



EL ACEITE MÁS CARO DEL MUNDO

9 de Junio de 2009

Expertos de la Universidad de Granada investigan las propiedades del aceite que proviene de las semillas que contienen los frutos del argán, un árbol que crece en Marruecos y que produce un 'oro líquido' de 50 euros el litro, aproximadamente. Este producto, que utiliza desde hace mucho tiempo la población marroquí y que recientemente ha entrado en el mercado europeo, tiene propiedades muy beneficiosas para la salud humana.

Guillermo Pedrosa Calvache

Su aroma recuerda a la almendra tostada, tiene un color amarillo anaranjado y un sabor no demasiado amargo. Se trata del aceite de argán (un árbol que crece en el sudeste de Marruecos) o como allí lo llaman, el oro del desierto. Expertos del Departamento de Nutrición de la [Universidad de Granada \(UGR\)](#) investigan las propiedades de este singular alimento.

Este aceite se extrae de las semillas que contienen los frutos de este árbol, que crece en la región de Essaouira (Marruecos), declarada como [Reserva de la Biosfera](#) por la [Unesco](#). Según explica la investigadora de la UGR, Carmen Cabrera, dicho producto "ha sido utilizado durante siglos por las tribus bereberes, pero en Europa se conoce desde hace poco".

"Allí siempre lo trataban de manera manual, especialmente las mujeres", añade la experta. En la actualidad, el precio de una botella de un litro de aceite de argán en el mercado europeo puede llegar hasta los 50 euros.

Propiedades saludables

"Se trata de un alimento rico en ácidos oleico y linoleico -que ejercen efectos beneficiosos en los vasos sanguíneos y en la regulación del apetito, respectivamente- y con una gran capacidad antioxidante", resume la investigadora, quien añade que las propiedades de este producto ya se están aplicando en la industria cosmética, pero aún no en el campo de la nutrición.

Precisamente, el objetivo de la investigación es estudiar la composición de este alimento y ver qué posibilidades tiene para mejorar la salud. Este producto puede ser consumido directamente o en combinación con otros alimentos. "Se trata de un aceite virgen, por lo que no se refina", subraya Carmen Cabrera.

Este compuesto se extrae de los huesos que contienen los frutos de del argán, que empiezan a madurar con los primeros calores de junio, y se recogen tradicionalmente de una manera muy original: los recolectan las cabras.

Y es que cuando el pasto escasea, las cabras se suben a los árboles para comer sus hojas, sus brotes tiernos y sus frutos. Por la noche, los animales empiezan a rumiar y escupen los huesos de los frutos, grandes como bellotas y duros como almendras, para que el pastor, posteriormente, los recoja sin haberse pinchado ni una sola vez con las hojas espinosas del árbol. Otro método es recogerlos de debajo del árbol cuando éstos han caído maduros y dejarlos secar, pelarlos y sacar el hueso.

El grupo de la UGR está probando los efectos que tiene este aceite en enfermedades inflamatorias intestinales, un estudio que está dando resultados muy positivos, motivo por el cual esta investigación ha sido galardonada en la segunda edición de los [Premios Internacionales Puleva Biotech Exxentia](#), frente a otros setenta trabajos procedentes de 23 países.

Más información:

www.ugr.es



Una mujer marroquí prepara aceite de argán al método artesanal

« 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](#) : [Mapa web](#)