

Duyusal açıdan optimize edilmiş ve yüksek saflıkta zeytinyağları

Nutriswiss teknolojisi, bitkisel yağların hassas bir şekilde işlenmesini ve mevcut kirletici sınır değerlerine uyulmasını sağlar.

Lyss / İsviçre, Haziran 2021: 2020/1322 sayılı AB Yönetmeliğinin bir parçası olarak, 1 Ocak 2021'den itibaren zeytinyağı ve diğer bitkisel yağlarda 3-MCPD ve glisidol için belirlenmiş yeni maksimum seviyeler geçerlidir. Bu bağlamda İsviçreli özel ve organik yemeklik yağlar uzmanı olan Nutriswiss'in kullandığı ve bu tür prosesle ilgili kirleticileri en aza indiren özel arıtma teknolojisi büyük önem taşımaktadır. Kullanılan yöntemde, yağlar düşük işlem sıcaklıklarında hassas ve etkili bir şekilde rafine edilmektedir. Bu sayede yağ üreticileri, ürünlerinin sadece duyuusal profilini optimize edip verimlerini artırmakla kalmamakta, aynı zamanda yeni yasal gereklilikleri de karşılayabilmektedir.

1 Ocak 2021'den itibaren geçerli olan yeni yönetmelikte 1 kg yemeklik yağ başına 1250 µg 3-MCPD ve 1000 µg glisidol sınır değerleri öngörülmüş olup çocuk ve bebek besinleri içinse daha katı düzenlemelere yer verilmiştir (15 µg / kg 3- MCPD ve sıvı bebek maması için 6,0 µg / kg glisidol). Nutriswiss, özel rafinaj tekniğini uyguladığı numunelerin laboratuvar analizlerinde, her iki proses kirletici için bu tespit limitlerinin altında değerler ölçmüştür. İsviçreli şirket, özellikle proses kirleticiler için yüksek değerlerin sıklıkla görülebildiği rafine zeytinyağı için yeni standartlar belirliyor.

Çok kirli yağlar, zeytin posası yağları veya lampante yağları gibi asit sayısı yüksek olanlar bile Nutriswiss'in yöntemiyle rafine edilip duyuusal açıdan güvenli olduğu kadar keyifli hâle de getirilmektedir. Rafine edilmiş olan zeytinyağı, daha sonra örneğin saf zeytinyağları ile karıştırılarak karışım olarak satılabilmekte ya da gıda endüstrisinde işlenebilmektedir. Böylece rafine edilmesi ve başka türlü pazarlanması zor olan yağlar, bu işlem sayesinde kısıtlama olmaksızın kullanılabilir.

Bitkisel yağların geleneksel yöntemlerle rafine edilmesinin aksine, Nutriswiss, pestisitleri ve mineral yağ kalıntılarını (MOSH / MOAH) gidermek için herhangi bir zamana ve yoğun sıcaklık gerektiren işlemlere ihtiyaç duymamaktadır. Isı, potansiyel olarak zararlı glisidil yağ asidi esterlerinin ve 3-MCPD gibi klor yağ asidi esterlerinin oluşumunu destekler. Nutriswiss bunun yerine, modern damıtma teknolojisi ve ardından hafif koku giderme kullanan fiziksel nötrleştirme yöntemini tercih etmektedir. Bu işlemler neticesinde hiçbir işlem kirletici oluşmamaktadır. Aynı zamanda, değerli bileşenler

korunup istenmeyen tatlar giderilmekte ve pestisitler, MOSH / MOAH, polisiklik hidrokarbonlar (PAH) ve DEHP gibi plastikleştiriciler önemli ölçüde azaltılmaktadır.

Nutriswiss Genel Müdürü Michel Burla: "Bitkisel yağ üreticileri, kirleticiler için daha katı sınır değerler gibi artan yasal gerekliliklerle karşı karşıyadır. En son teknolojilerimizle bu gereksinimleri tam olarak karşılayabilir ve böylece müşterilerimize destek olabiliriz. Bu sadece zeytinyağı için değil, aynı zamanda kolza tohumu, keten tohumu, balık, yosun veya kenevir yağı gibi çok çeşitli bitkisel ve hayvansal yağlar için de geçerlidir."

Nutriswiss hakkında

Nutriswiss AG, yüksek kaliteli, kişiye özel yemeklik yağların rafine edilmesinde uzmanlaşmış olup özel ve organik ürünler konusunda İsviçre'de liderdir. Ulusal ve uluslararası gıda üreticileri, catering firmaları, kozmetik ve ilaç endüstrileri ve aynı zamanda zanaatkarlar için dünyanın her yerinden ham yağlar firma tarafından fraksiyonlama, transesterifikasyon veya hidrojenasyon yoluyla nötralize edilir, ağartılır, modifiye edilir, karıştırılır ve kokusu giderilir. Bern kantonundaki Lyss'teki genel merkezde, toplam 90 çalışan, yüzde 95'i bitkisel menşeli olmak üzere yılda yaklaşık 55.000 ton yüksek saflıkta yemeklik sıvı ve katı yağlar üretmektedir. Kardeş şirket Grüninger, Belfina markası ile iç piyasaya, özellikle catering, gıda ve perakende sektörlerine özel yağlar ve margarinler tedarik etmektedir. Nutriswiss AG, geçmişi 1879'a kadar uzanan Centravo Holding'in bir parçasıdır.

Şirket iletişim bilgileri:

Rüdiger Wendt

Nutriswiss AG
Industriering 30
CH-3250 Lyss
+41 (0)32 387 48 31
ruediger.wendt@nutriswiss.ch

Basın iletişimi:

Marion Mann

akp public relations
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 26
marion.mann@akp-pr.de