

Seis investigaciones exploran los beneficios saludables y culinarios del Aceite de Orujo de Oliva

- La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, trabaja en seis estudios con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC.
- Ensayos clínicos en humanos estudian las propiedades en salud cardiovascular y en la prevención del alzhéimer

Madrid, 14 de septiembre de 2020. La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, ORIVA, avanza en sus líneas de investigación en colaboración con el Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, para conocer las ventajas culinarias y saludables de este aceite.

“Partimos de una composición química con mucho potencial, y los estudios científicos nos están dando la razón. Las conclusiones de los estudios terminados han sido muy positivas en cuanto a las propiedades culinarias y saludables. Y las líneas de investigación abiertas apuntan en el mismo sentido” afirma José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

El Aceite de Orujo de Oliva está compuesto en más de un 80% por ácido oleico y tiene un 3% de compuestos bioactivos -entre los que se encuentran ácidos y alcoholes triterpénicos, escualeno, tocoferoles, esteroides, alcoholes grasos y compuestos fenólicos-. Sobre su composición y aplicaciones giran los seis estudios emprendidos con el CSIC, dos de ellos ya concluidos y cuatro en desarrollo.

Vía de prevención del alzhéimer

Algunos de los compuestos bioactivos presentes en el Aceite de Orujo de Oliva podrían atenuar la inflamación de células cerebrales relacionadas con el alzhéimer. Este es el planteamiento central del estudio **“Protección frente a la enfermedad de Alzheimer mediante la atenuación de la activación de microglía por el Aceite de Orujo de Oliva”** del Instituto de la Grasa, IG, del CSIC.

“Esta enfermedad provoca un estado crónico de inflamación de bajo grado, que podría reducirse con la ingesta de ácido oleanólico, alfa-tocoferol y beta-sitosterol, que forman parte de este aceite. Los resultados en el laboratorio con lipoproteínas, las partículas que transportan por la sangre la grasa de la dieta, han sido muy positivos” explica Javier Sánchez Perona, investigador científico del IG-CSIC. Tras estas primeras evidencias, ha comenzado la fase II del estudio que ya está llevando a cabo ensayos clínicos en humanos.

Salud cardiovascular: hipertensión, diabetes y obesidad

En otra línea de investigación liderada por el Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN) del CSIC, también se están realizando ensayos clínicos en humanos para estudiar las propiedades en salud cardiovascular del consumo diario de Aceite de Orujo de Oliva en dosis nutricionales. Bajo el título **“Evaluación del efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo en comparación con el aceite de girasol”**

convencional y alto oleico", el estudio establece un marco comparativo con los aceites de girasol y girasol alto oleico en relación con marcadores cardiometabólicos como la hipertensión, la diabetes o la obesidad.

Según Raquel Mateos Briz, investigadora científica y Laura Bravo Clemente, profesora de investigación y directora del grupo que está llevando a cabo este estudio en el ICTAN-CSIC, *"buscamos evidencias que indiquen si los compuestos bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva podrían ser beneficiosos en la protección frente al riesgo de padecer enfermedades cardiovasculares. En el estudio participan personas sanas y con hipercolesterolemia, a quienes se les realizarán numerosas pruebas para determinar el efecto del Aceite de Orujo de Oliva en su salud"*.

Rentabilidad en fritura

Junto al área de salud, el segundo campo de estudio abierto por ORIVA aborda el potencial del Aceite de Orujo de Oliva en la cocina. En el estudio ["Comportamiento del Aceite de Orujo de Oliva en fritura y comparación con aceites de girasol convencional y girasol alto oleico"](#) ya finalizado, el ICTAN ha evidenciado una mayor durabilidad y resistencia que los aceites de girasol y girasol alto oleico, tanto en fritura continua (industrial) como discontinua (restauración).

Sobre esta base, el estudio **"Caracterización completa y evaluación de los componentes bioactivos del Aceite de Orujo de Oliva en alimentos fritos"** ahonda en las posibilidades de este aceite en fritura. *"El Aceite de Orujo de Oliva, además de una composición de ácidos grasos rica en ácidos monoinsaturados y equilibrada en ácidos grasos insaturados como la de los aceites de oliva, es conocido por un alto contenido de compuestos bioactivos beneficiosos para la salud, como son los alcoholes y ácidos triterpénicos. Este proyecto tiene como objetivo probar el valor añadido que supondría el uso en fritura de Aceite de Orujo de Oliva, analizando el contenido y naturaleza de estos compuestos antes y después de la fritura, así como su absorción en los alimentos fritos"* comenta María Victoria Ruiz Méndez, vice-directora e investigadora científica del IG-CSIC.

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 propiedades antioxidantes. 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 121.000 toneladas anuales de las que exporta el 83%. La industria cuenta con 42 centros extractoras y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 408 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 compuestos de valor entre los que destacan: la biomasa, el compost y aplicaciones para la industria farmacéutica como los fenoles o el hidroxitirosol.

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:

