

## POLIFENOLES DE ACEITE DE OLIVA Y SUS USOS

### Resumen de la oferta

Un grupo de investigación andaluz ha determinado la concentración específica de polifenoles provenientes del aceite de oliva que pueden ser utilizados para el desarrollo de nuevos aceites más saludables.

### Descripción de la oferta

Uno de los métodos de cocina más usuales para preparar comida es la fritura. Este proceso puede afectar significativamente la cantidad y calidad de la ingesta de grasas, afectando a la salud del consumidor.

El calentamiento del aceite reduce el contenido natural de los antioxidantes y genera compuestos tóxicos tales como polímeros y compuestos polares. En la generación de estos compuestos tóxicos, durante el proceso de calentamiento, influyen características intrínsecas del aceite, como el grado de insaturación de su contenido graso o su riqueza en agentes antioxidantes.

Pocos estudios se han centrado en las consecuencias biológicas del consumo de aceites de fritura. Los estudios en modelos animales han demostrado que su ingesta aumenta los niveles de lipoproteínas aterogénicas (LDL). En el ser humano, incrementa ciertos productos proaterogénicos, como la

fracción oxidada de los quilomicrones y LDL. Además se ha demostrado que el contenido de compuestos polares (sustancias prooxidantes que se generan al someter al aceite a altas temperaturas) en aceites de fritura son predictivos de la hipertensión arterial. Por su parte, otros estudios han asociado el consumo de compuestos polares con la disfunción endotelial, la hipertensión, y la arteriosclerosis, y por tanto con el riesgo cardiovascular.

Por lo tanto, el uso de compuestos fenólicos del aceite de oliva, (en una determinada concentración), puede ser utilizada para la elaboración de una alimentaria, para la prevención o el tratamiento de la arteriosclerosis en humanos.

### Ventajas de la oferta

Gracias a esta oferta tecnológica se podrían **desarrollar aceites más resistentes** a los procesos de **fritura** y beneficiosos para la **salud** del consumidor.

### Propiedad industrial Intelectual

Esta tecnología está protegida mediante una **solicitud patente nacional española**.

### ¿Qué se busca?

El grupo de investigación busca un acuerdo de licencia de explotación.

