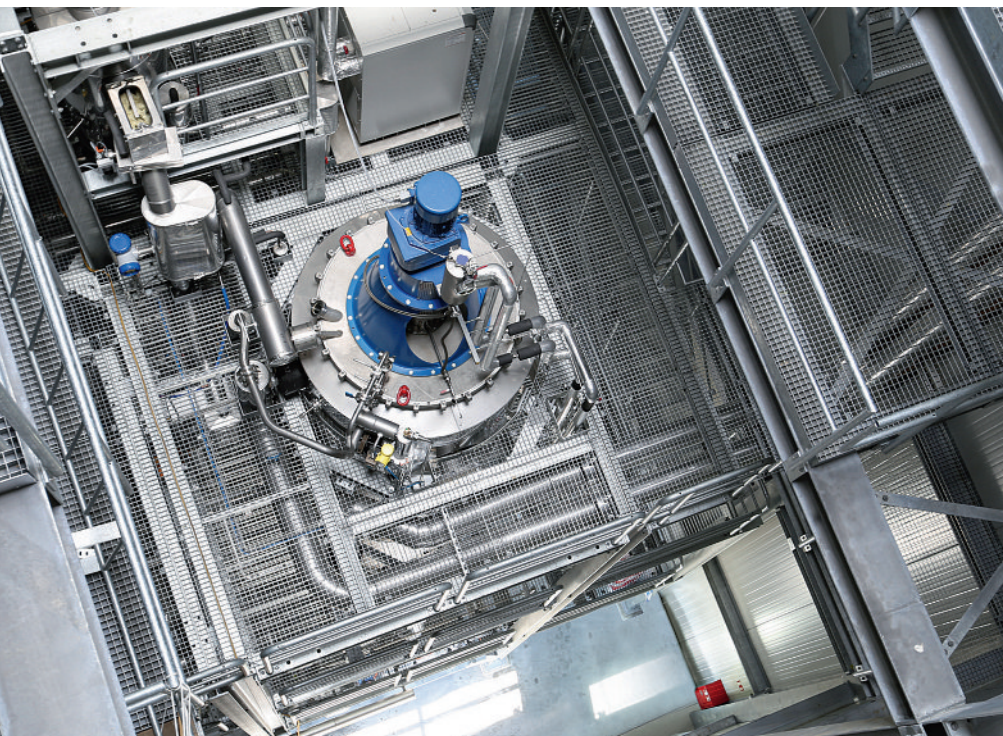


Sorgfalt und Technologie

Der weltweite Bedarf an hochwertigem Omega-3 aus Pflanzen-, Fisch- und Algenöl wächst, doch die Verarbeitung des instabilen Rohstoffs ist anspruchsvoll und komplex. Die Raffineure von Nutriswiss nutzen ausgeklügelte Stellschrauben, um reinste Produkte bereitzustellen.



Hier in der Draufsicht: Die neue Anlage zur Kurzwegdestillation schont Mikronährstoffe und erhöht die Ausbeute an Omega-3-Fettsäuren. (Bild: Nutriswiss)

Einere aktuellen Studie zufolge wird der Weltmarkt für Omega-3-Produkte aus marinen und pflanzlichen Quellen für verschiedene Segmente von ca. 2,49 Milliarden im Jahr 2019 auf voraussichtlich über 4 Milliarden US-Dollar bis 2027 anwachsen. Er umfasst unter anderem Säuglingsanfangsnahrung, für die die EU-Kommission seit diesem Jahr einen bestimmten Gehalt an DHA sogar vorschreibt. Die Qualität spielt bei allen Anwendungen eine zentrale Rolle: Omega-3-Öle oxidieren schnell und können, wie jedes Rohöl, während des Anbaus, beim Transport oder bei der Verarbeitung kontaminiert werden. Nutriswiss AG, der Schweizer Marktführer für Spezial- und Bio-Speiseöle, hat Verfahren etabliert, mit denen hochreine Erzeugnisse aus pflanzli-

chen und tierischen Quellen möglich sind. Hersteller kennen die Knackpunkte bei der Verwendung von Ölen mit mehrfach ungesättigten Fettsäuren: Sie oxidieren, sobald sie mit Sauerstoff aus der Umgebungsluft in Kontakt kommen. Die Reaktionsprodukte sind Ketone und Aldehyde, welche die Sensorik markant beeinträchtigen: Eine dunkle Färbung, ranziger Geschmack und unangenehmer Geruch sind die Folge, insbesondere bei Fischölen. Ein hochwertiges Öl muss zudem nachweislich rein sein, moderne Analysemethoden können kleinste Rückstände nachweisen.

Schlüsselprozess Rohstoff-Sourcing

Nutriswiss will für die höchste Qualität einstehen, von der Rohware bis zum End-

produkt. Ein sorgfältig kontrolliertes und selektiertes Rohstoff-Sourcing ist dafür essenziell. Langjährige Kontakte zu Zulieferern, die Zusammenarbeit mit unabhängigen Kontrolleuren und eigene, verplombte Food-Grade-Container, die die Rohware vor dem Kontakt mit Fremdmaterial und dem Umgebungssauerstoff schützen, sorgen für eine geringstmögliche Vorbelastung. Gerade für den Einsatz von Omega-3 in Infant Formulas gelten in der EU strenge Schadstoffrichtlinien, und auch für andere Applikationen ist eine Verschärfung der geltenden Vorgaben wahrscheinlich. Seit dem Frühsommer 2020 wird das Verfahren der Kurzwegdestillation genutzt, wenn das Produkt besonders strenge Auflagen erfüllen muss oder in so hohem Ausmass kontaminiert ist, dass es eigentlich nicht nutzbar wäre. Durch die kurze Verweildauer bleibt die thermische Belastung gering und es bilden sich keine Prozesskontaminanten wie Trans-Fettsäuren oder Chlor-Fettsäureester (3-MCPD). Das Verfahren ermöglicht eine besonders hohe Ausbeute an Omega-3-Fettsäuren und entfernt freie Fettsäuren, andere Kontaminationen und auch unerwünschte Abbauprodukte der Oxidation wirksam.

Massgeschneiderte Blends

Nutriswiss reinigt und modifiziert verschiedenste Öle für das In- und Ausland, dazu zählen auch Trendprodukte wie Algenöl. Die optimale Einstellung des Verhältnisses von Omega-3 zu Omega-6-Fettsäuren sowie die Anreicherung mit weiteren Mikronährstoffen stehen bei zahlreichen Aufträgen im Vordergrund. Die Blends überzeugen mit passgenauen Eigenschaften, sehr hoher Reinheit und neutraler Sensorik. ■