

Oli d'oliva amb polifenols de farigola per protegir l'ADN

Ho demostra una recerca en què participa la UdL, liderada per la URV

Un estudi liderat per la Universitat Rovira i Virgili (URV) en què participa la Universitat de Lleida (UdL) ha demostrat que l'oli d'oliva verge enriquit amb els seus polifenols i els de farigola protegeix l'ADN de l'oxidació provocada per la pol·lució, el tabac o alguns aliments. Aquestes substàncies químiques també podrien incorporar-se en qualsevol altre producte, com ara sucus, ja que són hidrosolubles. Els resultats els acaba de publicar *Journal of Agricultural and Food Chemistry* [<http://pubs.acs.org/journal/jafcau>].

La recerca s'ha fet amb persones que tenien uns nivells lleugerament elevats de colesterol LDL, conegut com "colesterol dolent", però no tant com per necessitar tractament amb fàrmacs. Dividits a l'atzar en tres grups, els voluntaris van consumir oli d'oliva verge normal, oli d'oliva verge enriquit amb els seus polifenols i oli d'oliva verge enriquit amb una mescla de polifenols propis i de farigola. Els investigadors han detectat que els polifenols de la farigola són els que el cos absorbeix millor i, per tant, la possible causa per la qual s'obtenen resultats més efectius.

Els resultats positius de la recerca han servit per concloure que aquest oli d'oliva enriquit amb farigola és un aliment funcional més per protegir la salut. Per tant, permetrà fer recomanacions saludables a la població en general i sobretot a les persones amb nivells alts de LDL. Conté més polifenols dels que normalment trobem en un oli d'oliva comú gràcies a un procés tecnològic en el qual primer s'extreuen els polifenols de la pinyolada (pasta resultant del premsat de les olives molt rica en polifenols) i posteriorment s'incorporen a l'oli. A través del mateix procés s'hi afegeixen polifenols extrets de la farigola, controlant que no sigui una quantitat excessiva perquè poden donar-hi un gust picant.

D'altra banda, altres estudis realitzats amb els mateixos tipus d'olis han demostrat que podrien millorar la funció endotelial, un marcador de l'arteriosclerosi. En aquesta línia, les investigadores treballen per trobar els mecanismes d'acció dels polifenols estudiats, buscant quines proteïnes podrien estar implicades en la protecció de les artèries per veure com aquest oli enriquit pot ajudar-les a dilatar-se més fàcilment i protegir de aparició de les malalties del cor, la causa més important de mort en el món occidental.

En la recerca liderada per les investigadores Marta Romeu, Vanessa Sánchez i Montserrat Giralt, de la Unitat de Farmacologia de la URV; també hi han participat María del Carmen López de las Hazas i María José Motilva,



Descarregar imatge

L'oli d'oliva enriquit és un aliment funcional més per protegir la salut

Aquest oli conté més polifenols dels que normalment trobem en un oli d'oliva comú gràcies a un procés tecnològic en el qual primer s'extreuen els polifenols de la pinyolada i posteriorment s'incorporen a l'oli. A través del mateix procés s'hi afegeixen polifenols extrets de la farigola.

del centre de recerca Agrotecnio de la Universitat de Lleida, i altres investigadors de l'Institut Hospital del Mar d'Investigacions Mèdiques (IMIM) de Barcelona.

Text: Comunicació URV / Oficina de Premsa UdL

Més informació

Article *Virgin Olive Oil Enriched with Its Own Phenols or Complemented with Thyme Phenols Improves DNA Protection against Oxidation and Antioxidant Enzyme Activity in Hyperlipidemic Subjects* [
<http://pubs.acs.org/doi/abs/10.1021/acs.jafc.5b04915>]