

Dos nuevas investigaciones del CSIC exploraran el potencial saludable del Aceite de Orujo de Oliva

- Los nuevos estudios amplían las líneas de investigación abiertas por ORIVA y el CSIC sobre efectos cardiosaludables y prevención de Alzheimer a través de la dieta con Aceite de Orujo de Oliva

Madrid, 10 de junio de 2019. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) y la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, han emprendido dos nuevos estudios para seguir explorando las cualidades saludables del Aceite de Orujo de Oliva en dos ámbitos: beneficios cardiovasculares y prevención de la enfermedad de Alzheimer.

Los nuevos estudios amplían dos de las líneas de investigación ya abiertas por ORIVA y el CSIC. Tras un primer estudio comparativo con aceite de girasol alto oleico se pone en marcha la investigación **“Efecto diferencial del aceite de orujo de oliva frente a aceite de girasol mejorando marcadores cardiometabólicos. Ensayo clínico en humanos”** que ofrecerá información sobre el efecto del consumo del Aceite de Orujo de Oliva en salud cardiovascular en comparación con el aceite de girasol convencional. Asimismo, comienza el estudio **“Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de Alzheimer tras el consumo de Aceite de Orujo de Oliva por humanos”** que buscará demostrar en humanos las conclusiones de un estudio preliminar realizado con lipoproteínas artificiales.

De esta manera ORIVA refuerza su labor de investigación con el fin de demostrar científicamente las ventajas culinarias y saludables del Aceite de Orujo de Oliva. “Elegimos trabajar con el CSIC porque es el organismo de mayor nivel en nuestro país y necesitamos estudios independientes que nos proporcionen evidencias de las ventajas de nuestro producto. En un periodo muy breve de tiempo hemos tenido grandes avances con dos estudios concluidos y otros cuatro en proceso” afirma José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Salud cardiovascular

El estudio **“Efecto diferencial del aceite de orujo de oliva frente a aceite de girasol mejorando marcadores cardiometabólicos. Ensayo clínico en humanos”** será dirigido por Raquel Mateos Briz, científico titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN).

El objetivo es conocer el potencial beneficioso del Aceite de Orujo de Oliva en indicadores de salud cardiovascular y patologías asociadas como la hipertensión, la diabetes o la obesidad en comparación con el aceite de girasol. Con este estudio, además, se plantea evaluar el impacto de los compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva. Los ensayos clínicos se llevarán a cabo en voluntarios sanos y en sujetos de riesgo diagnosticados de hipercolesterolemia (niveles de colesterol en sangre de 200 mg / dL). El proyecto contempla tres fases a desarrollar en tres años a fin de conseguir los siguientes objetivos anuales:

- Primer año: Efectos en perfil lipídico y tensión arterial.
- Segundo año: Efectos en inflamación y función endotelial.
- Tercer año: Efectos en diabetes, obesidad y estatus antioxidante.

El nuevo estudio reproduce así el planteamiento y objetivos de la investigación en desarrollo que compara los efectos en la salud cardiovascular del consumo del Aceite de Orujo de Oliva y el aceite de girasol alto oleico.

“Los compuestos específicos del Aceite de Orujo de Oliva han demostrado tener interesantes propiedades biológicas implicadas en la prevención de enfermedades cardiovasculares y patologías de gran prevalencia en la población como la hipertensión o la diabetes. No obstante, estas propiedades se han demostrado mediante el desarrollo de estudios in vitro y pre-clínicos en modelos animales con conclusiones de indudable interés científico pero limitada traslación a humanos. Un vacío que estas investigaciones nos va a permitir explorar” afirma Mateos Briz.

Equipo investigador: Dra. Raquel Mateos Briz y Prof. Laura Bravo Clemente

La investigadora principal, Raquel Mateos Briz es Científico Titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) desde el año 2009. Integrante del grupo de investigación Metabolismo y Bioactividad de Fitoquímicos (BIOCELL), liderado por la Prof. Laura Bravo, desarrolla su actividad investigadora en el estudio del efecto beneficioso en salud de compuestos bioactivos de alimentos vegetales, principalmente compuestos fenólicos. Los resultados obtenidos hasta el momento han dado lugar a la publicación de 92 artículos científicos, 3 patentes, 110 presentaciones en congresos científicos nacionales e internacionales y varios capítulos de libros.

