

El Proyecto Probiolives logra obtener aceitunas de mesa funcionales con propiedades probióticas

Noticias

Investigadores de Grecia, Italia, Portugal y España presentan en Asemesa los resultados de su estudio. Tras tres años de investigaciones, han conseguido la fermentación de aceitunas de mesa con bacterias lácticas autóctonas dotadas de propiedades probióticas, cuya ingesta refuerza potencialmente las defensas naturales del consumidor.

La sede de Asemesa ha sido el escenario elegido para presentar las conclusiones del **Proyecto Probiolives**. Tras tres años de investigaciones en Grecia, Italia, Portugal y España, el equipo científico ha demostrado que **bacterias lácticas autóctonas de las aceitunas de mesa** presentan propiedades probióticas incluso más destacadas que las de algunos de los microorganismos utilizados en los productos lácteos. Y lo que según los investigadores es más importante, que dichas bacterias perduran en las aceitunas durante su conservación y envasado.

El proyecto se ha desarrollado en varias fases a lo largo de tres años. En la primera se realizó el aislamiento e identificación de una serie de cepas lácticas de diferentes fermentaciones de aceitunas de mesa. A continuación se estudiaron sus características probióticas, seleccionando aquellas que presentaban mejores propiedades. Con éstas, se realizaron experiencias en el laboratorio que demostraron que en el transcurso de la fermentación, las mismas producen biofilms en la superficie de las aceitunas, es decir, los microorganismos se fijan también a las paredes de la aceituna y no limitan su presencia únicamente en la salmuera que rodea a los frutos, que es donde se habían centrado hasta ahora las investigaciones. Estas bacterias adheridas a la aceituna se mantienen a lo largo del proceso de conservación y envasado de los frutos, por lo que llegan al consumidor con sus propiedades inalteradas.

La probable respuesta del mercado al nuevo producto desarrollado se ha investigado mediante estudios sensoriales y de aceptación por parte de los consumidores. En éstos se compararon aceitunas fermentadas con cepas probióticas y aceitunas tradicionales. Los resultados han demostrado de manera contundente que las aceitunas que contenían las bacterias lácticas probióticas no presentan diferencia alguna ni en sabor ni en el aspecto con respecto a las tradicionales. Es más, el estudio revela la clara predisposición a la compra por parte de los consumidores una vez informados de sus potenciales propiedades saludables.

Para José Manuel Escrig, director-adjunto de Asemesa, los resultados del estudio sientan las bases “para dar un impulso a un producto tan tradicional como la aceituna de mesa, de hecho, podrían constituir el principal producto vegetal fermentado probiótico del mercado en el futuro”.

Por su parte, Antonio Garrido, investigador del Instituto de la Grasa del CSIC, comenta que “las conclusiones son tan positivas que no sólo superan nuestras primeras hipótesis, sino que abren el camino a otras futuras líneas de trabajo para profundizar en el estudio de los biofilms formados e investigar ya directamente los potenciales beneficios de estas aceitunas en la salud del consumidor”.

Enmarcado dentro del 7º Programa Marco de la Unión Europea, concretamente en el programa CAPACITIES, Probiolives ha contado con un presupuesto de dos millones de euros. El Proyecto se ha desarrollado gracias a la colaboración de varios países, concretamente Grecia, Italia, Portugal y España. En el caso español, las investigaciones se han llevado a cabo de la mano de la Asociación de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa, la empresa Jolca y la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), a través del Instituto de la Grasa de Sevilla.

Redacción