

El CSIC investiga las cualidades probióticas de las aceitunas de mesa

08-08-2012

Noticias

Gracias al empleo de técnicas de microscopía electrónica de barrido se ha demostrado que las bacterias "Lactobacillus pentosus" se asocian entre sí formando comunidades complejas denominadas "biopelículas".

Investigadores del [Consejo Superior de Investigaciones Científicas \(CSIC\)](#) [1] han descubierto que los lactobacilos y levaduras responsables de la fermentación de las aceitunas se encuentran también adheridos a la piel del fruto, un hallazgo que abre el camino a la obtención de olivas probióticas.

Según ha informado el CSIC, gracias al empleo de técnicas de microscopía electrónica de barrido se ha demostrado que las bacterias "Lactobacillus pentosus", responsables de la fermentación de las aceitunas de mesa de "estilo español o sevillano", se asocian entre sí formando comunidades complejas denominadas "biopelículas".

Hasta ahora, se pensaba que estos microorganismos se encontraban dispersos y de forma aislada en las salmueras en las que se sumergen las aceitunas durante el proceso de fermentación.

El investigador del [Instituto de la Grasa](#) [2] del CSIC Rufino Jiménez ha explicado, en una nota, que estos microorganismos se asocian entre sí y a los frutos porque "encuentran una alta concentración y fácil disponibilidad de nutrientes como azúcares, aminoácidos y vitaminas durante la fermentación".

Según apuntan las investigaciones, los lactobacilos y las levaduras de las salmueras migrarían a la superficie de los frutos para formar, al cabo del tiempo, microcomunidades complejas.

Una aceituna de la variedad "Gordal" lleva en su epidermis más de 100.000 millones de lactobacilos que se ingieren junto a la oliva, por lo que los científicos del CSIC se centran ahora en estudiar las características potencialmente probióticas de este alimento, especialmente en las cepas de "Lactobacillus pentosus".

Esta investigación, publicada en la revista "International Journal of Food Microbiology" abre la vía a la obtención de "aceitunas simbióticas", es decir, alimentos funcionales por sus elevados niveles de fibra y compuestos antioxidantes.

En cantidades adecuadas, los alimentos probióticos contribuyen al desarrollo y equilibrio de la flora intestinal y estimulan sus funciones protectoras.

Redacción

Enlaces:

[1] <http://www.csic.es/web/guest/home;jsessionid=D62021935536BF7A4D4ADC6E1C27C015>

[2] <http://www.ig.csic.es/>