

EL ACEITE DE LA PROVINCIA | PRODUCTO DE CALIDAD

Un estudio revela diferencias entre el aceite de arbequina del norte y el sur

El Centre de Recerca Biomèdica de Reus vincula la distinta composició al proceso de extracció

S. FORNÓS

Un equipo de investigadores del Centre de Recerca Biomèdica de Reus ha concluido la primera parte de un estudio sobre el aceite virgen extra de arbequina producido en la provincia de Tarragona. Los científicos se propusieron averiguar la composición de los aceites para saber qué moléculas predominan en cada uno de ellos.

«Nos preguntábamos si era igual el aceite producido en el norte de la provincia que el del sur», explica el director del Centre de Recerca Biomèdica de Reus y profesor en la Facultad de Medicina de la URV, Jorge Joven. Él mismo confiesa que la hipótesis inicial del centro era que no existían diferencias, al tratarse del mismo árbol en toda la zona. Pero los investigadores se encontraron con una situación distinta.

Una de las primeras conclusiones que revela la investigación es que existen diferencias, en cuanto a su composición, entre el aceite que se produce en el norte y el sur de la provincia. «Las diferencias detectadas vienen determinadas por la composición del suelo, la meteorología y el proceso de extracción que sigue cada cooperativa», explica Jorge Joven.

Para realizar el estudio, el Centre de Recerca Biomèdica de Reus analizó 32 muestras de aceite de diferentes zonas geográficas de la demarcación y que las agrupó en tres áreas: norte, centro y sur. Los científicos analizaron 11 muestras de la zona sur, 14 del centro y 7 del norte de Tarragona, que compararon en cada uno de los lugares, para después realizar un análisis ciego.

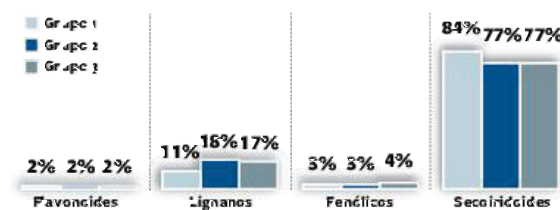
Las diferencias

Después de cinco años de análisis, el Centre de Recerca Biomèdica de Reus concluye que en los aceites del grupo 2 y 3 —que se pueden encontrar en comarcas como el Baix Camp o la Conca de Barberà—, el proceso de elaboración no es tan cuidadoso, en cambio en el grupo 1 —sería el caso de la Ribera d'Ebre, donde son



El equipo de investigadores del Centre de Recerca Biomèdica que ha participado en el estudio sobre el aceite. FOTO: ALBA MARINÉ

Composición de los aceites



más meticulosos en el proceso de elaboración.

«La prueba está en el escaso porcentaje de lignanos que tie-

ne el aceite la zona 1. Un 11% frente al 18% y 17% de los grupos 2 y 3 respectivamente», detalla Jorge Joven. Además también se ha

detectado que el grupo 1, el más diferente de todos, tiene más moléculas de Hidroxitirosol, Oleuropeína y Pinosinol.

De acuerdo con estudios anteriores realizados por el Centre de Recerca Biomèdica de Reus un aceite bueno para la salud es aquel que tiene una mayor cantidad de Hidroxitirosol y de Oleuropeína y poca de Pinosinol. Según el mismo Jorge Joven «el centro todavía no ha repetido los análisis para corroborar esta tesis inicial. Pero de confirmarse sería muy beneficioso para la salud y enfermedades co-

mo el cáncer, la arterioesclerosis, etc.»

La revista *Food Research International*, una de las mejores publicaciones de nutrición del mundo, ha decidido publicar el estudio del Centre de Recerca Biomèdica. Según la revista es el primer estudio que se realiza utilizando la variedad arbequina. En su caso, la editorial de la publicación remarcará la conclusión del estudio del centro, es decir, que existen variaciones geográficas que hacen que el aceite virgen extra de arbequina tenga diferente composición.

Crear un medicamento

El objetivo último del Centre de Recerca Biomèdica de Reus es desarrollar en un futuro un medicamento que exclusivamente contenga las moléculas del aceite más beneficiosas para la salud. «Para que realmente el aceite sea curativo deberíamos aislar estas moléculas curativas y así poderlas ofrecer en forma de pastilla o de medicamento», detalla Jorge Joven.

El centro ha descubierto una técnica para realizar el extracto de las moléculas. «A partir de este punto podremos realizar un ensayo clínico para probar nuestra hipótesis. Si es verdad que en la provincia tenemos un menor índice de cáncer una de las causas es el aceite que consumimos», concluye el científico.

EL APUNTE

Demostrados beneficios para la salud

El Centre de Recerca Biomèdica de Reus lleva años trabajando en el análisis del aceite para descubrir sus propiedades y beneficios para la salud. Uno de los estudios se remonta al año 2011, cuando un grupo de investigadores formado por el centro reusense, el Institut Català d'Oncologia de Girona, la Universidad de Granada y la de Elche demostraron que determinados componentes del aceite de oliva virgen extra son más activos contra el cáncer de mama.

Concretamente se trata de la variedad de polifenoles secoiridoides y lignanos. Según explicó en su día

el director del Centre de Recerca Biomèdica, Jorge Joven, «actúan inhibiendo el gen cancerígeno HER2 en células del cáncer de mama humanas, analizadas en cultivo en el laboratorio».

Otro de los resultados del trabajo del Centre de Recerca Biomèdica es la investigación que a principios de este año demostró que el aceite de oliva frena el envejecimiento, y que además puede frenar el avance de enfermedades vinculadas a la edad. El retraso del paso del tiempo vendría determinado por las moléculas llamadas fenoles. El proceso que detectaron los

investigadores fue el siguiente: en algunos casos, las células normales empiezan a convertirse en fibra (envejecidas) o en cancerígenas, por la intervención de varios derivados y el paso de los años. Los fenoles intervienen en el proceso de transformación y lo ralentizan, por lo que logra un efecto preventivo en algunas enfermedades y en el propio envejecimiento de las personas. El proyecto fue uno más de los que estudios de investigación del Centre de Recerca Biomèdica de Reus desarrolló con la colaboración de otros investigadores y científicos del país.