

DECLARACIÓN DE ORIVA acerca del estudio: “Caracterización y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos”

Madrid, 30 de marzo de 2021.

Ante las informaciones y opiniones difundidas sobre el estudio “Caracterización y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos”, realizado por el Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IG-CSIC) y promovido por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA desea manifestar que:

- ORIVA tiene como fines fundacionales fomentar el conocimiento y la investigación sobre el Aceite de Orujo de Oliva, una de las categorías de aceite más desconocidas del olivar, siendo nuestro país el primer productor mundial.
- ORIVA sustenta su política de investigación en los principios de integridad y rigor científico. En esta línea y como garantía de independencia, confía su labor de investigación al principal organismo público de investigación a nivel nacional: el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC).
- Las relaciones entre ORIVA y el CSIC se enmarcan en las funciones encomendadas al CSIC en el Real Decreto 1730/2007 de creación de la agencia estatal, principalmente las relativas a servicios científico-técnicos; transferencia de resultados de la investigación; así como información, asistencia y asesoramiento en materia de ciencia y tecnología a entidades públicas y privadas.
- ORIVA ha promovido desde su creación 6 investigaciones en colaboración con el CSIC entre las que se enmarca el citado estudio “Caracterización y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos” desarrollado por el Instituto de la Grasa.
- El Aceite de Orujo de Oliva es un producto alimenticio de calidad. Se enmarca en el grupo de las grasas vegetales, con un contenido de hasta el 80% de ácidos grasos monoinsaturados (principalmente ácido oleico (C18:1), y hasta un 2% del aceite (fracción insaponificable) contiene compuestos bioactivos de interés nutricional. El estudio ha llevado a cabo una **caracterización completa de estos compuestos** -escualeno, tocoferoles, esteroides, alcoholes y ácidos triterpénicos y alcoholes alifáticos grasos- para comprobar su estabilidad térmica y su transferencia a los alimentos fritos.
- Con este objetivo, se han llevado a cabo ensayos sin alimento de termoxidación y ensayos con alimento de fritura continua (industrial) y discontinua (doméstica y restauración). Las muestras de Aceite de Orujo de Oliva se han comparado con muestras de aceites de girasol convencional; girasol alto oleico; girasol alto oleico con antiespumante (AE); y aceite de semillas especial para freír con AE, que son los aceites más utilizados en el canal de la hostelería, restauración y catering. Los productos a freír en el ensayo han sido patatas congeladas pre-fritas; congelados empanados (croquetas de pollo) y congelados rebozados pre-fritos (*nuggets* de pollo), también los más consumidos en el canal Horeca, con resultados muy alentadores.
- El estudio, que ha durado 3 años, es la continuación de la investigación previa en 2018 “Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y alto oleico”. Finalizados ambos estudios, el equipo de investigadores del CSIC que ha liderado el proyecto, ha iniciado las gestiones para su publicación en revistas científicas, tal y como estaba planificado.

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 alto interés nutricional. 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%. En la última campaña, contó con 49 centros extractores y 10 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación media de 306 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 productos de valor añadido entre los que destacan: la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes con aplicaciones en la industria farmacéutica, como el hidroxitirosol y otros fenoles.