

L'oli d'oliva verge enriquit amb els seus propis antioxidants prevé l'acumulació de colesterol

- **Un estudi de set centres de recerca i universitats ha demostrat que promou la capacitat de les lipoproteïnes d'alta densitat per extreure'l de les cèl·lules i eliminar-lo de l'organisme**
- **Aquest oli d'oliva enriquit es pot considerar com un aliment funcional cardiosaludable**

Barcelona, 22 de setembre de 2020.- Una nova investigació ha demostrat que l'oli d'oliva verge enriquit amb els seus propis compostos fenòlics augmenta la capacitat de les partícules HDL (lipoproteïnes d'alta densitat) de transportar el colesterol dipositat a la paret arterial per a la seva posterior eliminació de l'organisme, a través del fetge i l'intestí. El treball, publicat a la revista *Biomedicine*, ha estat coordinat per investigadors del CIBER de les àrees de Diabetis i Malalties Metabòliques Associades (CIBERDEM) i de Fisiopatologia de l'Obesitat i la Nutrició (CIBEROBN), l'Institut de Recerca i l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM), la Universitat Rovira i Virgili, la Universitat de Lleida i l'Institut de Ciències de la Vinya i del Vi-ICVV.

La investigació, realitzada en un model experimental de ratolí, ha permès avaluar que tant l'oli d'oliva verge enriquit amb els seus propis compostos fenòlics com els propis compostos fenòlics per si mateixos, eren capaços no només de millorar la capacitat de les HDL per extreure colesterol de les cèl·lules macrofàgiques, sinó també eliminar-lo de l'organisme. Aquest mecanisme és un reflex d'una de les funcions cardioprotectores de les HDL.

"Els resultats del nostre estudi indiquen que l'oli d'oliva no enriquit, utilitzat com a control i com a base de preparació de l'oli enriquit, també va ser capaç de promoure aquesta funció cardioprotectora de les HDL. No obstant això, els resultats derivats de l'oli d'oliva funcional enriquit són els seus propis compostos fenòlics, millorava notablement aquesta capacitat protectora ", explica Joan Carles Escolà, investigador del Grup de Recerca de Bases Metabòliques del Risc Cardiovascular de l'Institut de Recerca de l'Hospital Sant Pau – IIB Sant Pau, adscrit al CIBERDEM i un dels principals responsables de l'estudi.

Els resultats d'aquesta investigació, juntament amb els d'estudis previs dels grups implicats en aquest treball, permetrien concloure que aquest oli d'oliva enriquit amb els seus propis compostos fenòlics es pot considerar com un aliment funcional cardiosaludable.

Una quantitat més gran de compostos fenòlics antioxidants i antiinflamatoris de l'oli

Els compostos fenòlics són substàncies naturals que es troben a les plantes, les fruites, les verdures, el cafè o la xocolata, entre d'altres aliments, i tenen propietats antioxidants i antiinflamatoris. "L'oli funcional utilitzat en aquesta investigació es

va enriquir amb compostos fenòlics propis de l'oli d'oliva verge, pel que el seu contingut d'aquests compostos és superior al què està present de forma habitual en els olis d'oliva verge, gràcies a un procés tecnològic innovador "exposa Montserrat Fitó, investigadora del CIBEROBN a l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM). Per a aquest procediment de preparació, primer s'extreuen els compostos fenòlics, bàsicament els derivats de hidroxitirosol de la pasta d'oliva de la varietat *Arbequina* i posteriorment s'incorporen a l'oli en una concentració determinada. La Dra. Fitó afegeix que "d'aquesta manera l'enriquiment permet el consum d'una major quantitat de compostos fenòlics antioxidants de l'oli sense incrementar el consum de greix".

Article de referència:

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>

Més informació

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