

# MERUM berichtet in seiner Herbstausgabe 2022



## Olivenöl einfrieren

„Mein Olivenöl-Patent wurde am 4. August 2022 veröffentlicht. Ich möchte es kurz erläutern: Es betrifft ein Verfahren, um ungefiltertes Olivenöl haltbarer zu machen. Das Pressen des Olivenöls erfolgt in einer sauerstofflosen Atmosphäre. Zur Konservierung wird das Olivenöl danach in einen festen Aggregatzustand gebracht und bei einer Temperatur um den Gefrierpunkt aufbewahrt. Zur Weiterverwendung wird jeweils die oberste Schicht des Olivenöls abgeschabt. Das Olivenöl ist binnen weniger Minuten flüssig und sein Aroma, seine Farbe, sein Geruch sind wieder genauso wie direkt nach dem Pressen des Olivenöls – ein Zustand, der durch die Verarbeitungsmethode und das Einfrieren erzielt wird.“

*Ahmet Sabri Ergin*

*Lieber Herr Ahmet Sabri Ergin,*

*ich wünsche Ihnen viel Glück bei der Vermarktung des Patents! Kein Zweifel: Wenn es Ihnen gelingt, die Kühlkette zwischen dem Produzenten und dem Konsumenten nicht zu unterbrechen und das zu vernünftigen Kosten, dann können Sie dank Ihres Systems presstrübes und deswegen gleichwohl nicht verdorbenes Öl anbieten. Der ganze Aufwand lohnt sich natürlich nur, wenn Ihr Produzent in der Lage ist, ein wirklich hervorragendes Öl zu erzeugen und den Kunden klar ist, dass sie das Öl auf keinen Fall als Ganzes auftauen dürfen, sondern im Tiefkühler lassen müssen. Denn ein Auftauen würde das Öl ziemlich schnell verderben lassen.*

*Ihr Andreas März*