

Speiseöl - Wissen für die Fachkundschaft

Die Vielfalt der Speiseöle ist heute grösser denn je. Aber was macht ein gutes Speiseöl aus? Welchen Einfluss hat die Verarbeitung? Oleificio Sabo, ein seit 1845 tätiges Schweizer Traditionsunternehmen tätig im Bereich Speiseöle und Extrudate gibt Auskunft.

► CLAUDIA HAUBER

Der Verbraucher kann zwischen diversen Ölen unterschiedlichster pflanzlicher Herkunft entscheiden und ausserdem die Wahl zwischen raffinierten und kaltgepressten Ölen treffen. Welche geschmacklichen Unterschiede gibt es? Welche Sorten gibt es und welche Vorteile beim Gebrauch haben diese?

Verwendungszweck bestimmt den Verarbeitungsgrad

Kaltgepresste Öle werden ohne Wärmezufuhr ausschliesslich durch mechanische Verfahren gewonnen. Um Trübungen zu entfernen, dürfen die Öle dekantiert, zentrifugiert oder filtriert werden. Allerdings sind auch weitere Behandlungen wie z. B. ein Waschen oder Dämpfen der Öle erlaubt, wenn sie auf dem Etikett angegeben werden. Nur wenn die Öle zusätzlich als «nativ» bezeichnet werden, ist nachträgliches Waschen oder Dämpfen ausgeschlossen. Kaltgepresste Öle schmecken intensiv nach der Saat oder Frucht, aus der sie gewonnen wurden. In der Verwendung sind sie jedoch weniger hitzestabil und eignen sich eher für die kalte Küche.

Raffinierte Öle sind neutral in Geruch und Geschmack. Durch die Raffination, die aus mehreren Prozessschritten besteht, werden typische Begleitkomponenten wie Geruchsstoffe und Farbstoffe entfernt. Die

Öle sind länger haltbar und eignen sich zum Braten und Frittieren. Dass die Öle raffiniert sind, muss auf den Etiketten nicht angegeben werden. Der Verbraucher kann aber davon ausgehen, dass Öle, die nicht ausdrücklich als kaltgepresst oder nativ bezeichnet sind, raffiniert wurden.

Zum Braten eignen sich hitzestabile, raffinierte Pflanzenöle, deren Rauchpunkt über 160°C liegt, z. B. Raps-, Oliven-, Soja-, Sonnenblumen-, Erdnuss- oder Maiskeimöl. Zum Frittieren sollte ein besonders hitzestabiles Öl ausgewählt werden, optimal ist ein Rauchpunkt jenseits der 200°C, wie z. B. raffiniertes Rapsöl Holl und Sonnenblumenöl High Oleic. Bei beiden Sorten handelt es sich um eine Zucht der Raps bzw. Sonnenblumensaat mit einem hohen Gehalt an Ölsäure, wodurch das Öl hohe Stabilität beim Frittieren mit sich bringt. In der kalten Küche ist die «Artenvielfalt» endlos, heute sind Spezialöle, wie z. B. das Hanföl der Produktlinie Grands Crus voll im Trend. Nicht aus der Schweizer Küche wegzudenken ist nach wie vor das extra native Olivenöl. Ein Öl, welches geschmacklich wie auch aufgrund der Inhaltsstoffe überzeugt. Die Aromatik kann dabei je nach Herkunftsgebiet – Italien, Spanien, Griechenland – sehr unterschiedlich ausfallen, entsprechend vielfältig ist die genaue Zusammensetzung der Inhaltsstoffe, etwa der Anteil an Phenolen, Vitamin E und der ungesättigten Fettsäuren.

