

El aceite de oliva virgen enriquecido con sus propios antioxidantes previene la acumulación de colesterol

- **Un estudio de siete centros de investigación y universidades ha demostrado que promueve la capacidad de las lipoproteínas de alta densidad para extraerlo de las células y eliminarlo del organismo**
- **Este aceite de oliva enriquecido se puede considerar como un alimento funcional cardiosaludable**

Barcelona, 22 de septiembre de 2020.- Una nueva investigación ha demostrado que el aceite de oliva virgen enriquecido con sus propios compuestos fenólicos aumenta la capacidad de las partículas HDL (lipoproteínas de alta densidad) de transportar el colesterol depositado en la pared arterial para su posterior eliminación del organismo, a través del hígado y el intestino. El trabajo, publicado en la revista *Biomedicine*, ha sido coordinado por investigadores del CIBER de las áreas de Diabetes y Enfermedades Metabólicas Asociadas (CIBERDEM) y de Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición (CIBEROBN), el Instituto de Investigación y el Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, el Institut Hospital del Mar de Investigaciones Médicas (IMIM), la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Lleida y el Instituto de Ciencias de la Vid y del Vino-ICVV.

La investigación, realizada en un modelo experimental de ratón, ha permitido evaluar que tanto el aceite de oliva virgen enriquecido con sus propios compuestos fenólicos como los propios compuestos fenólicos por sí mismos, eran capaces no sólo de mejorar la capacidad de las HDL para extraer colesterol de las células macrofágicas, si no también eliminarlo del organismo. Este mecanismo es un reflejo de una de las funciones cardioprotectoras de las HDL.

“Los resultados de nuestro estudio indican que el aceite de oliva no enriquecido, utilizado como control y como base de preparación del aceite enriquecido, también fue capaz de promover esta función cardioprotectora de las HDL. Sin embargo, los resultados derivados del aceite de oliva funcional enriquecido con sus propios compuestos fenólicos, mejoraba notablemente esta capacidad protectora”, explica Joan Carles Escolà, explica Joan Carles Escolà, investigador del Grupo de Investigación de Bases Metabólicas del Riesgo Cardiovascular del Institut de Recerca del Hospital de Sant Pau – IIB Sant Pau, adscrito al CIBERDEM y uno de los principales responsables de l'estudi.

Los resultados de esta investigación, junto con los de estudios previos de los grupos implicados en este trabajo, permitirían concluir que este aceite de oliva enriquecido con sus propios compuestos fenólicos se puede considerar como un alimento funcional cardiosaludable.

Una cantidad mayor de compuestos fenólicos antioxidantes y antiinflamatorios del aceite

Los compuestos fenólicos son sustancias naturales que se encuentran en las plantas, las frutas, las verduras, el café o el chocolate, entre otros alimentos, y tienen propiedades antioxidantes y antiinflamatorias. “El aceite funcional utilizado en esta investigación se enriqueció con compuestos fenólicos propios del aceite de oliva virgen, por lo que su contenido de estos compuestos es superior al que está presente de forma habitual en los aceites de oliva virgen, gracias a un proceso tecnológico novedoso” expone Montserrat Fitó, investigadora del CIBEROBN en el Instituto Hospital del Mar de Investigaciones Médicas (IMIM). Para este procedimiento de preparación, primero se extraen los compuestos fenólicos, básicamente los derivados de hidroxitirosol de la pasta de aceituna de la variedad *Arbequina* y posteriormente se incorporan al aceite en una concentración determinada. La Dra. Fitó añade que “de esta manera el enriquecimiento permite el consumo de una mayor cantidad de compuestos fenólicos antioxidantes del aceite sin incrementar el consumo de grasa”.

Artículo de referencia:

Cedó, L.; Fernández-Castillejo, S.; Rubió, L.; Metso, J.; Santos, D.; Muñoz-Aguayo, D.; Rivas-Urbina, A.; Tondo, M.; Méndez-Lara, K.A.; Farràs, M.; Jauhiainen, M.; Motilva, M.-J.; Fitó, M.; Blanco-Vaca, F.; Solà, R.; Escolà-Gil, J.C. Phenol-Enriched Virgin Olive Oil Promotes Macrophage-Specific Reverse Cholesterol Transport In Vivo. *Biomedicines* 2020, 8(8), 266; <https://www.mdpi.com/2227-9059/8/8/266>

Más información

Abraham del Moral Pairada

Cap de premsa

Hospital de la Santa Creu i Sant Pau

adelmoralp@santpau.cat

T. 935 537 830 – 646 39 15 48

www.santpau.cat

@HospitalSantPau