ARISTOIL

UN NUEVO MÉTODO PARA CUANTIFICAR FENOLES, LOS COMPUESTOS 'ESTRELLA' DEL ACEITE DE OLIVA

Interreg España - Portugal
Fondo Europeo de Desarrollo Regional
UNIÓN EUROPEA

CÓDIGO DE PROYECTO: INTERREG-MED-1033
CONVOCATORIA: INTERREG-MED
PLAZO: 36 MESES
PRESUPUESTO: 2.008.200 €
INVESTIGADOR PRINCIPAL: FELICIANO PRIEGO CAPOTE

Aunque constituyen menos del 2% de toda la composición del aceite de oliva, los componentes minoritarios, entre los que destacan los compuestos fenólicos, marcan la diferencia entre un aceite de mayor o menor calidad. Son los responsables de conferir a este producto sus propiedades saludables y, debido a su efecto antioxidante, su consumo diario supone una barrera frente a enfermedades cardiovasculares.

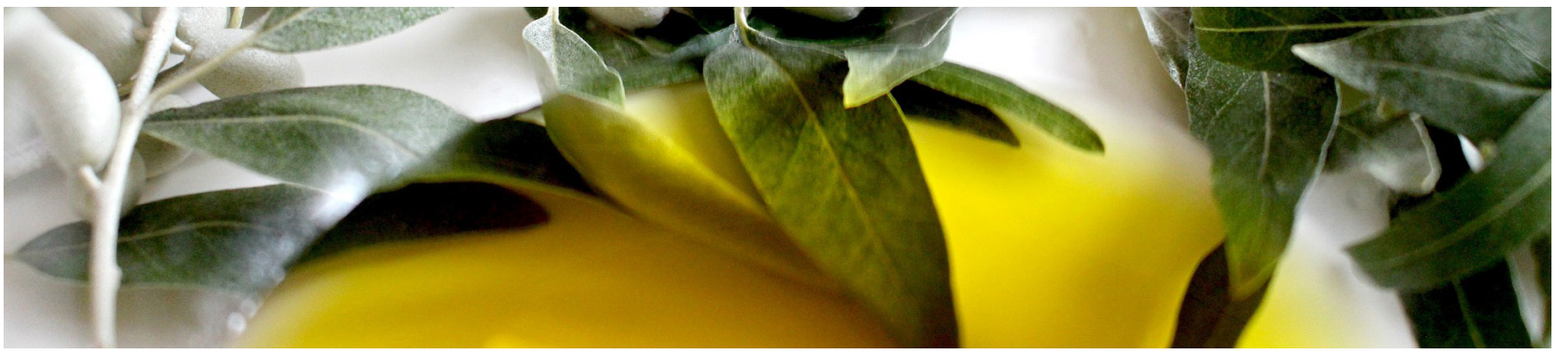
Solo los aceites virgen o virgen extra son ricos en estos compuestos, ya que el proceso de refinado elimina la mayor parte de ellos. La Unión Europea los incluyó en su lista de Declaraciones Autorizadas de propiedades saludables de los alimentos y permite su etiquetado en los envases siempre que superen una concentración mayor de 5mg por 20gr de aceite. Por esta razón, la comunidad productora está considerando promover el contenido de estos fenoles como una medida de calidad e incluir la cantidad de los mismos o el efecto saludable que producen en las etiquetas del producto.

Conscientes del efecto de estas moléculas en la salud, y de la importancia que tienen en las estrategias de marketing del aceite de oliva, el proyecto Aristoil, en el que participa la Universidad de Córdoba a través del grupo FQM-227, ha desarrollado un método de cuantificación de estos compuestos fenólicos que responde a la Declaración Saludable. El objetivo: mejorar la competitividad de un sector que tiene en España su principal productor y que según los datos que maneja la Agencia Andaluza de Promoción Exterior supuso para Andalucía un valor de 2,3 mil millones de euros en exportaciones.

El método, que ya ha sido validado en unas 2.500 muestras, detecta estos compuestos saludables y registra las muestras de aceite en una base de datos con información sobre su composición y los distintos factores que han influido en el proceso de producción. "Las muestras provienen de los propios productores. Ellos nos dan información sobre cómo han producido ese aceite y a cambio nosotros lo analizamos y le emitimos un certificado gratuito con la concentración de fenoles", destaca el investigador principal del proyecto en la UCO, Feliciano Priego.

El proyecto Aristoil desarrolla un manual para incrementar la cantidad de estas sustancias beneficiosas para la salud

Aunque la base de datos continuará creciendo a lo largo de los próximos años, ya ha aportado datos importantes sobre cómo obtener aceites con un alto contenido en fenoles. Esta información ha servido para generar un manual de buenas prácticas que a través de convenios con Denominaciones de Origen se está difundiendo entre la comunidad productora.

Según destaca el profesor Feliciano Priego, los resultados han demostrado que, al contrario de lo que indicaban estudios anteriores, los aceites de cosecha temprana no tienen por qué generar una concentración mayor de estos compuestos saludables. Por otro lado, la información generada en la base de datos también confirma que determinadas variedades de olivo, como picual, cornicabra, hojiblanca y picuda, tienen predisposición genética a producir más fenoles. No obstante, todo depende de múltiples factores de tipo agronómico o técnico del proceso de producción.

De todos los aceites analizados, según revela la investigación, el 95% cumple la concentración de fenoles que dicta la normativa de Garantía Saludable y el 75% dobla el mínimo exigido. Por lo tanto, la calidad de los aceites españoles, a tenor de los resultados, es incuestionable. El reto está en mejorar, aún más si cabe, las propiedades saludables de este oro líquido para que siga siendo una garantía de éxito de la marca España y un escudo protector frente a las enfermedades y accidentes cardiovasculares.