

La Nutriswiss AG apre un nuovo laboratorio sensoriale

Le buone pratiche nella ricerca sensoriale offrono le condizioni ottimali per il panel di degustazione

Lyss/Svizzera, aprile 2025 - Il fatto che gli oli e i grassi vengano percepiti come piacevoli e perfetti all'assaggio dipende da una serie di stimoli sensoriali, fra i quali l'olfatto e il gusto giocano il ruolo più determinante. Con il suo laboratorio sensoriale completamente nuovo, la Nutriswiss AG pone quindi le basi per un futuro sostenibile nel controllo di qualità sensoriale.

In seguito all'ottenimento della certificazione nel rispetto dello standard FSSC 22000 per i sistemi di gestione della sicurezza alimentare nell'industria alimentare e dei mangimi e avendo ricevuto tutti i permessi necessari dal comune di Lyss, il nuovo laboratorio sensoriale della Nutriswiss AG sarà ufficialmente operativo dall'inizio di maggio.

La manager del laboratorio Michèle Béatrice Suter si dice felice di offrire delle condizioni ottimali al panel di degustazione grazie al moderno laboratorio sensoriale: "Le nuove strutture ci consentono di valutare i campioni in condizioni del tutto neutrali. Ogni potenziale interferenza, come gli odori esterni, viene così completamente eliminata."

La competenza scientifica indica la direzione da seguire

Il laboratorio sensoriale è stato progettato e predisposto in conformità alle ultime raccomandazioni della Società tedesca per la scienza dei grassi (DGF). Nella pianificazione e nell'implementazione del progetto, Suter e il suo team hanno anche ricevuto il supporto del gruppo di ricerca sensoriale sugli alimenti dell'Università di scienze applicate di Zurigo (ZHAW) a Wädenswil. Inoltre, questo gruppo si occupa della formazione di valutatori per il Swiss Olive Oil Panel (SOP). I membri del panel sensoriale presso Nutriswiss vengono selezionati e formati in osservanza degli standard DIN EN ISO 8586:2023-09 e DIN ISO 3972:2013-12.

Un ambiente neutro affina i sensi

Il nuovo laboratorio è costituito da una cucina per la preparazione, dotata di cabine di refrigerazione e riscaldamento per la conservazione, la preparazione e la tempra dei campioni, e il vero e proprio laboratorio di degustazione. Il laboratorio è dotato di otto postazioni di degustazione individuali, del tutto separate fra loro per prevenire influenze esterne fra gli esperti. Ciascuna postazione è dotata di un bagno d'acqua personale per eseguire correttamente le operazioni di tempra dei campioni. Le

stanze hanno aria condizionata e vengono ventilate con aria filtrata e priva di odori. Delle lampade speciali possono riprodurre diversi colori della luce, per garantire un'illuminazione uniforme ed eliminare gli effetti della luce diurna o di altri stimoli visivi. Inoltre, la luce rossa può essere utilizzata per rimuovere l'influenza il colore può esercitare sulla percezione del prodotto.

Sfruttare le sinergie all'interno del Gruppo Centravo

Adesso gli oli e i grassi vengono degustati due volte al giorno da un panel composto da un massimo di otto persone. Al momento, la Nutriswiss sta sviluppando un concetto di formazione per migliorare costantemente la capacità dei membri del panel di individuare sapori sgradevoli e indicatori di qualità e per formare nuovi esperti sensoriali. Anche i peptidi di collagene della vicina azienda svizzera NutriFine AG vengono valutati in questo laboratorio sensoriale. L'utilizzo condiviso delle strutture crea sinergie nei costi, nell'organizzazione e nella condivisione delle competenze all'interno del Gruppo Centravo. In futuro sarà inoltre possibile effettuare degustazioni con partner esterni, come clienti e gruppi di utenti. Il laboratorio sensoriale è collegato al sistema Limsophy LIMS di AAC Infotray AG di recente implementazione, facendo sì che i risultati della degustazione vengano direttamente associati al campione e al numero di lotto corrispondenti e a tutti i dati analitici collegati.

L'Amministratore delegato Martin Mäder sottolinea l'importanza del progetto per la Nutriswiss: "Gli oli commestibili raffinati, in particolare, dovrebbero avere un sapore neutro. La valutazione sensoriale è, quindi, un elemento chiave del nostro controllo qualità e ci aiuta a migliorare in modo mirato la stabilità di stoccaggio. Il nuovo laboratorio consente la migliore valutazione sensoriale possibile. Soltanto mediante risultati delle analisi precisi e non falsati possiamo garantire oli e grassi di alta qualità e ottimizzare costantemente i nostri processi e prodotti."

Informazioni sulla Nutriswiss

La **Nutriswiss AG** è specializzata nella raffinazione di grassi alimentari di alta qualità e su misura ed è un'azienda leader in Svizzera per prodotti speciali e biologici. Ulteriori informazioni al sito

<https://www.nutriswiss.ch/it/home>

Contatto aziendale:

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

Ufficio stampa:

Christian Teubler
akp Communications GmbH
Birkenauer Talstraße 9
DE-69469 Weinheim
+49 (0)6201 18898 17
c.teubler@akp-communications.com