



Pressemitteilung

Datum

26.03.2007

Mit neuem Schweizer Raps weniger Transfettsäuren in der Ernährung

Um ein Frittieröl herzustellen, das bei hohen Temperaturen stabil bleibt und keine Transfettsäuren enthält, wird eine neue Rapsorte entwickelt, so genannter HOLL-Raps (High Oleic Low Linolenic), welcher einen hohen Ölsäure- und einen tiefen Omega-3-Fettsäuregehalt aufweist. Ab 2008 sollte dieser Raps in genügenden Mengen produziert werden, um die Nachfrage zu decken. Das Projekt wird gemeinsam von den Forschungsanstalten Agroscope Changins-Wädenswil ACW und Reckenholz-Tänikon ART, vom INRA (Institut National de la Recherche Agronomique, France), von Monsanto, fenaco, swiss granum sowie von den Ölwerken Sabo und Florin und der KTI (Förderagentur für Innovation des Bundes) getragen.

Gewisse Nahrungsmittel enthalten zu grosse Mengen an Transfettsäuren, die für den Menschen ungesund sind. Diese Fettsäuren entstehen bei der Teilhydrierung der Pflanzenöle, einem notwendigen Vorgang zur Verbesserung der Stabilität der Öle bei hohen Temperaturen.

Zurzeit werden so genannte HOLL-Rapssorten entwickelt, um Öl mit einem hohen Ölsäure- (einfach ungesättigt) und einem verminderten Omega-3-Fettsäuregehalt herzustellen und dadurch das Hydrierungsverfahren - und demzufolge die Produktion von Transfettsäuren - zu vermeiden.

Einerseits soll der bestmögliche Rohstoff produziert werden, um den Erwartungen der Industrie zu entsprechen, und andererseits sollen zufriedenstellende Erträge für die Produzenten resultieren. Schliesslich zielt das Projekt auch insbesondere darauf ab, die Schweizer Rapsproduktion aufrechtzuerhalten.

Um die erwünschte Qualität zu erhalten, muss der HOLL-Raps geografisch isoliert angebaut werden. Weiter erfordert die Produktion eine grosse Aufmerksamkeit, da von der Aussaat bis zur Lagerung in den Sammelstellen jegliche Vermischung vermieden werden muss.

Die Pilotproduktion nimmt zu. Sie wird agronomisch begleitet und liefert den Ölwerken Rohstoffe zur Herstellung von Produkten mit weniger Transfettsäuren.

Die Sortenzüchtung für dieses neue Marktsegment geht voran. Die Produktivität der durch klassische Züchtung erhaltenen HOLL-Sorten nimmt zwar stetig zu, ist aber noch nicht so



hoch wie bei den klassischen Rapssorten. Deshalb ist die Wirtschaftlichkeit des Sektors nicht ausreichend gewährleistet. Dank den grossen Anstrengungen der Land- und Lebensmittelwirtschaft dürfte die Produktion jedoch die Nachfrage ab 2008 decken.

Der neue Rapstypus bietet drei Vorteile:

- 1) Reduktion von Transfettsäuren in Lebensmitteln;
- 2) Unerwünschte Transfettsäuren werden nicht durch ebenfalls unerwünschte gesättigte Fettsäuren ersetzt, wie dies zum Beispiel bei der Verwendung von Palmöl der Fall wäre;
- 3) Lösung der Transfettsäuren-Problematik ohne zusätzliche Importe.

Die Bedeutung des Themas rechtfertigt die Forschungsanstrengungen auf diesem Gebiet. Mit diesem Projekt leisten die agronomische Forschung und die Schweizer Landwirtschaft einen wichtigen Beitrag zur Verminderung der Transfettsäuren in der Ernährung.

Didier Pellet, Alice Baux, Agroscope ACW

Auskunft:

Didier Pellet

Forschungsanstalt Agroscope Changins-Wädenswil ACW, PF 1012, 1260 Nyon 1

E-Mail : didier.pellet@acw.admin.ch; Direktwahl: 022 363 47 16