BIOREVALEAF propone las hojas del olivo como ingrediente alimentario

El grupo operativo BIOREVALEAF ha comenzado su actividad investigadora con el objetivo de revalorizar de forma integral la hoja de olivo como fuente de fitoquímicos y nutrientes para seguir avanzando en la implantación de la economía circular y sostenible en el ámbito del olivar.

El carácter innovador de la propuesta reside en la creación de un nuevo modelo de bioeconomía circular y sostenible en el sector del olivar gracias al aprovechamiento integral de uno de los principales subproductos de esta industria como es la hoja de olivo para la obtención de compuestos bioactivos de alto valor añadido que se aplicarán para la formulación de aceites de

oliva funcionales, empleando para ello procesos de fermentación en combinación con técnicas de extracción “green”.

Este grupo operativo está formado por CIDAF (Centro de Investigación del Alimento Funcional), Universidad de Granada, la olivarera Torres Morente y Cooperativas Agroalimentarias de Granada, que ya han comenzado los trabajos, que consisten en aprovechar uno de los principales subproductos del olivo de aplicación directa en la formulación de aceites funcionales enriquecidos en compuestos de alto valor añadido como terpenos y compuestos fenólicos (hidroxitirosol, tirosol, oleuropeína aglicona, oleaceína y oleocantal), y desarrollo de ingredientes alimentarios (fibra y/o proteínas) con propiedades funcionales y características tecnológicas de valor añadido con potencial para ser utilizados por la industria alimentaria para la formulación de alimentos.

Además este grupo operativo permitirá fortalecer vínculos entre el sector oleícola y organismos de investigación, dado que los resultados obtenidos permitirán una revalorización de estos subproductos de olivo, posibilitando una mayor rentabilidad económica, lo que beneficiará tanto al sector oleícola, con la posibilidad de creación de empleo a través del desarrollo de pequeñas empresas, como a sectores alimentarios gracias al aprovechamiento de esta fuente vegetal de bajo coste para la obtención de ingredientes de alto valor añadido. Los resultados obtenidos también contribuirán a la bioeconomía circular, dándole una segunda vida a los residuos del olivar producidos por la industria del aceite que generalmente son desechados, lo que permitiría reducir también su impacto ambiental.