



## **Pressemitteilung**

---

**Straubing, 28.05.2004**

**A. Attenberger**

### **Informationsveranstaltung zur Qualitätssicherung von kaltgepresstem Rapspeiseöl am Technologie- und Förderzentrum weckt erneut das Interesse der Ölmühenbetreiber**

Am vergangenen Mittwoch, den 19.05.2004 fand der zweite Workshop "Kaltgepresstes Rapspeiseöl" am Technologie- und Förderzentrum (TFZ) im Kompetenzzentrum für nachwachsende Rohstoffe in Straubing statt.

Nicht nur Betreiber dezentraler Ölgewinnungsanlagen zeigten durch ihr zahlreiches Erscheinen Interesse an dieser Veranstaltung, auch Vertreter von CMA und UFOP nutzten die Gelegenheit sich über neue Erkenntnisse bei der Qualitätssicherung von dem ernährungsphysiologisch wertvollsten Speiseöl zu informieren. Ausgerichtet wurde dieser Workshop durch das TFZ in Zusammenarbeit mit dem Institut für Lipidforschung der Bundesanstalt für Ernährung und Lebensmittel (BFEL). Die Federführung hatten Dr. Edgar Remmele und Andreas Attenberger, Wissenschaftler am Technologie- und Förderzentrum, sowie Dr. Bertrand Matthäus und Dr. Ludger Brühl, Speiseölexperten aus dem Institut für Lipidforschung in Münster.

Bayernweit existieren zur Zeit über 90 dezentrale Ölgewinnungsanlagen. Somit stellt Bayern fast die Hälfte aller Anlagen bezogen auf das gesamte Bundesgebiet. Beide Forschungseinrichtungen bemühen sich diese möglichst flächendeckend und intensiv zu betreuen. Je nach Ausrichtung reicht die angebotene Produktpalette vom kaltgepressten Speiseöl über Schmiermittel bis zum Rapsölkraftstoff, der als CO<sub>2</sub> neutraler und nicht wassergefährdender Dieselerersatz gerade in der Landwirtschaft vermehrt zum Einsatz kommt. Nebenbei fällt als Koppelprodukt der Ölgewinnung ein wertvolles Eiweißfuttermittel in Form des Presskuchens auf dem eigenen Betrieb an.

Gerade für den Verbraucher ist die Qualität, vor allem hinsichtlich des Geschmacks des kaltgepressten Rapspeiseöls wichtig. Aus diesem Grund wird von TFZ und BFEL das Forschungsvorhaben "Untersuchung von Einflussfaktoren auf die Qualität von kaltgepresstem Rapsöl als Speiseöl und Festlegung eines Qualitätsstandards" durchgeführt. Das Projekt wird durch den Forschungskreis der Ernährungsindustrie (FEI/AiF/BMWi) sowie zu gleichen Teilen durch die CMA und UFOP gefördert. Ziel des Projektes ist es, durch die Erstellung eines Qualitätsstandards für kaltgepresstes Rapspeiseöl einerseits dem Ölmüller eine Handreichung und Hilfestellung bei der Speiseölproduktion zu geben sowie andererseits eine gleichbleibende hohe Qualität des Produktes für den Verbraucher sicherzustellen.

Im Rahmen des Workshops wurde auf den Einfluss von verschiedenen Pressenparametern sowie der Saatqualität auf den Ölgewinnungsprozess und vor allem auch auf die Qualität der kaltgepressten Öle eingegangen. Weitere Themen und Schwerpunkte der anschließenden Diskussion waren die rechtlichen Rahmenbedingungen bei der Speiseölgewinnung sowie die sensorische Beurteilung verschiedener kaltgepresster Öle. Gerade für den Aufbau eines geschulten Sensorikpanels ist es wichtig regelmäßig Öle auf ihren Geschmacks hin zu beurteilen. Aus diesem Grund werden von der BFEL laufend kaltgepresste Rapspeiseöle aus heimischer Produktion untersucht.

So ist es auch nicht verwunderlich, dass ein Höhepunkt der Veranstaltung, wie auch schon beim letzten Workshop aus der Verkostung verschiedener kaltgepresster Rapsspeiseöle unter fachkundiger Anleitung der Speiseölexperten der BFEL bestand. Hierzu standen eine Vielzahl von Proben bereit, die unter anderem die Auswirkungen unterschiedlicher Verfahrensfehler während des Ölgewinnungsprozesses auf den Geschmack aufzeigten. Auch mehrere handelsübliche kaltgepresste Rapsspeiseöle, mit zum Teil deutlichen Geschmacksunterschieden konnten von den Workshopteilnehmer verkostet werden.

Auf Grund des regen Interesses an diesem Workshop werden ähnliche Veranstaltungen vor allem zur Vorstellung des erarbeiteten Qualitätsstandards für kaltgepresstes Rapsspeiseöl folgen.



Dr. Ludger Brühl Speiseölexperte von der BFEL beim Workshop „kaltgepresstes Rapsspeiseöl“ am Technologie- und Förderzentrum