

## ORIVA y el CSIC investigarán los beneficios del Aceite de Orujo de Oliva para la salud cardiovascular

- El estudio “Evaluación del efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo” pone el foco en la acción tanto de la grasa monoinsaturada como de los compuestos bioactivos para cuidar el corazón y patologías asociadas como la hipertensión, diabetes y obesidad
- Raquel Mateos, Científico Titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC), evaluará el efecto en salud del Aceite de Orujo de Oliva en un proyecto de 3 años de duración

Sevilla, 21 de noviembre de 2017. ORIVA, marca que representa a la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva, apoya una nueva investigación para ampliar la base científica sobre las propiedades saludables de este producto alimentario de primera calidad.

ORIVA y el CSIC activan el estudio “Evaluación del efecto en la salud del Aceite de Orujo de Oliva en consumidores sanos y en población de riesgo”, en el que se analizará la influencia de la calidad de la grasa de este aceite, así como su importante contenido en componentes minoritarios, es decir, ácidos y dialcoholes triterpénicos, escualeno, tocoferoles, esteroides, alcoholes grasos alifáticos y compuestos fenólicos, en salud cardiovascular tras su consumo a dosis nutricionales, y se comparará con los efectos de otro aceite vegetal de uso habitual.

El proyecto de investigación tendrá una duración de tres años y desarrollará un estudio clínico de intervención crónico, aleatorizado, cruzado, doble ciego y controlado, con el fin de determinar el efecto del consumo de Aceite de Orujo de Oliva sobre biomarcadores que regulan la función cardiovascular y otras patologías relacionadas, como la hipertensión, la diabetes y la obesidad, y se abordará tanto en individuos sanos como en aquellos con riesgo de padecer enfermedades coronarias y vasculares.

De hecho, el proyecto quiere contribuir a prevenir y a mejorar los problemas cardiovasculares, que constituye un asunto de máximo interés en la sociedad occidental por su prevalencia y su alto coste socio-sanitario. Para ello, se incide en la importancia de consumir tanto el Aceite de Orujo de Oliva como cualquier otra grasa monoinsaturada dentro de una alimentación y unos hábitos saludables, en conexión directa con la Dieta Mediterránea.

En esta línea, la investigadora Raquel Mateos destaca el papel de la grasa monoinsaturada: “La Dieta Mediterránea se reconoce como un excelente patrón alimentario, caracterizado por el consumo de grasa monoinsaturada. El Aceite de Orujo de Oliva es una grasa preferentemente de este tipo, pues contiene hasta un 85% de ácidos grasos monoinsaturados, en especial ácido oleico C18:1, y también ofrece un amplio rango de compuestos minoritarios como compuestos triterpénicos pentacíclicos, escualeno, tocoferoles, esteroides, alcoholes grasos alifáticos y compuestos fenólicos, con potencial actividad biológica clave en el mantenimiento de la salud”.

## **Aceite de Orujo de Oliva, esencial en la Dieta Mediterránea**

Así, partiendo de las propiedades relacionadas con el consumo de Aceite de Orujo de Oliva, este estudio avalaría su mayor uso dentro de una dieta equilibrada, como la Dieta Mediterránea.

La investigadora a cargo de este estudio es Raquel Mateos, Científico Titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) desde 2009. Como integrante del grupo de investigación Metabolismo y Bioactividad de Fitoquímicos (BIOCELL), es experta en el estudio de los beneficios para la salud de los compuestos bioactivos presentes en los alimentos vegetales, sobre todo de los compuestos fenólicos, valorando su biodisponibilidad, actividad biológica y el efecto de su consumo mediante el desarrollo de ensayos clínicos de intervención en población sana o de riesgo de sufrir enfermedades de gran prevalencia, como es el caso de la enfermedad cardiovascular, y que centra esta investigación promovida por ORIVA.

### **Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva**

La Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva es una entidad que nace con el propósito de aunar a todos los agentes que forman parte del sector orujero de cara a promover los beneficios del Aceite de Orujo de Oliva.

Constituida en mayo de 2015, la Interprofesional está formada por ANEO, Cooperativas Agroalimentarias de España, INFAOLIVA, ANIERAC y ASOLIVA, asociaciones que engloban todos los agentes de la cadena de valor del Aceite de Orujo de Oliva.

Este sector genera actualmente 3.000 puestos de trabajo directos y 15.000 indirectos, en 55 extractoras y 11 refinerías repartidas por toda la geografía nacional. Así, Andalucía, Castilla La Mancha, Cataluña, Extremadura y Murcia cuentan con extractoras, y en Andalucía, Navarra y Castilla La Mancha se ubican las refinerías.

En la campaña 2015/ 2016, las ventas del aceite de orujo de oliva se incrementaron un 15,7% respecto a la campaña anterior, dato que muestra una tendencia al alza positiva, tanto en el mercado nacional, como en el ya consolidado mercado internacional –las exportaciones suponen el 85% de las ventas–. Según datos publicados en datacomex.com, portal del Ministerio de Economía y Competitividad, Secretaría de Estado de Comercio, el sector orujero factura anualmente 150 millones de euros.

### **Para más información:**

Natividad Fradejas

Ana Sierra

91 702 73 00

[oriva@porternovelli.es](mailto:oriva@porternovelli.es) / [comunicacion@oriva.es](mailto:comunicacion@oriva.es)

**FOTOGRAFÍA.** Raquel Mateos, Científico Titular del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC)