

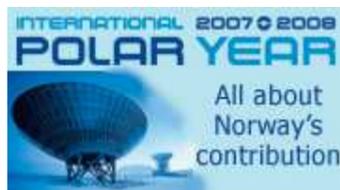
[Register as a journalist for full access](#)[Register as a contributor to post your news](#)

- AlphaGalileo Home
- About Us
- Register
- Press Releases
- Calendar
- Books
- Library
- Links
- Broadcast media
- Expert service
- Address book
- Search

All sections

All content

**GO >**

[Advanced search](#)**Press Releases**

Printable version



For further information, please contact:

Please register to view contact details

17 January 2008 La consommation de l'huile d'olive vierge extra aide à combattre les maladies dégénératives, comme le cancer ou l'ostéoporose

Depuis que, dans les années 60, un spécialiste en nutrition américain, Ancer Keys, a parlé, pour la première fois, des bénéfices de la diète méditerranéenne sur la santé, plusieurs études ont été réalisées sur l'excellence de l'huile d'olive. Certains travaux réalisés en Italie, en Espagne et en Grèce (principaux producteurs de l'huile) ont détecté une présence mineure des maladies de cœur en comparaison avec les pays du nord de l'Europe.

Dans cette même ligne, le groupe de recherche du Département de Chimie Analytique de l'Université de Grenade "Contrôle analytique, environnemental, biochimique et alimentaire" que dirigent le professeur agrégé Alberto Fernández Gutiérrez et le professeur Antonio Segura Carretero, a étudié de manière exhaustive et en utilisant les techniques analytiques les plus avancées les propriétés antioxydantes de l'huile d'olive, définissant ainsi sa composition polyphénolique et sa potentialité comme agent pour combattre les maladies dégénératives.

Leur travail se complétera grâce à une collaboration avec l'Institut de Nutrition et de Technologie des Aliments de l'et le groupe de Nutrition de l'Hôpital Virgen de las Nieves, afin de déterminer que l'ingesta de l'huile riche en polyphénols (ce sont des antioxydants naturels) améliore la qualité de vie des malades qui souffrent de stress oxydatif et il est également bénéfique contre le vieillissement des cellules et l'ostéoporose.

Leur recherche a déclenché l'intérêt du Conseil Régulateur de la Dénomination d'Origine de la Sierra de Segura (province de Jaén). Les chercheurs de Grenade ont étudié des échantillons provenant de 15 moulins à huile, et ont déterminé que cette huile est riche en polyphénols. "Cela suppose qu'ils aident à combattre toutes les maladies qui peuvent entraîner une oxydation du point de vue dégénératif, vu son caractère préventif" expliquent les professeurs Alberto Fernández et Antonio Segura.

Le "Groupe de Contrôle analytique, environnemental, biochimique et alimentaire" de l'Université de Grenade a développé d'autres recherches intéressantes, comme le système pour garantir la qualité du miel d'abeille et pour déterminer son origine géographique ou la caractérisation polyphénolique des aliments comme le miel, la bière ou la propolis.

Coordonnées :  
Pr. Alberto Fernández Gutiérrez et Antonio Segura Carretero.  
Département de Chimie Analytique de l'Université de Grenade.  
Courriel : [albertof@ugr.es](mailto:albertof@ugr.es)  
[ansegura@ugr.es](mailto:ansegura@ugr.es)

Notes for editor

Please register to view editor notes

Reference URL

<http://www.ugr.es/~winyta/>

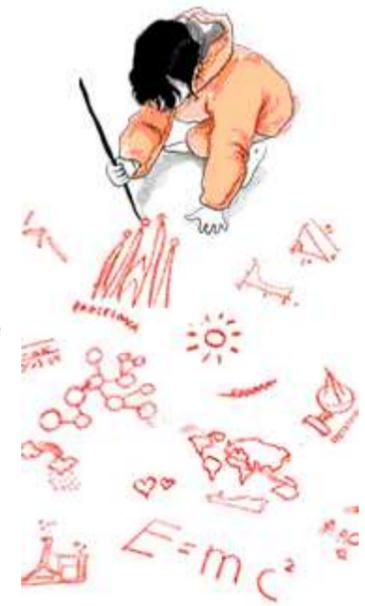
Keywords (click on a keyword for related items)

[Food](#), [Medical](#)

Log-on to AlphaGalileo

Username

Password

[Forgotten your password?](#)[Register as journalist](#)[Register as contributor](#)

**EUROSCIENCE  
OPEN FORUM  
ESOF  
2008  
SCIENCE FOR  
A BETTER LIFE  
BARCELONA,  
JULY 18-22**


[Home](#) | [Press Releases](#) | [Calendar](#) | [Books](#) | [Library](#) | [Links](#) | [Expert service](#) | [Address book](#) | [Advanced search](#)
[Terms and Conditions of Use](#) / [Terms and Conditions of Publication](#)

© AlphaGalileo Foundation 2003