

Produktion und Technik – Öle und Fett-Herstellung

Die Nutriswiss AG ist spezialisiert auf die Veredelung von Ölen und Fetten aus der Schweiz und aller Welt. In der Industrie sehr geschätzt, sind vor allem die kundenspezifische Produktentwicklung und ein extrem hoher Reinheitsgrad selbst bei Härtefällen. Neue Massstäbe bei der Reduktion von Kontaminanten setzt das Unternehmen durch das Verfahren der Kurzwegdestillation.

► Speiseöle müssen sicher sein, doch viel zu oft sind sie es aufgrund ihrer Eigenschaft, Schadstoffe zu akkumulieren, nicht. Strenge Grenzwerte für



Transfette und den MOSH/MOAH-Gehalt in Babynahrung gelten schon jetzt in der EU, weitere Vorgaben sind zu erwarten. Mit der Kurzwegdestillation erreicht Nutriswiss Reinheitsgrade, die mit herkömmlichen Raffinationsverfahren nicht möglich sind. Die Speiseölexperten machen durch Anbaubedingungen oder Transportumstände kontaminierte Rohöle nutzbar, unterbinden die Bildung von Prozesskontaminanten und reinigen auch extrem sensitive Öle wie Omega-3-Öle schonend auf.

Besonders schonende Prozessbedingungen

Das Geheimnis der Kurzwegdestillation liegt im niedrigen Prozessdruck zwischen 0,001 und 1 mbar und der kurzen Prozessführung von der Dampfphase bis zum Kondensator. So bleiben die Verweilzeit und die thermische Belastung gering, was wertvolle Inhaltsstoffe wie Tocopherol schonert. Gleichzeitig verhindert der Prozess im Feinvakuumbereich, dass unerwünschte Prozesskontaminanten wie 3-MCPD, Glycidyl-fettsäureestern oder Trans-fettsäuren entstehen. Laboranalysen des Unternehmens belegen auch bei hochmolekularen Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden Abbauraten von über 90 Prozent, MOSH/MOAH-Verbindungen können um bis zu 80 Prozent reduziert werden.

Individuell und flexibel

Am Unternehmenssitz in Lyss werden über 20 verschiedene Öle und Fette aufgereinigt und modifiziert, auch in Kleinchargen ab 500 Kilogramm. Ein Grossteil stammt aus heimischem Anbau wie Raps- und Sonnenblumenöl, weitere aus aller Welt, darunter RSPO-zertifizierte Palmfette und Omega-3-reiches Algenöl. Beim Sourcing setzt Nutriswiss auf langjährige Vertragspartnerschaften, eigene Food-Grad-Container und eine lückenlose Rückverfolgung.

Nutriswiss AG

Industriering 30
3250 Lyss
Tel. +41 32 387 48 48
info@nutriswiss.ch
www.nutriswiss.ch