

Se prevé una importante revalorización de los aceites de oliva, orujos crudos y otros productos del olivar

En Laboratorio J.A. Tello, perteneciente al Gurpo Tentamus, hemos puesto a punto un nuevo método basado en técnicas avanzadas de cromatografía – espectrometría de masas para la determinación del contenido en los ácidos hidroxi pentacíclicos triterpénicos (HPTA: hydroxy pentacyclic triterpenic acid), concretamente ácido maslínico, ursólico y oleanólico en aceites de oliva, sus subproductos y otros aceites vegetales.

En el 2009 investigadores de la Universidad de Granada y de la Universidad de Barcelona publicaron en la revista Cancer Letters(2009 Maslinic acid, a natural triterpene from Olea europaea L., induces apoptosis in HT29 human colon-cancer cells via the mitochondrial apoptotic pathway) que el tratamiento con ácido maslínico, un componente triterpénico extraído de la piel de la aceituna, inhibe el crecimiento de las células HT29 de cáncer de colon. El ácido maslínico es un elemento natural capaz de inducir la apoptosis o muerte programada de dichas células a través de la vía intrínseca mitocondrial. Por esta razón, los científicos trabajan en nuevas terapias naturales para el tratamiento del carcinoma de colon.



Los triterpenos están presentes en un gran número de plantas que se usan en medicina tradicional y son conocidos por sus propiedades antitumorales, pero en bajas concentraciones. Sin embargo, se ha demostrado que la concentración de esta sustancia en la cera de la piel de la aceituna es muy alta. Por tanto, los orujos crudos o aceites de segunda centrifugación y otros subproductos de la producción de aceite de oliva son ricos en estos compuestos, lo que podría abrir puertas a una importante revalorización de los mismos. En la etapa de neutralización del refinado se pierden la mayor parte de la concentración de estas sustancias, por lo que la concentración en los aceites refinados es bastante baja. En el





caso de los aceites de oliva vírgenes y extras,las cantidades son bajas comparadas con las de los orujos crudos, pero, aun así, son cantidades considerables.

En consecuencia, el control analítico del contenido de estos ácidos maslínico, ursólico y oleanólico en aceites de oliva, sus subproductos y otros aceites vegetales, es de gran interés para evaluar sus propiedades medicinales e intentar, en un futuro, saber preservar su contenido incluso en la etapa de refinación.

