Healthy Oil avanza en el desarrollo de nuevos aceites para fritura saludable

El consorcio formado por el Grupo Acesur, Almazaras de la Subbética S.C.A. Aperitivos Añavieja y otros socios colaboradores en el ámbito de la ciencia y la innovación, ha alcanzado con éxito el segundo hito del proyecto Healthy Oil, logrando llegar a las metas propuestas.

El objetivo del proyecto es elaborar aceites de oliva virgen extra, aceites de orujo y otros aceites de origen vegetal para frituras más saludables. Para ello, en esta segunda fase, se han podido investigar y desarrollar diferentes métodos para asegurar la erradicación preventiva de sustancias impropias de los aceites en el proceso de elaboración de los mismos y, sobre todo, determinar de manera científica cuáles son los mejores aceites para su uso que garanticen un producto final frito

saludable y rico.

Así, durante esta segunda anualidad, se ha estudiado en profundidad la influencia de la fritura y el comportamiento de los diferentes parámetros que condicionan la misma sobre los diversos aceites producidos a escala laboratorio.

Se ha analizado en las frituras realizadas cómo se logra disminuir la probabilidad de aparición de sustancias no deseadas, tanto en el aceite como en el alimento frito. Todos los estudios realizados y las conclusiones, así como las soluciones conseguidas, se probarán durante el próximo año a nivel industrial con el objetivo de que también se pueda aplicar pronto en el canal HORECA, siendo éste la principal vía de consumo de alimentos fritos, según los datos del Ministerio de Alimentación.

Nueva incorporación de Almazara de la Subbética

Al proyecto se ha unido durante este año la Cooperativa Agrícola Almazaras de la Subbética SCA.

Creada en julio de 2007, procede de la fusión de dos prestigiosas y experimentadas cooperativas: S.C.A. Virgen del Castillo y S.C.A. Olivarera Nuestro Padre Jesús Nazareno, ambas, con más de 60 años de experiencia en el sector. La actividad de Almazaras de la Subbética SCA se centra en la producción de aceite de Oliva Virgen Extra convencional y ecológico y de aceituna de mesa normal y ecológica, habiendo revalidado la calidad de su AOVE en el World's Best Olive Oil 2019/2020.

Alianza público – privada

Liderado por Acesur y financiada por el Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades a través del CDTI, el proyecto Healthy Oil involucra a distintos actores, como las empresas anteriormente mencionadas, centros tecnológicos, Universidades y OPIs, entre los que destacan Novadays, Citoliva y la Universidad de Ávila.

Además de desarrollar nuevos aceites especialmente diseñados para la fritura de consumo doméstico e industrial, las empresas lanzarán una gama de nuevos productos fritos envasados que serán más saludables que los resultantes de la fritura actual, manteniendo o mejorando sus características para que sean apreciados por el consumidor final siendo este, incluso, capaz de detectarlo.

El consorcio innovará en todo el ciclo de producción del aceite —desde el cultivo a la fritura misma— permitiendo la reducción de sustancias nocivas en los alimentos fritos finales.

Las nuevas mezclas de aceites resultantes de este trabajo serán validadas en la extensa gama de productos elaborados por Aperitivos Añavieja que engloba patatas fritas, palomitas de maíz, cortezas, vegetales fritos y la nueva gama de verduras y hortalizas deshidratadas.

El proyecto está subvencionado por el CDTI dentro del Programa FEDER INNTERCONECTA en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2017-2020.