

Nutriswiss AG eröffnet neues Sensorik-Labor

Best Practice in der Sensorikforschung bietet optimale Bedingungen für das Verkoster-Panel

Lyss/Schweiz, April 2025 – Ob Öle und Fette als geschmacklich einwandfrei und angenehm empfunden werden, basiert auf einer Vielzahl sensorischer Reize. Den wichtigsten Einfluss üben Geruch und Geschmack aus. Die Nutriswiss AG stellt ihre sensorische Qualitätssicherung daher jetzt mit der Inbetriebnahme eines völlig neu eingerichteten Sensorik-Labors auf ein zukunftsfähiges Fundament.

Nach der erfolgreichen Zertifizierung gemäß des aktuellen Standards FSSC 22000 für Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit in der Lebens- und Futtermittelindustrie sowie der Erteilung aller erforderlichen Genehmigungen durch die Gemeinde Lyss nimmt das neu eingerichtete Sensorik-Labor der Nutriswiss AG Anfang Mai seine Arbeit auf.

Laborleiterin Michèle Béatrice Suter freut sich, ihrem Verkoster-Panel im neuen Sensorik-Labor optimale Bedingungen bieten zu können: «Die neuen Räumlichkeiten ermöglichen eine Probenbeurteilung unter völlig neutralen Bedingungen, auch mögliche Störungen, beispielsweise durch Geruchseindrücke von außerhalb sind ausgeschlossen.»

Wissenschaftliche Expertise weist den Weg

Der Aufbau und die Ausstattung des Sensorik-Labors entsprechen aktuellen Empfehlungen der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. (DGF). Bei der Planung und Durchführung des Projekts ließen sich Suter und ihr Team auch von der Forschungsgruppe Lebensmittel-Sensorik der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Wädenswil beraten. Dort werden unter anderem die Prüferinnen und Prüfer des Schweizer Olivenölpanels (SOP) ausgebildet. Die Panel-Mitglieder für die sensorische Analyse bei Nutriswiss werden gemäss DIN EN ISO 8586:2023-09 sowie DIN ISO 3972:2013-12 ausgewählt und geschult.

Neutrale Umgebung schärft die Sinne

Das neue Labor teilt sich auf in die Vorbereitungsküche mit Kühl- und Wärmeschränken zur Aufbewahrung, Vorbereitung und Vortemperierung von Proben und das eigentliche Degustationslabor. Es bietet acht separate, gegenseitig nicht einsehbare Verkostungsplätze, um eine

Beeinflussung der Panelisten von außen zu verhindern. Jeder Platz hat ein eigenes Wasserbad zur exakten Temperierung der Proben. Die Räume sind klimatisiert und werden mit gefilterter geruchsneutraler Luft belüftet. Mittels Speziallampen können unterschiedliche Lichtfarben erzeugt werden, so dass immer eine einheitliche Beleuchtung gewährleistet ist und der Einfluss von Tageslicht oder anderen optischen Reizen ausgeschlossen wird. Auch Rotlicht kann genutzt werden, um den Einfluss der Produktfarbe auf die Wahrnehmung zu eliminieren.

Synergien in der Centravo-Gruppe nutzen

Zwei Mal täglich werden jetzt im Panel mit bis zu acht Personen die Öle und Fette der Nutriswiss degustiert. Derzeit erstellt Nutriswiss ein Schulungskonzept, um die Fähigkeiten der Panelisten bei der Erkennung von Fehlgeschmäckern und Qualitätsmerkmalen kontinuierlich zu verbessern und weitere Sensorik-Fachleute auszubilden. Auch Kollagenpeptide der benachbarten Swiss NutriFine AG werden im Sensorik-Labor beurteilt. Die gemeinsame Nutzung der Einrichtung schafft Synergien bei Kosten, Organisation und Know-how-Transfer innerhalb der Centravo-Gruppe. Künftig werden auch Verkostungen mit externen Partnern wie Kunden und Anwendergruppen möglich sein. Das Sensorik-Labor ist an das kürzlich implementierte Limsophy LIMS-System der AAC Infotray AG angeschlossen, so dass alle Verkostungsergebnisse direkt mit den jeweiligen Proben- und Chargennummern sowie allen zugehörigen Analysedaten verknüpft sind.

Geschäftsführer Martin Mäder betont die Bedeutung des Projektes für die Nutriswiss: «Gerade raffinierte Speiseöle sollen möglichst neutral schmecken. Die sensorische Beurteilung ist daher ein zentrales Element der Qualitätssicherung und hilft uns auch die Lagerstabilität gezielt zu verbessern. Das neue Sensorik-Labor ermöglicht bestmögliche sensorische Beurteilungen. Denn nur mit genauen unverfälschten Analyseergebnissen können wir hochwertige Öle und Fette garantieren und unsere Prozesse und Produkte kontinuierlich optimieren.»

Über Nutriswiss

Die **Nutriswiss AG** ist spezialisiert auf die Raffination von hochwertigen, massgeschneiderten Speisefetten und in der Schweiz führend bei Spezial- und Bioprodukten. Mehr Infos finden Sie unter

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

Unternehmenskontakt:

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

Pressekontakt:

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