



5/5/2008

Nota de la [Universidad de Granada](#)

Universidad de Granada: Determinan un nuevo método para establecer la capacidad antioxidante del aceite de oliva virgen extra

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.

[Más información sobre olivar](#)

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.