

1



**Fig. 1:** Molto richiesto e sensibile: nella maggior parte dei casi l'olio d'oliva deve essere sottoposto a raffinazione per essere adatto all'utilizzo nell'industria alimentare

(Copyright: Shutterstock/ 2214025197)

**Fig. 2:** La neutralizzazione in questo tipo di vasche è una fase di modifica durante la raffinazione di oli e grassi

(Copyright: Nutriswiss)

**Fig. 3:** Per prima cosa il team del laboratorio Nutriswiss compila un inventario di tutte le impurità quando le materie prime vengono consegnate allo stabilimento in Svizzera. A seguito della raffinazione confronta i valori e controlla che il procedimento abbia avuto successo.

(Copyright: Nutriswiss)



## Il meglio dell'olio di oliva Da oli contaminati a oli di qualità

**Gli oli vergini sono considerati salutari, ma spesso non sono adatti ad alimenti industriali e alla nutraceutica. Nutriswiss usa una raffinazione delicata per ottimizzare le proprietà di oli e grassi, minimizzare contaminanti e ossidazione e preservare nutrienti e acidi grassi.**

Gli oli vegetali sono sensibili all'ossidazione. Il basso punto di fumo e i contaminanti richiedono trattamenti complessi, che però possono causare altri contaminanti. L'obiettivo di Nutriswiss è produrre oli funzionali di altissima qualità. La raffinazione dell'olio d'oliva è richiesta e ha molti vantaggi, poiché molte caratteristiche sono valide anche per l'olio di colza o di pesce.

### Acidi grassi insaturi: pro e contro

Si ritiene che l'acido oleico, un omega 9 nell'olio d'oliva, riduca il colesterolo, il rischio di cardiopatie e quello oncologico, ma il contatto con l'ossigeno avvia la decomposizione. La sfida è preservare le qualità e eliminare idroperossidi, chetoni e aldeidi, accompagnati dal sapore rancido. Nell'industria alimentare si può usare anche l'olio d'oliva molto contaminato riducendo i prodotti dell'ossidazione e i grassi acidi liberi risultanti dall'uso di frutta ammaccata, troppo matura o da stoccaggio e trasporto scorretti, che influenzano anche oli da residui di prima spremitura (sansa e lampante). Spesso i semi oleosi e le olive sono già contaminati alla raccolta. I residui di oli minerali (MOSH/MOAH) possono derivare anche da pneumatici o olio lubrificante.

### Raffinazione delicata

La raffinazione alcalina o fisica crea 3-MCPD e glicidolo,



2

sogetti a limiti nell'UE. Grazie a diligenza, monitoraggio e processi innovativi, da Nutriswiss i valori di oli anche molto contaminati sono appena al limite di rilevazione. Nutriswiss determina i processi, il grado di contaminazione e analizza la raffinazione. Per rimuovere pesticidi e MOSH/MOAH ricorre a una distillazione moderna e deodorazione delicata. Così si minimizzano contaminanti e pesticidi, MOSH/MOAH, idrocarburi policiclici (IPA) e plastificanti come il DEHP preservando ingredienti importanti e riducendo perdite.

### Sostenibilità e responsabilità

Nutriswiss sa trasformare oli ritenuti rifiuti in utilizzabili e eliminare le perdite sensoriali, ma la sicurezza alimentare è la priorità. Gli oli assorbono contaminanti dall'ambiente ed evitare quelli di processo e rimuovere inquinanti richiede esperienza, che Nutriswiss ha grazie ad una specializzazione pluriennale e macchinari moderni e unici.



3

**Nutriswiss AG**

Industriering 30

3250 Lyss Schweiz

T +41 32 387 48 48

F +41 32 387 48 00

E [info@nutriswiss.ch](mailto:info@nutriswiss.ch)

[www.nutriswiss.ch/it](http://www.nutriswiss.ch/it)