

Stiftung Warentest bestätigt: Rapsöl ist das gesündeste Öl

Unerwünschte Geschmacksstoffe können durch Raffination beseitigt werden

Berlin, 23. Oktober 2009. Stiftung Warentest hat bestätigt, was unter Ernährungsexperten seit langem bekannt ist: Rapsöl zählt ernährungsphysiologisch zu den gesündesten Ölen. Rapsöl hat einen sehr hohen Anteil an ungesättigten Fettsäuren und enthält im Umkehrschluss nur wenig gesättigte Fettsäuren. Zudem ist das Verhältnis von einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren optimal. Das gilt bei Ernährungsexperten als besonders gesund. In dieser Hinsicht schneidet Rapsöl deutlich besser ab als beispielsweise Olivenöl.

Raffiniertes Rapsöl hat darüber hinaus den Vorteil, dass es geschmackstabil ist. Durch die Raffination werden in einem Veredelungsprozess unerwünschte Geschmacksstoffe entfernt. Stiftung Warentest hat allen raffinierten Rapsölen im Test einen frischen und neutralen Geschmack bescheinigt.

Wie der Test zeigt, gibt es große Unterschiede zwischen den Rapsölen. Die Qualität von Rapsöl hängt von dem sorgfältigen Umgang mit der Saat in der gesamten Prozesskette ab, d. h. bereits bei der Ernte, dem Transport und der Lagerung muss auf Qualität geachtet werden. Ebenso sind bei der Verarbeitung und der Abfüllung Qualitätsstandards einzuhalten. Da die Raffination als Verarbeitungsschritt bei kaltgepressten Rapsölen fehlt, ist das bei diesen sogenannten nativen Rapsölen besonders schwierig.

Pressekontakt:

**OVID – Verband der ölsaatenverarbeitenden
Industrie in Deutschland e.V.**

Kirstin Karotki
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
Am Weidendamm 1A, 10117 Berlin
Tel: +49 (0)30 - 72 62 59 30
Fax: +49 (0)30 - 72 62 59 99
E-Mail: karotki@ovid-verband.de

www.ovid-verband.de