



DETERMINAN UN NUEVO MÉTODO PARA ESTABLECER LA CAPACIDAD ANTIOXIDANTE DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

8 de Febrero de 2008

Científicos de la Universidad de Granada determinan cuatro métodos que permiten conocer la capacidad antioxidante y por tanto el efecto beneficioso que presenta el aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de la variedad Picual. El método es aplicable a las otras variedades de aceituna empleada en la obtención del aceite.

Universidad de Granada

Un grupo de científicos del departamento de Nutrición y Bromatología de la Facultad de Farmacia de la Universidad de Granada han puesto de manifiesto los efectos beneficiosos del aceite de oliva virgen extra sobre la salud humana, determinando *in vitro* e *in vivo* el poder antioxidante que presentan las muestras de aceite de oliva virgen extra que han sido objeto de estudio. Los investigadores han logrado con este trabajo encontrar el método más eficiente que existe en la actualidad para conocer la capacidad antioxidante en el aceite de oliva virgen extra.

La investigación ha sido dirigida por las doctoras M. Carmen López Martínez, Herminia López García de La Serrana y el doctor José Javier Quesada Granados, y su principal autora es Cristina Samaniego Sánchez. Los científicos han puesto a punto a cuatro métodos antioxidantes, que permiten conocer la capacidad antioxidante y por tanto el efecto beneficioso que presenta el aceite de oliva virgen extra obtenido de aceitunas de la variedad Picual.

Trabajo *in vitro*

Para llevar a cabo este trabajo, se determinó qué método se ajustaba de forma más correcta a la determinación de la capacidad antioxidante *in vitro* de muestras de aceite, concluyendo que de todos los métodos aplicados, el método ABTS es el más idóneo para el estudio de este tipo de muestras al presentar mejor correlación con el índice de polifenoles totales. Aún así, los científicos observaron que la reproducibilidad de los resultados es buena y los coeficientes de variación obtenidos por los diferentes métodos son aceptables, lo que permite concluir en general que los cuatro métodos estudiados se pueden aplicar para medir la actividad antioxidante en aceites.

Los científicos granadinos no descartan registrar próximamente alguna patente relacionada con esta investigación, debido a que ya tienen experiencia en la obtención de patentes en otros alimentos, como es el caso de las bebidas alcohólicas. Su trabajo es aplicable a cualquier tipo de aceite de oliva, y se pueden emplear dichos métodos en los entornos geográficos en los que se cultive el olivar, independiente a la variedad de aceituna empleada en la obtención del aceite.

En la actualidad, hay varios artículos pendientes de publicación en revistas tan prestigiosas como *Journal of Nutrition*, *Journal of Chromatography A*, *Talanta* y *Analytica Chimica Acta*.

Más información:

Cristina Samaniego Sánchez.
 Departamento de Nutrición y Bromatología de la Universidad de Granada.
 Tlf: 958243863. Móvil: 0039 3891544003.
 E-mail: csama@ugr.es

[« VOLVER](#)
[\[IMPRIMIR\]](#)
[\[ENVIAR NOTICIA\]](#)
[\[MÁS NOTICIAS\]](#)
[\[HEMEROTECA\]](#)


Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).


 Area25
 Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Andalucía Innova](#) : [Mapa web](#)