

Celebración del FÓRUM ORIVA 2022

Margarinas y repostería, nuevas líneas de investigación del Aceite de Orujo de Oliva

- La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva da a conocer sus proyectos de investigación y promoción en el FÓRUM ORIVA 2022.
- Avanza los resultados de las tres últimas investigaciones publicadas sobre salud cardiovascular, prevención de alzhéimer y rendimiento en fritura.
- El CSIC aborda el estudio de nuevas aplicaciones en repostería y en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres.
- El área de I+D se refuerza con la creación y certificación de un sello medioambiental para las empresas del sector en colaboración con Bureau Veritas.
- El chef con estrella Michelin Javi Estévez y la *influencer* gastronómica, Laura López Mon, comparten su experiencia cocinando con Aceite de Orujo de Oliva.

Madrid, 6 de octubre de 2022. [ORIVA](#) promueve dos nuevos estudios con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) sobre los usos del Aceite de Orujo de Oliva en repostería y en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres. Se trata de uno de los anuncios realizados hoy por la Interprofesional en la celebración del FÓRUM ORIVA, organizado para dar a conocer los proyectos en I+D y Comunicación durante las tres campañas de la vigente Extensión de Norma.

El encuentro, conducido por la presentadora Silvia Jato, ha reunido a más de cien profesionales y ha contado con la asistencia del director general de la Industria Alimentaria, José Miguel Herrero Velasco; y la directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Carmen Cristina de Toro Navero. El presidente de ORIVA, José Luis Maestro Sánchez-Cano, ha resaltado *“los positivos resultados de unir a toda la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva en la interprofesional agroalimentaria ORIVA y el compromiso renovado para esta nueva etapa en la que la investigación y la promoción seguirán impulsando el conocimiento de este aceite del olivar”*.

Salud cardiovascular y prevención de alzhéimer

El FÓRUM ORIVA ha arrancado con un bloque dedicado a la ciencia en el que se han avanzado los resultados de las últimas investigaciones publicadas. Después de cuatro años de trabajo, Raquel Mateos Briz, científica titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) ha desvelado los beneficios en salud cardiovascular que se desprenden del estudio **“Efecto diferencial del Aceite de Orujo de Oliva frente a aceite de girasol mejorando marcadores cardiometabólicos. Ensayo clínico en humanos”**.

Por su parte, Javier Sánchez Perona, científico titular del Instituto de la Grasa (IG-CSIC), ha expuesto los resultados de la investigación **“Atenuación de procesos inflamatorios asociados a la enfermedad de Alzheimer tras el consumo de Aceite de Orujo de Oliva por humanos”**. Tras los ensayos in vitro realizados en células de la microglía de ratón con los compuestos bioactivos de Aceite de Orujo de Oliva, este estudio ha conseguido demostrar una atenuación de la activación de estas células inflamatorias cuando se ingiere el aceite. Tras este primer avance de ambos trabajos en el FÓRUM, se presentarán individualmente en 2023.

Fritura, margarinas y repostería

En cuanto a sus usos culinarios, María Victoria Ruiz Méndez, investigadora científica del IG-CSIC ha comprobado su buen rendimiento y valor nutricional en fritura en el estudio **“Caracterización y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos”**.

Con estos tres estudios, ORIVA ha concluido un total de seis investigaciones desde su creación en 2015. Para dar continuidad a esta labor, la Interprofesional ha puesto en marcha dos nuevos proyectos sobre la aplicación de este aceite en productos de repostería y bollería, como tortas y magdalenas, así como en margarinas para masas de hojaldre. Por un lado, el proyecto **“Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): Resistencia a las degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos”**, con Joaquín Velasco Jiménez, científico titular del IG-CSIC como investigador principal. Por otro lado, **“Empleo de Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldre”**, en realización por M^a Dolores Álvarez Torres y Susana Cofrades Barbero, científicas titulares del ICTAN-CSIC.

Junto a las nuevas investigaciones emprendidas con el CSIC, otra de las novedades anunciadas en área de I+D ha sido la creación de un **sello medioambiental**, creado y certificado por Bureau Veritas, cuya implementación en las empresas del sector participantes se iniciará en 2023.

Mayor difusión en el canal HORECA

En cuanto a las actividades de promoción, el canal HORECA seguirá siendo prioritario en la estrategia de ORIVA estableciendo sinergias y colaboraciones con actores clave como **Hostelería de España**. Su secretario general, **Emilio Gallego Zuazo**, ha incidido en las dificultades que la actual alza de precios supone para los profesionales de la hostelería. En este contexto, el Aceite de Orujo de Oliva se posiciona como una alternativa de calidad y más accesible, destacando por su rendimiento en fritura. Esta y otras cualidades, como la versatilidad y la suavidad de sabor, han sido puestas de relieve por el **chef con estrella Michelin Javi Estévez**. Asimismo, ORIVA ha anunciado la cuarta edición de su programa de formación en escuelas de hostelería, **El Duelo**, que en este nuevo curso 2022/2023 recorrerá Extremadura y Castilla y León.

El FÓRUM ORIVA ha reunido a otros colaboradores habituales de la Interprofesional, como el **dietista-nutricionista Juan Revenga Fracua** o la **influencer gastronómica, Laura López Mon**, perfiles que visibilizan la apuesta de ORIVA por el entorno digital y la producción de contenidos y formatos de calidad dirigidos a informar, formar y entretener. En búsqueda de nuevas oportunidades comunicativas, la jornada se ha cerrado con la mesa de debate **“Lo que no se**

comunica, no existe” en la que han participado Elisa Plumed, presidenta de la Asociación Española de Periodistas Agroalimentarios (APAE); María García de la Fuente, presidenta de la Asociación de Periodistas de Información Ambiental (APIA); Melania Bentué, vocal de la junta directiva de la Asociación Nacional de Informadores de la Salud (ANIS); e Higinio Martínez, CEO de OmnicomPublicRelationsGroup.

Se trata del segundo evento de estas características organizado por la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva. El primero, celebrado en 2017, escenificó la presentación oficial de la organización y su plan de trabajo para la primera Extensión de Norma. Tras su renovación a finales de 2021, el segundo FÓRUM ORIVA, con el lema “Ahora más que nunca”, ha servido para hacer balance del trabajo realizado desde su puesta en marcha y compartir las líneas maestras de la Interprofesional en el marco de la vigente Extensión de Norma.

FÓRUM ORIVA (1) Director general de la Industria Alimentaria del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, José Miguel Herrero Velasco.

FÓRUM ORIVA (2) Directora general de Industrias, Innovación y Cadena Agroalimentaria de la Junta de Andalucía, Carmen Cristina de Toro Navero.

FÓRUM ORIVA (3) Presidente de ORIVA, José Luis Maestro Sánchez Cano.

FÓRUM ORIVA (4) El sector orujero unido en FÓRUM ORIVA 2022.

FÓRUM ORIVA (5) Participantes en el encuentro.

FÓRUM ORIVA (6) Miembros de la mesa de Investigación.

FÓRUM ORIVA (7) Miembros de la mesa de Cocina.

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.

Para más información:

Ana Moreno

Ana Sierra

91 914 27 00

oriva@omnicomprgroup.com / comunicacion@oriva.es

www.oriva.es

También puedes seguirnos en nuestros perfiles sociales:

