

El CSIC aporta evidencias científicas del excelente comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura

- **La composición del Aceite de Orujo de Oliva, muy rico en ácido oleico, y con compuestos bioactivos relevantes, justifica sus propiedades diferenciales en cuanto a durabilidad y efectos saludables frente a los aceites de girasol convencional y girasol alto oleico**

Madrid, 06 de junio de 2018. El Aceite de Orujo de Oliva presenta un comportamiento mucho mejor en fritura discontinua (doméstica) y continua (industrial) que los aceites de girasol convencional y similar, o incluso, ligeramente mejor que los aceites de girasol alto oleico. Esta es una de las principales conclusiones extraídas de la investigación comparativa realizada por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).

El estudio “Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico” fue presentado ayer por su investigadora principal, Gloria Márquez, durante la presentación del acto “La Ciencia de las Croquetas” organizada por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA.

Según explicó Gloria Márquez, el objeto del estudio ha sido obtener evidencia científica de las ventajas del Aceite de Orujo de Oliva en fritura frente a los aceites de girasol y girasol alto oleico. Para ello, se han utilizado tres lotes por cada categoría de aceite (de distintos momentos de campaña en el caso del Aceite de Orujo de Oliva). Su comportamiento se ha evaluado en igualdad de condiciones utilizando patatas como alimento cocinado en las modalidades de fritura discontinua y continua. De esta manera, se han analizado los resultados desde un doble ángulo: la calidad y modificaciones en los aceites y en el producto empleado.

Opción más rentable y sana

La específica composición del Aceite de Orujo de Oliva, muy rico en ácido oleico, y con compuestos bioactivos exclusivos, explican en gran medida sus propiedades diferenciales ya que consiguen un efecto protector tanto del aceite, haciéndolo más duradero y estable, como de la salud, con efectos beneficiosos para el organismo.

Según la científica investigadora, Gloria Márquez, “el mejor comportamiento en fritura respecto a los aceites de girasol convencional es debido a las diferencias en contenido de ácido oleico. En relación con los aceites de girasol alto oleico, la ventaja adicional del Aceite de Orujo de Oliva es la acción protectora y conjunta, de los compuestos minoritarios, destacando el efecto positivo que se atribuye al escualeno y al beta-sitosterol”.

En cuanto a **durabilidad**, los ensayos también han evidenciado una elevada estabilidad del Aceite de Orujo de Oliva. El estudio comparativo en fritura discontinua ha mostrado que, en

los aceites ensayados y las condiciones establecidas, los aceites de girasol convencional han llegado a su nivel máximo de uso, fijado por normativa en el 25% de compuestos polares, en la 9ª-10ª fritura y los de girasol alto oleico en la 17ª-18ª fritura. Mientras, dos de los lotes de Aceite de Orujo de Oliva han llegado a la 21ª fritura. “Esta buena estabilidad también se ha observado a lo largo de 40 frituras en los ensayos de fritura continua” comentó la investigadora del ICTAN.

Con relación a las **propiedades saludables** del Aceite de Orujo de Oliva, durante la investigación se ha confirmado como “se mantienen cantidades considerables de compuestos bioactivos durante la fritura. Sobre todo, de los que le son exclusivos, es decir, los alcoholes triterpénicos y los alcoholes alifáticos” destacó Gloria Márquez. Los resultados biológicos obtenidos hasta ahora sobre estos últimos sugieren que pueden ejercer una función protectora contra el daño inflamatorio inherente a cualquier proceso patológico. En cuanto al escualeno y al beta-sitosterol, destacan por sus propiedades antioxidantes.

Junto a sus cualidades saludables y de rentabilidad, el Aceite de Orujo de Oliva tiene **características sensoriales neutras** lo que potencia la calidad original del producto resaltando el sabor del alimento. Con la temperatura recomendada de 175-180º, consigue una cobertura crujiente y un interior esponjoso en el alimento cocinado, con una absorción controlada de grasa.

