

## PROYECTO DE EXCELENCIA

# Almería producirá el único aceite de oliva que previene enfermedades

Varios investigadores de la UAL trabajan en un nuevo producto que será comercializado por la firma Olivar del Desierto

JUAN MANUEL MALDONADO  
REDACCIÓN

Un equipo de investigadores de la UAL trabaja en un proyecto único en el mundo, que podría aportar grandes ventajas tanto a la salud de la población como a la economía almeriense. El objetivo es crear el primer aceite de oliva con todos los ácidos grasos esenciales, que ayudan a prevenir patologías como el cáncer, las enfermedades cardiovasculares e incluso la depresión. Una vez logrado, la empresa Olivar del Desierto se encargará de producirlo.

La innovación, no obstante, va mucho más allá puesto que estos científicos emplean una metodología que persigue la 'cuadratura del círculo'. Actualmente, cualquier farmacia ofrece suplementos dietéticos de Omega 3 y Omega 6 en pequeñas cápsulas, pero estos concentrados se relacionan con importantes problemas: la fuente principal de Omega 3 es el pescado, que puede estar contaminado con metales pesados, al mismo tiempo que su obtención esquilda la vida marina. Por otra parte, el exceso de ambos ácidos grasos podría generar patologías tan serias como las que provoca su carencia.

La solución que ha encontrado el equipo es el uso de unos Omega 3 y Omega 6 específicos, de 18 carbonos, a partir de vegetales cultivables. Los dos son precursores de los de 20 carbonos, los habituales del ser humano, y al ser transformados por el propio organismo, aseguran un equilibrio y evitan el



■ Embotellado de aceite de oliva en una almazara. / LA VOZ

riego de una posible toxicidad.

## Diseñar grasas 'a medida'

La clave para lograr este aceite de oliva enriquecido está en el diseño de un triglicérido funcional, según el doctor José Luis Guil, investigador principal del proyecto. Los tri-

glicéridos constituyen la grasa que asimila el organismo, y reciben este nombre por su estructura en forma de E: la base vertical es una molécula de alcohol (glicerol), de la que salen como 'brazos' tres ácidos grasos. Cuando el organismo actúa sobre los triglicéridos para su digestión, los 'brazos' de los extremos

se separan, mientras que el central queda unido a la molécula de alcohol. Esta última fracción puede ser absorbida de forma eficaz por el organismo, tan sólo se necesita que los ácidos grasos de los extremos tengan unas características concretas.

Es en esta posición central, precisamente, donde el grupo 'Biotecnología de Productos Naturales' planea ubicar los precursores de Omega 3 y Omega 6. A los beneficios que aportarían estas sustancias se unirían las del ácido Omega 9 (oleico) y las vitaminas y antioxidantes que ya están presentes de forma normal en el aceite de oliva, lo que conformaría un producto nutricional totalmente novedoso.

Cuando se comercialice, cualquier persona podrá equilibrar sus necesidades de ácidos grasos esenciales tomando alguna cucharada diaria o añadiéndolo a sus ensaladas.

## ✿ La apicultura, un beneficio colateral

Las plantas de las que se extraerán los ácidos grasos no son extrañas en los campos almerienses. Grandes productoras de Omega 6 son, por ejemplo, la borraja, la onagra o la viborera, mientras que la soja, la colza o el grosellero negro están asociadas al Omega 3. Su cultivo, aparte de no ser muy exigente, traería otra con-

secuencia positiva: el desarrollo de la apicultura. Así, la viborera tiene unas flores muy atractivas para las abejas, y la miel que producen a partir de ellas (de color amarillo claro, perfumada y con sabor dulce) está muy valorada en el mercado. Las flores estrella de la borraja, por otra parte, son igual de útiles.