

NOTA INFORMATIVA

EL ACEITE DE ORUJO DE OLIVA RETRASA LA APARICIÓN DE LA ATEROSCLEROSIS

- **Experimentos en ratones han demostrado su efecto retardador disminuyendo los triglicéridos, las lipoproteínas y el número de leucocitos circulantes en sangre.**
- **El aceite de orujo de oliva, también conocido como “Cardiorujo de oliva” es un alimento funcional que incorporado en cantidades normales a una dieta diaria aporta numerosos beneficios para la salud.**
- **En el desarrollo del estudio colaboran el Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERObn, el Instituto de la Grasa de Sevilla, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, y la Universidad de Zaragoza.**

El Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERObn, en colaboración con el Instituto de la Grasa de Sevilla, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, y con la Universidad de Zaragoza han llevado a cabo un estudio que constata las propiedades beneficiosas de la utilización del aceite de orujo de oliva de centrifugación refinado, que es el que se obtiene a partir de los residuos de las aceitunas una vez extraído el aceite de oliva virgen por presión, como retardador de la aterosclerosis (síndrome caracterizado por el depósito e infiltración de sustancias lipídicas en las paredes de las arterias de mediano y grueso calibre).

El efecto retardador de dicha enfermedad se ha puesto de manifiesto en las numerosas pruebas realizadas en ratones a través de la disminución de triglicéridos, de lipoproteínas y de la disminución de leucocitos activados circulantes en sangre.

Hoy en día, la aterosclerosis es la forma más común de arteriosclerosis para la cual no existe tratamiento médico alguno, utilizándose para su erradicación terapias farmacológicas, quirúrgicas o profilácticas que contribuyen a disminuir sus causas o consecuencias. El compromiso del CIBERObn con la nutrición y la erradicación de la obesidad ha motivado el desarrollo de este estudio, buscando combatir la aterosclerosis y, en consecuencia, todas aquellas situaciones y complicaciones que la acompañan como pueden ser la obesidad, la hipertensión, la diabetes y la hiperglucemia, entre otras.

Todo ello, convierte al aceite de orujo en un alimento funcional, que ingerido en cantidades normales en la dieta habitual tiene efectos beneficiosos para la salud, conocido bajo la definición de “Cardiorujo de oliva”.

El objeto de la investigación gira alrededor de la aplicación tanto nutricional como farmacológica de dicho aceite para poder observar su influencia sobre el desarrollo de la lesión arteriosclerótica, constatando, así, sus propiedades sanitarias, más allá de su función meramente nutricional, a la hora de mejorar el estado de las poblaciones con riesgo de aterosclerosis.

Asimismo, el aceite de orujo también se puede utilizar en la elaboración de nutraceúticos (alimentos con capacidad de proporcionar beneficios saludables como la prevención y el tratamiento de enfermedades) o de fitofármacos (medicamentos que contienen como principio activo exclusivamente plantas, partes de las mismas, ingredientes vegetales o preparaciones obtenidas a partir de ellas) con el propósito de retardar la aterosclerosis o incluso en la preparación de un medicamento concebido para tal función.

El aceite de orujo de centrifugación refinado se puede utilizar para dicho propósito tal como se obtiene o bien encabezándolo con hasta un 5% de aceite oliva virgen. Tradicionalmente, ha sido recuperado siempre mediante el empleo de disolventes, sin embargo, en la actualidad es posible obtenerlo sin emplear ningún tipo de solución disolutiva. En este sentido, el aceite de orujo de centrifugación refinado es un alimento natural, obtenido en condiciones en las que no se añade ni se quita ningún componente mediante medios tecnológicos o biológicos, diferente del que contenga en su extracción natural.

Experimentos con ratones

A la hora de constatar, *“in situ”*, los beneficios del aceite de orujo de centrifugación refinado se seleccionaron 26 ratones de dos meses de edad a los que se puso en ayuno durante 18 horas. Se anestesiaron, se les extrajo sangre y se dividieron al azar en tres grupos de idéntico nivel de colesterol. Permanecieron en jaulas esterilizadas sometidos a ciclos de 12 horas de luz y las mismas de oscuridad, con libre acceso al agua y a la comida.

Los tres grupos recibieron la dieta del ratón para el grupo control, la dieta del ratón suplementada con un 10% de aceite de oliva virgen de reciente preparación y la dieta del ratón enriquecida con un 10% de aceite de orujo. Las dietas se prepararon semanalmente y se suministraron durante 11 semanas.

Trascurrido este período, los investigadores no observaron cambios en el peso corporal de los diferentes grupos. Tampoco certificaron cambios en el peso del hígado por el enriquecimiento graso de las dietas y el colesterol plasmático no experimentó variaciones significativas en ninguna de las intervenciones dietéticas, en concordancia con resultados previos al aportar el contenido de lo graso del 10% a estos animales. Ni el colesterol, ni los triglicéridos plasmáticos aparecieron afectados en el grupo de aceite de oliva, sin embargo, sí se apreciaron disminuciones de los mismos en el grupo de animales alimentados con el aceite de orujo.

En cuanto al efecto de las diferentes dietas sobre el desarrollo de la lesión aterosclerótica tras el consumo de las diferentes dietas, los investigadores constataron que los animales cuya dieta estuvo enriquecida con aceite de oliva presentaron mayores valores de lesión que los ratones pertenecientes al grupo control. En cambio, el grupo que recibió el aceite de orujo presentó valores significativamente más bajos que los animales alimentados con las otras dos dietas.