



21/1/2008

Nota de la Universidad de Granada

El consumo de aceite de oliva extra virgen ayuda a combatir las enfermedades degenerativas, como el cáncer o la osteoporosis

Desde que en los años 60 un especialista en nutrición estadounidense, Ancer Keys, refiriera por primera vez los beneficios para la salud de la dieta mediterránea, son muchos los estudios que se han realizado en torno a las excelencias del aceite de oliva. Algunos trabajos realizados en Italia, España y Grecia (principales productores de aceite) han identificado una menor presencia de enfermedades de corazón que en los países del norte de Europa.

En esta misma línea, el "Grupo de Investigación del Departamento de Química Analítica de la Universidad de Granada de Control analítico, ambiental, bioquímico y alimentario", que dirigen el catedrático Alberto Fernández Gutiérrez y el profesor Antonio Segura Carretero, ha estudiado de forma exhaustiva y utilizando las técnicas analíticas más avanzadas las propiedades antioxidantes del aceite de oliva, caracterizando su composición polifenólica y su potencialidad como agente para combatir las enfermedades degenerativas.

Su trabajo se completará próximamente gracias a una colaboración con el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la UGR y el grupo de Nutrición del Hospital Virgen de las Nieves, para determinar que la ingesta de aceite rico en polifenoles (esto es, antioxidantes naturales) mejora la calidad de vida de enfermos que padecen de estrés oxidativo, y resulta igualmente beneficioso contra el envejecimiento de las células y la osteoporosis.

Su investigación ha despertado el interés del Consejo Regulador de la Denominación de Origen de la Sierra de Segura. Los investigadores granadinos han estudiado muestras procedentes de 15 almazaras, determinando que este aceite es muy rico en polifenoles. "Esto supone que ayudan a combatir cualquier enfermedad que suponga una oxidación desde el punto de vista degenerativo, dado su carácter preventivo", explican los profesores Alberto Fernández y Antonio Segura.

El "Grupo de Control analítico, ambiental, bioquímico y alimentario" de la Universidad de Granada ha desarrollado otras interesantes investigaciones, como un sistema para garantizar la calidad de la miel de abeja y determinar su origen geográfico o la caracterización polifenólica de alimentos como la propia miel, la cerveza o el propóleo.

[Más información sobre alimentacion](#)

Con la excepción de las disposiciones legales, está expresamente prohibida la reproducción y redifusión sin nuestro permiso expreso de todo o parte del material contenido en esta web, incluyendo como tal la hipervinculación en páginas de marcos.