

Oli ARA sicuri per le formule per lattanti: eliminare la cereulide è possibile

Gli studi di riduzione della Nutriswiss AG mostrano come eliminare la tossina ad alta stabilità durante il processo di raffinazione

Lyss/Svizzera, marzo 2026 – Il rinvenimento della tossina cereulide, prodotta da un batterio, negli alimenti per neonati di vari produttori europei ha causato nel febbraio 2026 una forte perdita di fiducia nei consumatori e una grande ondata di richiami. La causa della contaminazione è stata individuata in oli contenenti acido arachidonico nelle formulazioni. La cereulide si considera una sostanza non eliminabile con i mezzi tradizionali, motivo per cui i lotti contaminati devono essere distrutti. Nutriswiss sta attualmente conducendo esperimenti per eliminare questa complicata contaminazione dagli oli tramite fasi di raffinazione modificate, con risultati promettenti.

I cosiddetti oli ARA ad alto contenuto di acido arachidonico (ARA) vengono ampiamente utilizzati per l'arricchimento di alimenti per lattanti e integratori alimentari con acidi grassi omega-6 a catena lunga di origine non animale. Questi acidi grassi sono particolarmente importanti per lo sviluppo del sistema immunitario, degli occhi e del cervello nei neonati e nella prima infanzia. Una contaminazione degli oli ARA da parte dei ceppi di *Bacillus cereus*, responsabili della produzione di cereulide, e la conseguente concentrazione della tossina nel processo di produzione possono causare emesi – ovvero nausea e vomito – in caso di ingestione. Gli effetti sono molto più intensi e pericolosi nei lattanti e nei bambini piccoli rispetto agli adulti. Nel caso in cui questa tossina altamente resistente si trovi in un prodotto, non è possibile rimuoverla tramite le tradizionali fasi di raffinazione come deodorazione, acidificazione, neutralizzazione alcalina, lavaggi e filtrazione.

Oli ARA contaminati con cereulide dichiarati non idonei alla commercializzazione

Con l'entrata in vigore del Regolamento di esecuzione (UE) 2026/459 della Commissione europea del 24 febbraio 2026, gli oli ARA provenienti dalla Cina in cui sia rilevabile la cereulide in quantità superiore al limite di quantificazione (LOQ) di 0,1 µg/kg sono di fatto non idonei alla commercializzazione.

La Nutriswiss AG, azienda specializzata nella raffinazione di grassi e oli alimentari di alta qualità e su misura, raffina un'ampia gamma di oli per l'industria alimentare, farmaceutica e cosmetica. I suoi

processi all'avanguardia consentono non solo di effettuare la raffinazione delicata degli oli, bensì di ridurre anche in maniera efficace i contaminanti di processo, pesticidi, residui di oli minerali, plastificanti e altre sostanze nocive. Nonostante la Nutriswiss non sia interessata dalla problematica della cereulide, si occupa della raffinazione per conto terzi di oli forniti dalla clientela derivanti da processi di fermentazione per formule per lattanti.

Nuovo approccio per la purificazione degli oli interessati

Grazie a un contatto tra i fornitori, il reparto di ricerca e sviluppo della Nutriswiss è entrato in possesso di un campione di olio ARA contaminato, con il quale è stato eseguito uno studio breve per esaminare come eliminare la cereulide per mezzo della tecnologia. Frank Möllering, Head of Research & Development della Nutriswiss, si mostra ottimista in merito al raggiungimento di questo obiettivo e dichiara: "Grazie a una specifica combinazione di fasi e condizioni di processo e a varie sostanze ausiliarie siamo finora riusciti a far passare la quantità originaria di cereulide del campione da 200 ppb a meno di 0,3 ppb con la raffinazione. Si parla di una riduzione di circa il 99,99%". La sequenza di processo verrà ora ottimizzata con ulteriori esperimenti. Nutriswiss spera di raggiungere a breve il limite di quantificazione analitico della quantità di cereulide di 0,1 ppb. Grazie alla rimozione quasi completa di questo contaminante molto stabile dal punto di vista chimico è possibile purificare gli oli ARA interessati e renderli nuovamente idonei all'immissione sul mercato.

Didascalia immagine



Grazie a una specifica combinazione di fasi e condizioni di processo e a varie sostanze ausiliarie, Nutriswiss è riuscita già a ridurre significativamente la quantità di cereulide nell'olio ARA durante gli esperimenti.

(Copyright: Nutriswiss)

Su Nutriswiss

La **Nutriswiss AG** è specializzata nella raffinazione di grassi alimentari di alta qualità e su misura ed è un'azienda leader in Svizzera per prodotti speciali e biologici. Ulteriori informazioni al sito

<https://www.nutriswiss.ch/it/home>

Contatto aziendale:

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

Ufficio stampa:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Tannenstraße 1a
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com