

## **Nutriswiss fissa gli standard con il nuovo impianto di raffinazione**

**La distillazione a percorso breve preserva le preziose sostanze nutritive e impedisce la formazione di contaminanti da processo durante la raffinazione degli oli alimentari**

**Lyss/Svizzera, luglio 2020: La Nutriswiss AG, ditta svizzera specializzata in oli e grassi alimentari, ha ampliato le sue attività di raffinazione con un nuovo impianto di distillazione a percorso breve. La procedura elimina le impurità e isola gli acidi grassi a temperature di distillazione particolarmente basse e rappresenta al contempo la chiave di svolta per evitare i contaminanti da processo preservando comunque i micronutrienti, una sfida affrontata da tutti i produttori alimentari. Con la nuova tecnologia di processo, Nutriswiss arriva ad un livello di qualità mai raggiunto prima.**

Dal giugno 2020, il leader del mercato svizzero per gli oli alimentari speciali e biologici offre la possibilità di raffinare prodotti finali particolarmente puri e di alta qualità utilizzando una nuova procedura: la distillazione a percorso breve (in inglese short path distillation). Questa elimina dolcemente impurità come pesticidi dall'olio di palma, di colza e di altri oli grezzi, senza formare contaminanti di processo. Il segreto è il basso carico termico. Nella raffinazione convenzionale sono spesso necessarie temperature alte e pressione elevate, nonché la deodorizzazione, per eliminare efficacemente i contaminanti. Ma il calore favorisce la formazione di acidi grassi trans, esteri di acido grasso glicidilico ed esteri di acidi grassi clorurati come il 3-MCPD. Grazie alla pressione estremamente bassa della distillazione a percorso breve si possono evitare le alte temperature. Qui il passaggio dalla fase gassosa al condensatore è breve e per questo bisogna compensare pochissima perdita di pressione. Componenti preziosi come i micronutrienti sono preservati e la resa di acidi grassi omega-3 essenziali può essere massimizzata. Allo stesso tempo si possono ridurre drasticamente o addirittura rimuovere del tutto idrocarburi (MOSH/MOAH) provenienti dall'olio minerale e pesticidi o plastificanti come il DEHP. Con questo metodo l'azienda svizzera riesce a creare oli con livelli di purezza, qualità e un valore nutritivo mai visti prima.

L'impianto SPD si estende sui sette piani di un nuovo padiglione ed è stato ulteriormente ampliato in collaborazione con il fornitore di impianti VTA, integrandolo con tecnologia di processo complementare e macchinari sviluppati *ad hoc*. Il principio della distillazione a percorso breve viene utilizzato nell'industria dell'olio di pesce da anni ed è pertanto collaudato e perfezionato. Nel sud-est asiatico l'olio di palma rosso viene raffinato con questo metodo per estrarne i micronutrienti e i

carotenoidi. Anche Nutriswiss si concentra in primo luogo sulla raffinazione per conto terzi dell'olio di palma, raffinandone con funzionamento continuo in media due tonnellate all'ora. Grazie alla tecnologia flessibile dell'impianto, costruita secondo i requisiti GMP, è possibile cambiare i prodotti senza complicazioni. Per questo motivo gli esperti dei grassi si concentrano anche su numerosi altri oli, tra cui i delicati oli omega-3, come quelli derivanti da pesci e alghe. Prima, durante e dopo il processo di trasformazione viene elaborato per ogni olio un profilo completo con più di 30 diversi parametri di grasso e per ogni olio viene definito un piano di processo individuale.

Michel Burla, il CEO di Nutriswiss: "La costruzione del nuovo impianto è una priorità per noi ed è la nostra risposta alle crescenti esigenze dei nostri clienti. Applicazioni di qualità eccezionale, l'isolamento di alcuni acidi grassi, l'arricchimento con pregiati acidi grassi essenziali o l'uso mirato di acidi grassi liberi sono solo alcune delle possibilità che possiamo offrirvi in futuro. Anche se vi trovate di fronte a limiti legali più restrittivi, con il nostro aiuto riuscirete comunque a rispettare i valori soglia. Insieme al nostro fornitore di impianti abbiamo sviluppato soluzioni innovative che ci danno un grande vantaggio in termini di qualità nella raffinazione di oli alimentari. I nostri clienti, ma anche i consumatori, trarranno vantaggio da questo."

#### **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