

El CSIC abre una nueva vía para la prevención del Alzheimer a través del Aceite de Orujo de Oliva

- Los compuestos menores del Aceite de Orujo de Oliva pueden atenuar la inflamación de la microglía, que está implicada en el desarrollo del Alzheimer
- La investigación abre una vía inédita al proponer que los compuestos bioactivos que se transportan con la grasa de la dieta pueden prevenir el avance de la enfermedad.

Madrid, 19 de noviembre de 2018. El Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, y la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, han abierto una nueva vía para la prevención del Alzheimer a través de la dieta con Aceite de Orujo de Oliva.

Esta es una de las principales conclusiones del estudio **“Protección frente a la enfermedad de Alzheimer mediante la atenuación de la activación de microglía por el Aceite de Orujo de Oliva”** realizado por el Instituto de la Grasa del CSIC, con el doctor **Javier Sánchez Perona** como investigador principal. La presentación ha tenido lugar hoy en el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación.

El Alzheimer, cuya causa se desconoce aún, es una enfermedad neurodegenerativa caracterizada por la neuroinflamación. Esta neuroinflamación está relacionada con la sobreactivación de la microglía, un conjunto de células del sistema nervioso central cuya función principal es defensiva. En esta línea, la investigación ha explorado el potencial del Aceite de Orujo de Oliva para contrarrestar la inflamación de la microglía.

Tras 18 meses de ensayos, la hipótesis de partida ha sido confirmada, concluyendo que **los compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva** – ácido oleanólico, α -tocoferol y β -sitosterol - **pueden tener un efecto protector frente al Alzheimer atenuando la activación de la microglía.**

“Las distintas concentraciones usadas de componentes menores de Aceite de Orujo de Oliva han reducido los marcadores de inflamación neuronal. En algunos casos, los compuestos han anulado e incluso revertido estos marcadores” ha explicado Sánchez Perona. En la primera fase del estudio, en la que las células han sido estimuladas con lipopolisacárido (LPS), la reducción de los marcadores de inflamación en microglía ha sido de entre un 50% y un 95%. En la segunda fase del estudio, en la que las células han sido estimuladas con lipoproteínas ricas en triglicéridos (TRL), la reducción ha sido aún más significativa, alcanzando entre un 100% y un 185%.

Una hipótesis inédita

Sánchez Perona ha destacado que “la investigación desarrollada para ORIVA supone un nuevo hito al demostrar una hipótesis de investigación inédita hasta el momento. Lo principal es que hemos constatado que el transporte de la grasa en la dieta puede contribuir a desarrollar la enfermedad. Por tanto, podemos aprovechar estas lipoproteínas a modo de Caballo de Troya para suministrar al cerebro compuestos con actividad anti-inflamatoria”.

Para seguir avanzando en esta línea, el estudio continuará con la segunda etapa prevista consistente en ensayos clínicos para demostrar si estos efectos son replicables en humanos.

Apuesta por la investigación

La investigación es una de las principales líneas de trabajo de ORIVA. Este es el segundo estudio presentado por la Interprofesional de los cuatro que está desarrollando con el CSIC. “La investigación nos da la base científica para probar las ventajas del Aceite de Orujo de Oliva. Aparte nos permite contribuir al desarrollo de algo tan fundamental para el progreso de la sociedad como es la investigación. Si, además, está vinculada a un tema de tanto interés social como es encontrar respuestas a los enigmas del alzhéimer, no tenemos ninguna duda de que estamos en la senda que queremos de innovación, desarrollo y responsabilidad social” ha afirmado José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

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).

Pies de foto

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (1) Javier Sánchez Perona, investigador científico del IG-CSIC

Presentación Estudio CSIC_ORIVA (2) Javier Sánchez Perona, investigador científico del IG-CSIC; Jose Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA y Francisco Serrano Osuna, director del Grupo de Gestión Permanente de I+D de ORIVA.

Sobre ORIVA, Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El Aceite de Orujo de Oliva es una categoría de aceite que se obtiene del orujo graso húmedo o alperujo (materia que queda de la aceituna tras la producción de aceite de oliva). Proveniente del olivar, cuenta con una composición exclusiva, muy rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos saludables. Esta composición le confiere propiedades saludables y culinarias únicas, siendo una de las mejores opciones para fritura. Con 45 centros orujeros y 9 refinерías, España es el primer productor mundial de Aceite de Orujo de Oliva, generando más de 18.000 puestos de trabajo.

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad sin ánimo de lucro que aúna a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover el Aceite de Orujo de Oliva. 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.

Para más información:Natividad FradejasAna Sierra

91 702 73 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es[@AceiteOrujo](https://twitter.com/AceiteOrujo)[Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva](https://www.facebook.com/Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva)