

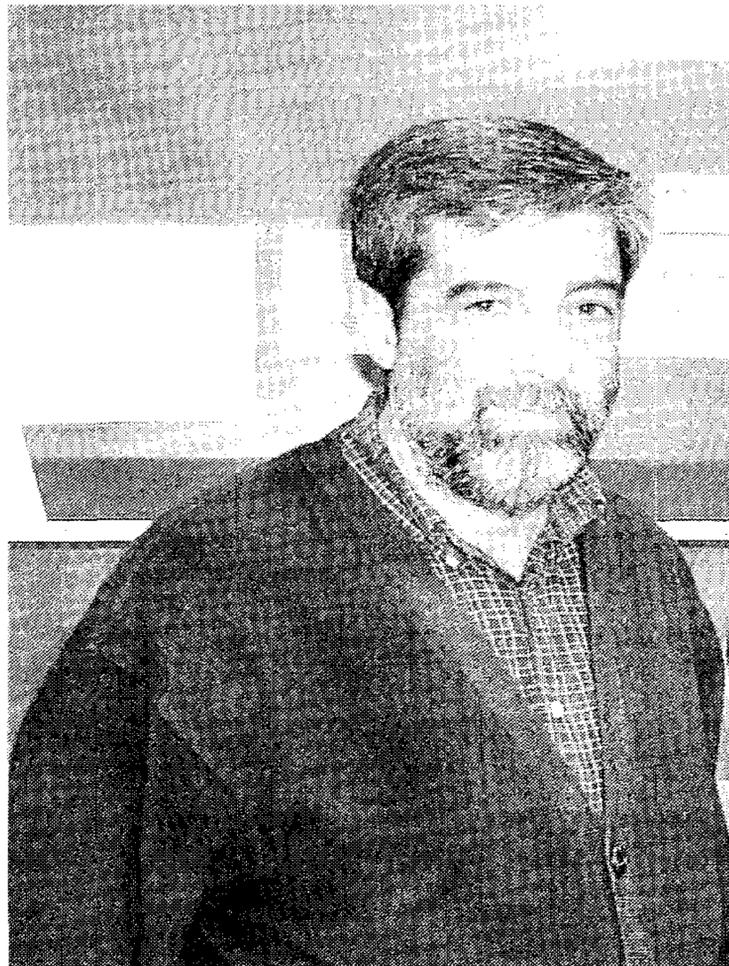
## INVESTIGACIÓN La industria agroalimentaria

# El aceite del futuro

Un proyecto en el que trabaja un equipo de la Olavide y que tiene financiación privada sevillana avanza en la consecución de un aceite más sano y menos contaminante

R. S.

Un aceite de oliva más sano, menos contaminante y con propiedades terapéuticas. Bajo esta premisa trabaja un equipo de científicos de la Universidad Pablo de Olavide, liderado por los investigadores Plácido Navas Lloret y Francisco Martín Bermudo, en el marco de un proyecto de cooperación público-privada encabezado por la empresa sevillana Oleapure y en el que también colabora la Universidad de Sevilla. Esta iniciativa, financiada por el Ministerio de Economía y Competitividad a través del subprograma Innpacto, avanza hacia una nueva técnica para obtener aceite de



Plácido Navas Lloret.



Francisco Martín Bermudo.

### OTRA VIRTUD

El nuevo aceite tiene la ventaja de que reducirá considerablemente los residuos contaminantes

mayor calidad, más saludable y libre de residuos salvo el Oleasan, un subproducto con potencial utilidad industrial.

Bautizado como Oleaster, este nuevo aceite de oliva se obtiene directamente de la aceituna, sin los pasos intermedios de molido y batido convencionales, y sin generar alperujos contaminantes. Una técnica que, según los responsables del proyecto, produce un nuevo producto de mayor calidad y lo más intacto posible en cuanto a la preservación de sus principios activos protectores. El único residuo obtenido con la extracción mediante este innovador método sería el Oleasan, un subproducto de alto valor añadido que podría utilizarse como aditivo a incluir en los alimentos y cosméticos con propiedades nutritivas y medicinales.

El papel de la Universidad Pa-

blo de Olavide en este proyecto se centra en determinar la calidad y propiedades funcionales del aceite obtenido por este nuevo método y del Oleasan, recurriendo para ello a análisis de la composición y al estudio de los posibles efectos beneficiosos para la salud. En concreto, los trabajos abordados desde la UPO están destinados, por un lado, a analizar la riqueza en principios activos del tipo compuesto polifenólicos, como el resveratrol, y en antioxidantes (coenzima Q, vitamina C y vitamina E). Por otra parte, se busca determinar los efectos beneficiosos tras el consumo sobre el estrés oxidativo, el perfil lipídico y el estado inflamatorio.

En este trabajo, los científicos están haciendo uso de ratones tratados con una dieta hiperlipídica y rica en carbohidratos que son modelos humanizados de síndrome metabólico (suma de va-

rias enfermedades o factores de riesgo que aumentan el riesgo de desarrollar una enfermedad cardíaca o diabetes tipo 2), con lo cual se reducen las dificultades de extrapolación de los datos hacia humanos. De esta manera se conocerá el valor añadido que aportan sobre otros aceites, y que pasan por una mayor capacidad antioxidante, antiinflamatoria y de mejoría de los perfiles lipídico y proteómico.

Según Plácido Navas y Francisco Martín "si posee unas propiedades saludables demostrables, podría comercializarse como producto nutracéutico, lo que supondría revalorizar este nuevo producto". En este sentido, la otra parte del proyecto busca delimitar las propiedades funcionales del Oleaster y del Oleasan a nivel cardiovascular. De esta forma, podrían además ser de aprovechamiento farmacéutico y te-

ner un uso potencial en el tratamiento de la hipertensión y aterosclerosis.

"Oleaster y Oleasan, un nuevo horizonte alimentario, investigación sobre nuevas posibilidades de aplicaciones terapéuticas en el aceite de oliva" es un proyecto financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad español, a través del subprograma Innpacto, y que ofrecerá resultados en el próximo año 2013. Liderado por la empresa sevillana Oleapure, en esta iniciativa trabajan científicos del Departamento de Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica, liderado por Francisco Martín Bermudo, del Departamento de Fisiología, Anatomía y Biología Celular, liderado por Plácido Navas Lloret, ambos de la Universidad Pablo de Olavide, y del Departamento de Farmacología de la Universidad de Sevilla.