

## CIENTÍFICOS ANDALUCES EDITAN EL PRIMER LIBRO INTERNACIONAL SOBRE ACEITE DE OLIVA Y SALUD

**Expertos como José Mataix, de la Universidad de Granada; Valentina Ruiz Gutiérrez, del Instituto de la Grasa de Sevilla o Francisco Pérez Jiménez, del Hospital Reina Sofía de Córdoba colaboran en la publicación. Los editores, José Luis Quiles Morales y María del Carmen Ramírez Tortosa, del Instituto de Nutrición y Tecnología de los alimentos de la UGR, junto a Parveen Yaqoob, de la Universidad de Reading, en Reino Unido, han reunido a científicos de varios países para publicar el primer ensayo crítico sobre distintos aspectos del oro líquido de Andalucía.**

### Carolina Moya

El aceite de oliva constituye uno de los alimentos más estudiados y de los que más queda por conocer. Dos investigadores del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, José Luis Quiles Morales y M<sup>a</sup> del Carmen Ramírez Tortosa, han reunido a los principales especialistas mundiales en aceite de oliva y han publicado el primer libro que se ocupa exclusivamente sobre esta la materia, titulado 'Aceite de Oliva y Salud'. De los 39 autores que participan en la publicación, 20 son andaluces. Y es que, a pesar de que el cultivo del olivo se desarrolla en varias regiones del mundo, en Andalucía se concentran los principales expertos en estudios oleícolas.

Científicos como José Mataix, de la Universidad de Granada, Valentina Ruiz Gutiérrez, del Instituto de la Grasa de Sevilla, dependiente del Consejo Superior de Investigaciones Científicas, o Francisco Pérez Jiménez, del Hospital Reina Sofía de Córdoba, son algunos de los colaboradores de la publicación.

El libro desarrolla en cada uno de sus capítulos un aspecto relacionado con el aceite de oliva y la salud. La publicación arranca con un artículo del científico del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos José Mataix sobre los aspectos socio-culturales del aceite en el Mediterráneo. El siguiente capítulo está dedicado a la composición y tipos de aceite de oliva. El tercer artículo, elaborado por los especialistas italianos Nicoleta Pellegrini y Maurizio Battino, aborda la capacidad antioxidante del aceite. Cuanto mayor sea ésta, más beneficios reporta. A continuación, el experto de la Universidad Complutense de Madrid Francisco Sánchez Muñiz aborda la problemática de los aceites comestibles en la fritura de alimentos. trata sobre el aceite de fritura.

Por su parte, el profesor de la Universidad de Milán, Francesco Visioli, esboza un capítulo sobre las propiedades de los compuestos minoritarios del aceite. Este autor es pionero en el estudio de estas sustancias, que constituyen en torno al 2% del peso del aceite de oliva virgen y que cuentan con importantes propiedades biológicas.

Uno de los editores del libro, José L. Quiles, aborda en su capítulo la relación del aceite de oliva virgen y el estrés oxidativo. "Los radicales libres liberados por nuestro organismo están en la base del envejecimiento y numerosas patologías. Se ha demostrado que el enriquecimiento de las membranas biológicas con ácidos grasos como los que aporta el aceite de oliva atenúa los daños provocados por los radicales libres y, por tanto, podría prevenir frente a algunas patologías condicionando un mejor envejecimiento", explica el experto del Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada. El siguiente capítulo trata de epidemiología. En este caso, repasa los efectos beneficiosos del aceite de oliva en enfermedades cardiovasculares.



**Los editores del libro J.L. Quiles y Carmen Ramírez Tortosa, de la UGR**

