

Oli d'oliva ad alta purezza con caratteristiche organolettiche ottimizzate

La tecnologia Nutriswiss consente una lavorazione che mantiene inalterate le caratteristiche degli oli vegetali nel rispetto dei valori limite attualmente fissati per la concentrazione di tossine

Lyss/Svizzera, giugno 2021: ai sensi del Regolamento UE 2020/1322, da gennaio 2021 sono in vigore nuovi tenori massimi di 3-MCPD e glicidolo nell'olio d'oliva e in altri oli vegetali. Grazie a una speciale tecnologia di raffinazione, Nutriswiss è in grado di minimizzare tali contaminanti legati ai processi di lavorazione. L'azienda esperta leader negli oli alimentari speciali e biologici lavora con un procedimento mediante il quale gli oli vengono raffinati in modo particolarmente delicato ed efficace a basse temperature di lavorazione. I produttori di oli possono così non solo ottimizzare il profilo organolettico dei loro prodotti e aumentare la loro resa, ma anche soddisfare i requisiti di legge.

Il Regolamento della Commissione Europea fissa dal 1° gennaio 2021 valori limite di 1250 µg di 3-MCPD e 1000 µg di glicidolo per kg di olio alimentare; per l'alimentazione dei bambini e dei neonati le regole stabilite sono ancora più severe (15 µg /kg di 3-MCPD e 6,0 µg/kg di glicidolo negli alimenti liquidi per lo svezzamento). Le analisi di laboratorio Nutriswiss mostrano, a seguito della raffinazione, valori prossimi al limite di rivelabilità per entrambi i contaminanti da processo. Gli svizzeri dettano pertanto nuovi criteri proprio per quanto riguarda l'olio d'oliva raffinato, nel quale sono spesso riscontrabili valori elevati per quanto concerne i contaminanti da processo.

Nutriswiss è in grado di raffinare, mediante procedimenti speciali, anche oli fortemente contaminati o quelli con un alto numero di acidi, come gli oli di sansa o gli oli lampanti, ricavandone un alimento perfetto dal punto di vista organolettico, appetibile e sicuro. L'olio raffinato di oliva può quindi, per esempio, essere miscelato con oli vergini e immesso in commercio come miscela o essere destinato alla lavorazione nell'industria alimentare. Gli oli di difficile raffinazione, che altrimenti sarebbero a malapena commercializzabili, possono essere impiegati senza limitazioni grazie a questo procedimento.

Diversamente da quanto accade nella raffinazione tradizionale di oli vegetali, Nutriswiss non ha bisogno di processi che richiedano tempi lunghi e temperature elevate per rimuovere pesticidi e residui di oli minerali (MOSH/MOAH). Il calore favorisce la formazione di glicidilesteri e cloresteri degli acidi grassi, come il 3-MCPD, potenzialmente nocivi per la salute. Nutriswiss si serve invece di una neutralizzazione fisica ottenuta per mezzo di una moderna tecnica di distillazione e di una successiva deodorizzazione delicata. In questo modo non si formano contaminanti da processo. Allo stesso tempo vengono preservati componenti preziosi, vengono eliminati aromi sgradevoli e pesticidi e vengono ridotti significativamente MOSH/MOAH, idrocarburi policiclici (IPA) e ftalati come il DEHP.

Michel Burla, amministratore delegato di Nutriswiss: “I produttori di oli vegetali si trovano a dover soddisfare requisiti di legge sempre più severi, come i valori limite più bassi per le tossine. Con le nostre tecnologie all’avanguardia riusciamo a soddisfare appieno questi requisiti e a supportare così i nostri clienti. Tutto questo vale non solo per l’olio d’oliva, ma anche per un’ampia gamma di oli vegetali e animali come olio di colza, di lino, di pesce, di alga o di canapa.”

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.

Contatti aziendali:

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 31
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