocophérol ont une faible teneur en vitamines, mais de fortes propriétés antioxydantes. Les quatre formes sont présentes dans les huiles végétales à des concentrations variables.

Un procédé maîtrisé : l'assurance d'une teneur optimale en vitamines

Lors du raffinage, une part importante des vitamines et antioxydants naturels se trouve dégradée ou éliminée à des degrés divers et à différentes étapes. C'est le raffinage physique classique, avec distillation à la vapeur pour séparer les acides gras libres, qui a le plus gros impact. La distillation douce réduit également les antioxydants et les acides gras, mais c'est un procédé beaucoup moins agressif pour le produit que la désodorisation. Des expériences ont montré que, bien que des tocophérols soient perdus lors du processus de raffinage par séparation ou oxydation, il est possible de restaurer, voire augmenter, la teneur en tocophérols à certaines étapes du processus. Nutriswiss, spécialiste suisse des graisses alimentaires de haute qualité et sur-mesure, utilise ces découvertes à son avantage. Alors qu'auparavant les pertes en tocophérols pouvaient atteindre jusqu'à 50%, y compris dans le produit fini, les pertes sont désormais nulles, ou très nettement inférieures. Frank Möllering, Responsable de la Recherche et du Développement, y voit un grand potentiel : « Notre procédé optimisé a des effets positifs sur toutes les huiles, et c'est pour nous un avantage technologique évident. Malgré les variations de qualité des matières premières, et le grand écart entre un traitement intensif et un traitement doux, nous avons réussi, grâce à un processus maîtrisé, à maintenir la vitamine E naturelle à un niveau plus élevé et à éliminer les substances indésirables, sans compromettre la stabilité du produit fini ».

En conclusion, le nouveau procédé de Nutriswiss permet fondamentalement d'obtenir des teneurs en tocophérols plus élevées ou aussi élevées qu'avec le raffinage physique classique. Il permet également de mieux réduire les contaminants et d'éviter la formation nocive de 3-MCPD et d'esters glycidyliques d'acides gras.

A propos de Nutriswiss

Nutriswiss AG est spécialisée dans le raffinage de graisses alimentaires sur mesure de haute qualité. Elle est leader sur le marché suisse des produits spécialisés et biologiques. Pour plus d'informations sur les engagements de l'entreprise en matière de développement durable, vous pouvez consulter notre déclaration de mission « Un fini raffiné » sur notre site : <https://www.nutriswiss.ch/fr/developpement-durable/penser-a-demain-aujourd'hui>

Communiqué de presse



Contact Nutriswiss :

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

Contact presse :

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