

**Materjal** Määrdeaine valik

# Õige õli aitab vähendada kulusid

**O**n elementaarne, et toit, mida sööme, peab olema võimalikult maitsev, looduslik ning sisaldama võimalikult vähe säilitusaineid ja kemikaale.

Seoses sellega kasutatakse toiduainetööstuses spetsiaalseid määrdeaineid ja õlisid, mis võivad otseselt kokku puutuda toiduainetega, kuid mingit kahju sellest inimesele ja toidule ei teki.

Sellised määrdeained täidavad nõudeid ja vastavaid Euroopa Liidu direktiividele.

Kui rääkida Eestist, kus piima, leiva ja muu toidukraami tootmine väheneb, siis toob see kohe kaasa ka määrdeainete väiksema tarbimise. Seega tootmismahu



► **Andre Tammur,**  
**Addinol Eesti turu juht**

langus toidutööstuses mõjutab kaudselt ka väga paljusid teisi ettevõtlusvaldkondi.

Addinol sai info ühelt Venemaa suurelt toiduainetööstuselt, kes väidab, et tänu unikaalsele retseptuurile ei aurustu toidutootmises kasutatavad õlid nii kiiresti kui varem kasutatud õlid. Tänu sellele vähenes tööstuses õlikulu poolteist korda.

Selle ettevõtte juhtide hinnangul on tegemist väga tuntava rahasäästuga.