Por su parte, José Luis Maestro, presidente de ORIVA, señaló que la presentación del estudio “marca un hito en la trayectoria de la Interprofesional, pero sobre todo, en el relanzamiento de nuestro producto. Estos resultados nos aportan argumentos de autoridad para reafirmarnos en que tenemos un producto único. Hemos apostado desde el primer día por una investigación de primer nivel y por eso colaboramos con el CSIC, organismo referente en nuestro país. Es un lujo para nosotros contar con expertos del prestigio de Gloria Márquez, reconocida internacionalmente en la materia. Tenemos claro que esta es la línea que queremos seguir porque es una palanca decisiva de crecimiento y desarrollo”.

Aplicar la ciencia a la cocina

Tras la presentación del estudio, ORIVA organizó un showcooking con Aceite de Orujo de Oliva para llevar a la práctica las evidencias científicas del estudio. La degustación fue llevada a cabo por el chef Carlos Durán, de la Selección Española de Cocina, quien, entre otros platos en fritura preparó croquetas cremosas o tempura de verduras con espuma de mahonesa caliente de Aceite de Orujo de Oliva.

Durante la preparación, Carlos Durán destacó que “el Aceite de Orujo de Oliva es idóneo, sano, rentable y duradero en nuestras frituras. Pero es también muy versátil para usos menos conocidos en salsas, sofritos y otros preparados”. Así el chef mostró otras técnicas como infusión, confitado, nitrógeno preparando platos como gominolas de Aceite de Orujo o bizcocho de sifón de Aceite de Orujo.

La investigadora científica Gloria Márquez del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), trabaja en el CSIC desde el año 1986, y tiene una extensa trayectoria

en el estudio de aceites de fritura, en relación a su estabilidad, calidad y composición. Ha desarrollado nuevos métodos analíticos, algunos con excelentes aplicaciones en el sector de la restauración, pequeños establecimientos y comedores colectivos, y también ha abordado el tema de la digestibilidad de los aceites de fritura y sus compuestos. Márquez ha publicado 126 artículos científicos, 34 capítulos de libros y dirigido 6 tesis doctorales, y participado en 33 proyectos nacionales e internacionales así como en 16 contratos con industrias y empresas privadas. Ha presentado los resultados de sus investigaciones en 87 congresos científicos, siendo reconocida con distintos galardones. Con este estudio, que ha desarrollado durante siete meses, abre una base científica que demuestra que el Aceite de Orujo de Oliva tiene un excelente comportamiento en fritura.

El chef Carlos Durán cuenta con más de 14 años de experiencia en el mundo de la restauración. En la actualidad es General Manager y juez profesional internacional en competencias culinarias de la Asociación Mundial de Sociedades de Cocineros (WACS, World Association of Chefs Societies) Level B. Ha sido director y Capitán de la Selección Española de Cocina. Entre los galardones que ha obtenido a lo largo de su carrera destacan la Medalla de Plata en la American Culinary Nestlé Professional 2012 y Ganador absoluto Chef del año intercontinental 2013 en la Final Europea de Wacs (World Asoc Chef Societies). Durán compagina su trabajo como chef en el restaurante “Charlie Champagne” con la docencia y con la participación en diversos congresos y seminarios, tanto nacionales como internacionales y la edición de libros, como Mood Food: La cocina de la felicidad o El arte del Gin Tonic. Su último libro refleja su cocina y su forma de vida en “La Cocina Canalla de Carlos Durán”.

Pies de foto

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (1) Gloria Márquez, investigadora científica del ICTAN-CSIC

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (2) Chef Carlos Durán, general manager y juez profesional internacional de la WACS (World Association of Chefs Societies)

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (3) Aceite de Orujo de Oliva en fritura

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (4) Representantes de ORIVA junto a Gloria Márquez, investigadora científica del ICTAN-CSIC

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva, un producto alimentario de calidad con múltiples beneficios.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos. Cuenta con 45 extractoras y 9 refinerías distribuidas por toda la geografía nacional. En las últimas cuatro campañas las ventas se han incrementado de media un 17,6% mostrando una tendencia positiva tanto en el mercado interior como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

Para más información:

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

oriva@porternovelli.es / comunicacion@oriva.es



@AceiteOrujo



[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](#)