Lebensmittelrecht definiert Grundanforderungen

Rechtliche Vorschriften zur Beschaffenheit, Bezeichnung und der Zusammensetzung von Speiseölen gibt es nur für Olivenöl, das streng reguliert ist. In der Verordnung (EWG) Nr. 2568/91 sind sowohl die positiven sensorischen Attribute bzw. Deskriptoren, die ein Olivenöl geruchlich und geschmacklich charakterisieren, als auch die negativen Attribute wie Fehlgerüche, sogenannte «Off-Flavours» definiert. Ein extra natives Olivenöl sollte demnach fruchtig sein und eine gewisse Bitterkeit und Schärfe aufweisen. Sind diese drei positiven Attribute gegeben und liegt kein sensorischer Fehler, wie z. B. stichig/schlammig, modrig-feucht, essigartig oder ranzig vor, spricht man von einem Olivenöl extra nativ. Zu den an den häufigsten auftretenden Fehlern gehört «ranzig», hauptsächlich verursacht durch oxidative Alterung. Durch den Einfluss von Licht wird dieser Vorgang noch beschleunigt. Durch Fehler während der Ernte oder im Herstellungsprozess entstehen Fehler wie stichig/schlammig und modrig-feucht. Erfahrungsgemäss entstehen diese Fehler nicht in der gefüllten Flasche, sondern durch Trübstoffe, welche während des Prozesses oder der Lagerung nicht sauber abfiltriert werden. Zu den seltenen Fehlern gehören z. B. der Fehler «fruchtwasserartig», welcher von längerem Kontakt mit Fruchtwasser herrührt, das Gärungsprozesse durchlaufen hat oder auch der Fehler «wurmstichig», welcher durch die Larve der Olivenfliege – *Bactrocera oleae* – in der Olive entsteht. Zur Beurteilung stehen speziell geschulte Panels zur Verfügung, wie z. B. das Schweizer Olivenöl Panel (SOP). Die Testgruppe eines solchen Panels wird durch einen Pannelleiter ausgewählt und geschult. Durch regelmässiges Training wird die Homogenität der Ergebnisse der einzelnen Prüfer sichergestellt.

Grosse Bedeutung der sensorischen Bewertung

Andere Speiseöle werden anhand von Leitsätzen beurteilt. Die Leitsätze sind keine Rechtsnormen, sie beschreiben jedoch die Auffassung aller am Verkehr mit Lebensmitteln beteiligten Kreise und besitzen daher einen hohen Stellenwert. Zur geschmacklichen Beurteilung kann man die Methoden der deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft (DGF) zurate ziehen. Hier sind für Rapsöl, Sonnenblumenöl, Traubenkernöl, Argan- und Leinsamenöl die typischen und erwünschten Eigenschaften definiert. Fremdgerüche müssen nur erkannt werden und nicht wie beim



Olivenöl extra nativ auch nach der Intensität des Fehlers beurteilt werden. Bei Vorliegen eines Fremdgeschmacks wird das jeweilige Öl als «für den menschlichen Konsum nicht geeignet» disqualifiziert.

Typische Attribute für das von Oleificio Sabo am Standort Horn kalt gepresste Schweizer Rapsöl sind die Geschmacksnoten «samensartig», «nussig», «holzig» und «adstringierend». Liegen diese positiven Eigenschaften in einem ausgewogenen Verhältnis vor, wurde ein qualitativ hochwertiges, natürlich belassenes Rapsöl produziert. Fremdaromen, welche zur Abwertung des Produktes führen würden, wären z. B. «ranzig», «muffig», «stichig», «hefe-ähnlich», «strohig», «geröstet», «verbrannt».

Ein weiteres, in der Schweiz sehr beliebtes Öl, ist das ebenfalls in Horn produzierte Sonnenblumenöl. Es ist bei der Sonnenblume möglich, die Samen vor der Pressung zu schälen, so entsteht ein mildes Sonnenblumenöl mit typischen Noten wie «nussig», «fruchtig», «sonnenblumen-samensartig». Wird der ganze Samen verpresst, hinterlässt dies im Öl deutlich stärkere Geschmackseindrücke, die Attribute «nussig» und «fruchtig» treten dann in den Hintergrund. Hier steht «holzähn-



Natürliche Qualitätsöle bereichern die gesundheitsbewusste Küche.

lich», «zusammenziehend» und «bitter» im Vordergrund, Letzteres ist kein Fremdaroma und wird bis zu einer gewissen Stärke als arteigen empfunden. Nicht gewünschte Aromen wie «geröstet», «angebrannt» «ranzig», «muffig-modrig» lassen auf Fehler bei der Lagerung der Saat, während der Verarbeitung und während der Lagerung des Endprodukts schließen.

Somit zeichnet ein gutes Speiseöl neben analytischen Parametern auch die sensorischen Charakteristika aus, welche

durch eine gewissenhafte Verarbeitung der Rohstoffe erzielt werden. Dem Konsumenten stehen letztlich eine Vielzahl qualitativ hochwertiger Öle zur Verfügung, welche je nach Vorliebe und Einsatzgebiet ausgewählt werden können.

› www.sabo-oil.com



Claudia Hauber
Laborleiterin Oleificio Sabo

With MULTIVAC PaperBoard we can support you in increasing the recyclability of your packs and reducing the consumption of plastic in your packaging. Another benefit of our paper fibre-based material is the wide range of printed design options, which contribute significantly to differentiating the product at the point of sale.

MULTIVAC PaperBoard can be run on a wide range of standard thermoforming packaging machines and traysealers to produce skin and MAP packs.

Further information can be found at www.multivac.com/paperboard

MULTIVAC PaperBoard

 **PaperBoard**
by MULTIVAC

 **MULTIVAC**

