

Programa científico de la World Olive Oil Exhibition

Una investigación del IG-CSIC señala el potencial del Aceite de Orujo en repostería

- La viabilidad del aceite de orujo refinado como grasa sustitutiva de mayor calidad nutricional se ha probado en magdalenas y tortas de aceite.
- El aceite de orujo refinado ha obtenido mejores parámetros en termoxidación y conservación de los productos, sin alterar sus cualidades organolépticas.
- El estudio ha sido desarrollado por el Instituto de la Grasa del CSIC dentro del programa de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

Madrid, 27 de febrero de 2024. Una investigación del Instituto de la Grasa del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (IG-CSIC) muestra la viabilidad del aceite de orujo refinado para mejorar las propiedades nutricionales de productos horneados de bollería y repostería industrial, magdalenas y tortas de aceite tradicionales.

Los resultados del estudio “Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos” han sido presentados dentro del programa científico de la World Olive Oil Exhibition (WOOE) y publicados en las revistas [LWT-Food Science and Technology](#) y [Foods](#).

Con el fin de obtener evidencias científicas del potencial del aceite de orujo refinado como ingrediente de alimentos horneados, la investigación ha probado la sustitución parcial y total de aceite de girasol, habitualmente utilizado en alimentos horneados, como tortas de aceite y magdalenas, por aceite de orujo refinado, analizando su valor nutricional, resistencia a la degradación oxidativa y grado de enranciamiento durante su conservación.

Con este planteamiento y tras los ensayos realizados, el estudio ha concluido que la sustitución parcial o total del aceite de girasol por aceite de orujo mejora las propiedades nutricionales de magdalenas y tortas de aceite tradicionales, debido a la mejora en el perfil de ácidos grasos y a los componentes bioactivos del orujo, los cuales no se encuentran en el girasol, como los alcoholes y ácidos triterpénicos, así como también alcoholes

alifáticos, o que están presentes en cantidades sustancialmente más bajas, como el escualeno. Además, **los niveles de estos componentes del aceite de orujo permanecen prácticamente inalterados** durante el procesado y almacenamiento. Además, se produce una notable mejora en la calidad de ambos alimentos, especialmente en las tortas de aceite tradicionales, donde el aceite de girasol se degrada fácilmente durante el almacenamiento. La utilización de aceite de orujo refinado de elevada calidad puede incluso prolongar la vida útil de las tortas de aceite.

En cuanto a las cualidades organolépticas, testadas en un panel de consumidores a través de la empresa AINIA, la sustitución del aceite de girasol con aceite de orujo refinado **no introduce cambios significativos en las propiedades organolépticas** de los productos recién preparados y mejora notablemente la calidad organoléptica de las tortas de aceite durante la vida útil.

En palabras del investigador principal, Joaquín Velasco Jiménez, *“como conclusión global se puede decir que el aceite de orujo refinado conserva intactas sus propiedades organolépticas y nutricionales durante la elaboración y almacenamiento de magdalenas y tortas de aceite tradicionales. Por consiguiente, presenta un gran potencial como ingrediente en la industria de alimentos horneados”*.

Apuesta por la investigación del Aceite de Orujo de Oliva

El estudio ha sido promovido por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva dedicada a la investigación y promoción de este producto del olivar. Desde su creación ha apostado por una política de I+D basada en la independencia, la continuidad y el rigor, por lo que ha confiado el grueso de la actividad al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), principal institución de investigación en nuestro país. Gracias a los estudios llevados a cabo por el Instituto de la Grasa (IG) y el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) se han conseguido evidencias sobre su interés nutricional y rendimiento en fritura; efectos en salud cardiovascular y prevención de alzhéimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.

El estudio sobre horneados presentado en la WOOE viene a reforzar esta bibliografía científica sobre el Aceite de Orujo de Oliva. También en repostería, cabe mencionar la investigación del ICTAN sobre su empleo como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres, cuya finalización se prevé también en este año.

Pies de foto

ORIVA WOOE (1) Joaquín Velasco Jiménez, científico titular del IG-CSIC.

ORIVA WOOE (2) Joaquín Velasco Jiménez, científico titular del IG-CSIC.

ORIVA WOOE (3) De izquierda a derecha, Joaquín López López, secretario de ORIVA; Alicia Vives Gutiérrez, directora general de ORIVA; Miguel Angel Gutiérrez Santiuste, gerente de San Martín de Porres; Joaquín Velasco Jiménez, científico titular del IG-CSIC; José Luis

Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA; María Victoria Ruiz Méndez, investigadora científica del IG-CSIC; y Jaime Osta Gallego, vicepresidente de ORIVA.
AOO Repostería. Aceite de Orujo de Oliva en repostería tradicional

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 52 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 625,7 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.

Para más información:

[Ana Moreno](#)

[Ana Sierra](#)

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

 [Oriva](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@oriva](#)

 [@AceiteOrujo](#)

 [@aceitedeorujo](#)