Grasas avanzadas de aceite de oliva para embutidos y chocolates más saludables

Seis empresas españolas, lideradas por la compañía andaluza Aceite del Sur-Coosur (Grupo ACESUR), trabajan en el desarrollo de una nueva generación de grasas avanzadas que permita ofrecer alimentos más saludables mediante la sustitución de grasas altamente saturadas.

La investigación forma parte de los proyectos aprobados en la última convocatoria de los fondos Feder Interconnecta y se fundamenta en el desarrollo de grasas avanzadas basadas en aceites de oliva de alto valor añadido.

El grupo de investigación prevé incorporar en la fabricación de alimentos cárnicos y chocolates diferentes compuestos saludables, tales como ácidos grasos omega-3, aloe vera y otros extractos vegetales en grasas y aceites para su utilización directa o en matrices de alto contenido lipídico. De esta forma, será posible sustituir parte de las grasas saturadas tradicionalmente utilizadas en la fabricación de chorizos, salchichas y chocolate, por otras insaturadas más cardiosaludables y con un mejor perfil nutricional.

El procedimiento, que se llevará a cabo mediante el uso de tecnologías avanzadas de micro encapsulado que posibiliten mejoras nutricionales y tecnológicas, podría , emproporcionar a estos productos finales mejoras en dos de los principales parámetros valorados por el consumidor, salud y placer. Permitiría, por un lado, mantener las características organolépticas de los alimentos y, por el otro, renunciar a las grasas saturadas.

El proyecto durará dos años y será gestionado por un consorcio empresarial del cual forman parte:

- Aceites del Sur-Coosur: empresa andaluza líder en la producción, comercialización y exportación de aceite de oliva, de semillas y salsas de mesa.

- El Hórreo Healthy Food: compañía chacinera más antigua de Asturias con amplia experiencia en el sector y vinculada al desarrollo de productos saludables- La compañía aporta el enfoque práctico.

- Ingeniatrics: empresa sevillana que desarrolla soluciones basadas en tecnologías propias de micro-encapsulación que permiten la innovación en producto.

- Novadays: empresa de investigación y consultoría, con una sólida experiencia en materia de innovación y desarrollo en el ámbito agroalimentario.

- Citoliva: Centro de investigación especializado en aceite de oliva y sus componentes.

- Imibic: Centro de análisis nutricional que permitirán verificar los efectos saludables y funcionales de los nuevos productos y su biodisponibilidad.

Acesur utiliza la I+D para el desarrollo de nuevos productos, procesos y de tecnología, así como para el aprovechamiento de subproductos, colaborando con numerosas empresas, centros de investigación y universidades, lo que le ha permitido ser un referente internacional en el desarrollo de conocimiento en el sector del aceite de oliva, de los aceites de semillas y de las salsas.

El Hórreo Healthy Food trabaja también habitualmente en grupos de investigación para el desarrollo de embutidos más saludables. Junto a la Universidad de Oviedo, se ha implicado el desarrollo de productos cárnicos funcionales aptos en dietas terapéuticas y, concretamente, en la prevención del cáncer de colon, logrando reducir hasta un 57% la aparición de tumores en animales a los que se había inducido carcinoma colorrectal, mediante una dieta a base de estos productos cárnicos. Ingeniatrics cuenta con un departamento de I+D+i altamente cualificado y experimentado en el sector alimentario.

La combinación de este equipo humano de trabajo con la utilización de un conjunto de tecnologías propias muy versátiles permite la mejora nutricional de los alimentos mediante la incorporación de activos tan diversos como pueden ser probióticos y/o aromas.