

Estudio del ICTAN-CSIC

Una investigación valida el Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería

- El estudio abre la puerta a la preparación con Aceite de Orujo de Oliva de distintos productos horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes o palmeritas.
- Las propiedades sensoriales son muy similares a las de los productos convencionales, pero con un perfil lipídico más saludable.
- La investigación ha sido desarrollada en el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) dentro del programa de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

[Ver videonoticia en Youtube](#)

[Descargar videonoticia](#)

Madrid, 20 de junio de 2024. Investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) han demostrado la viabilidad del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto de grasas saturadas empleadas habitualmente en la elaboración de distintos productos de repostería.

El trabajo “**Empleo del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres**” ha sido realizado por María Dolores Álvarez y Susana Cofrades, científicas titulares del ICTAN-CSIC. Publicado en tres artículos de la revista [Foods](#), ha supuesto la elaboración de cuatro formulaciones de margarinas con distintos porcentajes de Aceite de Orujo de Oliva y su posterior aplicación en la elaboración de masas de hojaldre.

Según han señalado ambas investigadoras, *“los resultados de este proyecto han puesto de manifiesto la viabilidad tecnológica del Aceite de Orujo de Oliva para elaborar margarinas en sustitución de grasas saturadas presentes en los preparados grasos comerciales, y dirigidas a ser incorporadas en masas laminadas para la obtención de distintos productos finales horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes, palmeritas, etc.”.*

Desde el punto de vista tecnológico, las margarinas formuladas han presentado propiedades de plasticidad, texturales, térmicas, estructurales y organolépticas muy próximas a las que presentan las mantequillas y preparados grasos comerciales para masas de hojaldre. Todas las

masas de hojaldre preparadas con las margarinas recién elaboradas presentan un excelente comportamiento frente al horneado.

A nivel sensorial, no se han detectado diferencias entre los atributos sensoriales de los hojaldres preparados con las margarinas que contenían Aceite de Orujo de Oliva y aquellos de los hojaldres elaborados con la mantequilla y el preparado graso comerciales, y todos tuvieron una excelente aceptabilidad global.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio concluye la mejora en el perfil lipídico de todas las margarinas que contienen Aceite de Orujo de Oliva. *“Los hojaldres preparados con margarinas con un 41% de este aceite, presentaron una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados del 37% en comparación con los elaborados con la mantequilla comercial, lo que constituye una opción mucho más saludable para el consumidor”* explican Álvarez y Cofrades.

Tras estos resultados, las investigadoras aconsejan, en relación con las condiciones de procesado, ensayar la preparación de las margarinas con Aceite de Orujo de Oliva a escala de planta piloto e industrial para optimizar el proceso de cristalización.

Hojaldres, tortas y magdalenas

Se trata de la segunda investigación dedicada a estudiar la aplicabilidad del Aceite de Orujo de Oliva en repostería. Los positivos resultados se unen a los del estudio precedente **“Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos”** publicado en las revistas [LWT-Food Science and Technology](#) y [Foods](#).

Ambos estudios se enmarcan en la labor de I+D de ORIVA quien ha confiado el grueso de esta actividad al Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC). *“Solo confiando en la principal institución científica de nuestro país conseguiremos tener una bibliografía científica continuada, sólida e independiente que avale las propiedades y versatilidad del producto. En un primer momento mostramos su excelente comportamiento en fritura, y ahora estamos probando su gran potencial en repostería”* explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

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 y efectos en salud cardiovascular y prevención de Alzheimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.

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 50 centros extractores y 9 refinarias, 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](#)