

FFoQSI
Austrian Competence Centre for
Feed and Food Quality, Safety &
Innovation

Programm: COMET
Competence Centers for Excellent
Technologies

Förderlinie: COMET-Zentrum

Projekttyp: Feed & Food Side-
Stream Management, 2025-2028,
multi-firm



Saat, Presskuchen und Öl.
© Bettina Schwarzinger

INNOVATIVE ÖLE - WENIGER PRODUKTIONSABFÄLLE

ENTWICKLUNG INNOVATIVER ÖLE BEI GLEICHZEITIGER BESSERER VERWERTUNG
VON PRODUKTIONSABFÄLLEN



In der Region wird eine große Vielfalt an Ölsaaten angebaut und zu Öl gepresst. Zwei der ältesten bekannten Kulturpflanzen sind Schwarzkümmel und Flachs (auch als Öflachs bekannt). Die Öle dieser beiden Pflanzen, die gesundheitsfördernde Eigenschaften besitzen, erleben derzeit ein Comeback. Die Stabilität und Zusammensetzung der fertigen Öle hängen von verschiedenen Parametern ab, die wir in unserem Projekt genauer untersuchen werden. Verschiedene Sorten werden auf ihre Eignung getestet und der Einfluss unterschiedlicher Pressbedingungen auf die Qualität des Öls ermittelt.

Saaten und die daraus hergestellten Öle.
© Bettina Schwarzinger

Wirkungen und Effekte

Durch die Zugabe von Kräutern oder Gewürzen während der Ölherstellung sollen neue Öle entwickelt werden, die nicht nur gut schmecken und duften, sondern auch möglichst stabil sind und gesundheitsfördernde Eigenschaften aufweisen. Ziel ist es daher zu untersuchen, wie sich diese Zusatzstoffe auf die Qualität und Stabilität eines Öls auswirken und welche Inhaltsstoffe für diese Effekte verantwortlich sind. Ein weiterer wichtiger Aspekt ist die Vermeidung chemischer oder biologischer Verunreinigungen und Fremdstoffe. Bei der Herstellung von unbehandelten, natürlichen und sehr hochwertigen Ölen fallen große Mengen an Presskuchen an. Derzeit werden diese hauptsächlich als Tierfutter verwendet. Neben dem verbleibenden wertvollen Öl enthalten diese Presskuchen weitere wichtige Nährstoffkomponenten. Neben Proteinen und Ballaststoffen enthalten sie Mineralstoffe und Verbindungen mit phytochemischen Eigenschaften.

Ziel ist es, neue Verwendungsmöglichkeiten für die Presskuchen zu finden. Dazu ist es notwendig, die Inhaltsstoffe genauer zu verstehen, aber auch Eigenschaften wie Stabilität und Produktsicherheit müssen bekannt sein.



Der Einfluss verschiedener Samen auf die Ölqualität wird in FFoQSI untersucht.

© Bettina Schwarzinger

Projektkoordination (Story)

Julian Weghuber
Scientific Director, FFoQSI; Head of Center of Excellence
Food Technology and Nutrition
FH OÖ, Campus Wels
+43 5080444403
Julian.Weghuber@fh-wels.at

FFoQSI GmbH

Technopark 1D
3430 Tulln
+43 664 503 7544
office@ffoqsi.at
www.ffaqs.at

Projektpartner

- FH OÖ Campus Wels, OÖ
- Josephinum Research, NÖ
- BOKU University, WCPs of the project, Land
- Claudius KG, OÖ
- VFI GmbH, OÖ
- Innov8 GmbH, OÖ

Diese Success Story wurde von FFoQSI und den genannten Projektpartnern zur Veröffentlichung freigegeben. Das COMET-Zentrum FFoQSI wird im Rahmen von COMET – Competence Centers for Excellent Technologies durch BMIMI, BMWET, Niederösterreich, Oberösterreich und Wien gefördert. Das Programm COMET wird durch die FFG abgewickelt. Weitere Informationen zu COMET: www.ffg.at/comet