Prevención de alzhéimer

El estudio **“Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de alzhéimer tras el consumo de Aceite de Orujo de Oliva por humanos”** será dirigido por Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa (IG).

En un estudio anterior, presentado en noviembre de 2018, se demostró que los compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva – ácido oleanólico, α -Tocoferol y β -Sitosterol - pueden tener un efecto protector frente al alzhéimer atenuando la activación de la microglía, relacionada con la neuroinflamación que presentan los enfermos de alzhéimer. Sánchez Perona destaca que “la investigación marca un hito al demostrar un hipótesis de investigación inédita hasta el momento. Lo principal es que se ha constatado que el transporte de la grasa en la dieta puede contribuir a desarrollar la enfermedad. Por tanto, podemos aprovechar esta misma ruta, el transporte de la grasa en el organismo, para la prevención del alzhéimer”.

Para seguir avanzando en esta línea, el nuevo estudio continuará con la segunda etapa prevista consistente en ensayos clínicos para demostrar si estos efectos son replicables en humanos. Si en el estudio previo se emplearon lipoproteínas ricas en triglicéridos (TRL) artificiales, fabricadas ad-hoc en el laboratorio, a fin de poder probar el efecto de los compuestos de forma individual y conjunta. Ahora ha llegado el momento de consolidar los resultados empleando TRL humanas, obtenidas tras el consumo de Aceite de Orujo de Oliva. De ser así, se revelaría que la ingesta de aceite de orujo puede prevenir la neuroinflamación provocada por la sobreactivación de la microglía, reduciendo el riesgo de desarrollo y de la progresión del alzhéimer.

Equipo investigador: **Dr. Javier Sánchez Perona, Dr. José María Castellano Orozco, Silvia García Rodríguez, Mirela Rada y Juan Manuel Espinosa.**

El investigador principal **Javier Sánchez Perona** es Científico Titular del Instituto de la Grasa-CSIC desde el año 2008. Trabaja en el conocimiento de los mecanismos implicados en el transporte y metabolismo de los lípidos en humanos así como en las repercusiones que tienen las grasas en la dieta y los compuestos bioactivos de tipo lipofílico sobre procesos patofisiológicos. Los resultados obtenidos hasta el momento han dado lugar a la publicación de 70 artículos científicos, dos patentes, 14 capítulos de libros y tres tesis doctorales. Ha presentado los resultados de sus investigaciones en múltiples foros y congresos científicos y ha sido galardonado con los premios Exxentia de Fitoterapia y Nutrición (2006), IAMED (2007), así como el Premio al Mejor Investigador Joven en el 2nd International Symposium on Triglycerides and HDL (Nueva York, 2005) y el premio a la Mejor Comunicación Oral en el II Congreso FESNAD (Barcelona, 2010).

Apuesta por la investigación

La investigación es una de las principales líneas de trabajo de ORIVA. Con estos dos estudios, ORIVA tiene en la actualidad cuatro investigaciones en marcha con el CSIC y ha finalizado otras dos, cuyas conclusiones fueron presentadas en 2018.

Investigaciones en desarrollo:

- Evaluación del efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo. Comparativa con aceite de girasol alto oleico.
- Efecto diferencial del aceite de orujo de oliva frente a aceite de girasol mejorando marcadores cardiometabólicos. Ensayo clínico en humanos Caracterización completa y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos.
- Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de alzhéimer tras el consumo de Aceite de Orujo de Oliva por humanos.

Investigaciones concluidas:

- Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico.
- Protección frente a la enfermedad de Alzheimer mediante la atenuación de la activación de microglía por el Aceite de Orujo.

Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El **Aceite de Orujo de Oliva** es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de propiedades antioxidantes.

ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la cadena de valor del producto. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre el Aceite de Orujo de Oliva. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 485 millones de euros.

El sector orujero es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo alpeorujo (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en compuestos de valor entre los que destacan: la biomasa, el compost y aplicaciones para la industria farmacéutica como los fenoles o el hidroxitirosol.

Para más información:

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

