



En Infoempleo.com, publica GRATIS TODAS las ofertas de trabajo de tu empresa

Versión móvil

Hemeroteca | Edición Impresa | RSS

Hoy 13.1 / 20.1 | Mañana 14.4 / 20.2 |

Cádiz Jerez

lavozdigital.tv La televisión de La Voz

Edición: Cádiz Ir a Edición Jerez » Personalizar 6 abril 2010

Clasificados 11870.com Vivienda Empleo Coches mujerhoy.com Hoyvino

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios

Buscar

Nacional Andalucía Internacional Sociedad Cultura Salud Tecnología

Estás en: Cádiz - La Voz Digital > Noticias Más Actualidad > Noticias Sociedad > Un libro muestra todo lo que hay que saber la cultura del aceite

MANUAL

Un libro muestra todo lo que hay que saber la cultura del aceite

05.04.10 - 13:20 - LA VOZ |

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

El manual 'El aceite de oliva: su obtención y propiedades' (El Olivo de Papel de Andalucía) pretende contribuir al mejor conocimiento del olivo, la aceituna y su aceite, su aporte a la salud, contribuyendo a que sea, de esta forma, "más apreciado, con lo que se ayude al aumento de su consumo".

Así lo ha explicado uno de los coordinadores del libro, Fernando Palomeque, especialista en aceites y tecnología de los alimentos por el CISC, quien ha indicado que se trata de un ejemplar dirigido "a todo el público en general, ya que está escrito de forma sencilla sin perder rigor científico".

Además, ha indicado que pone en contacto a unos expertos con otros "al tratar casi todos los aspectos del tema en sus 16 capítulos y ser así un manual o pequeña enciclopedia, dada su extensión media y su amplia bibliografía para que cada cual amplíe lo que desee".

Palomeque, junto con otros tres coordinadores, José Mataix, catedrático de Fisiología de la Universidad de Granada, Anunciación Carpio, especialista en aceites por el CSIC y Guillermo Rodríguez, doctor en Farmacia y experto en Nutrición y Dietética, han introducido cuestiones de índole histórica junto con aspectos relativos al aceite de oliva y la salud, entre otros.

"Cualquier persona al leer el libro se enriquecerá mucho sobre el tema", ha indicado el coordinador, quien ha explicado que esta es ya la tercera edición y ya están trabajando en la cuarta para dentro de tres años ya que "cada día se sabe más sobre el aceite de oliva".

"Llevo 30 años en el sector y he comprobado la gran evolución que ha experimentado y a su vez lo que aún queda por hacer", ha reconocido.

Palomeque ha asegurado que el proceso de obtención del aceite tiene que ser "delicado y exquisito si se quiere obtener aceite de primerísima calidad", para lo cual, hay que separar la aceituna de árbol y suelo y trabajar a bajas temperaturas.

Ha apostado por el aceite de oliva frente al de semilla ya que este último "se obtiene por extracción con un disolvente, tras lo que se refina al vacío a más de 200 grados", mientras que el aceite virgen de oliva "sólo emplea en su elaboración procedimientos naturales, físicos y mecánicos sin usar procesos químicos".

Un producto "excelente" en la prevención de enfermedades del corazón y del cáncer, que son las dos que más muertes causan, ha informado.

De todas formas, ha añadido que sí que tienen algunas desventajas, excepto el aceite de oliva virgen extra, "que no tiene ninguna".

"El aceite de oliva virgen tiene solo pequeños defectos en el sabor, no en la salud, mientras que el aceite de oliva, la tercera categoría es aún mejor que las semillas pero inferior a los dos primeros", ha apostillado.

Ha reconocido que todos los aceites de oliva virgen extra "son excelentes", aunque ha indicado que para la salud "el que tiene más componentes beneficiosos es el Picual propio de la provincia de Jaén y limítrofes".

[Club hoyvino.com: descubre los mejores VINOS + regalo](#)
[Cuenta NARANJA de ING DIRECT 3% TAE los 4 primeros meses](#)

TAGS RELACIONADOS

libro, muestra, todo, saber, cultura, aceite

0 votos

0 Comentarios | Comparte esta noticia »

Bienvenido a

Accede directamente si tienes cuenta en

[+]información

Actividad usuarios Iniciar sesión REGISTRO Cerrar barra