

Las aceitunas probióticas abrirán una nueva vía comercial para las industrias entamadoras

Noticias

El proyecto "Probiolives", en el que han participado durante tres años investigadores de Grecia, Italia, Portugal y España, ha logrado la fermentación de las aceitunas de mesa con bacterias lácticas autóctonas dotadas de esas propiedades probióticas.

El hallazgo de las **aceitunas "probióticas" o funcionales** -que contiene bacterias que refuerzan las defensas naturales del consumidor, mejores que las de los lácteos y más perdurables- abrirá una **nueva vía comercial para las industrias del aderezo en el mercado de España e internacionales.**

El proyecto "Probiolives", en el que han participado durante tres años investigadores de Grecia, Italia, Portugal y España, ha logrado la fermentación de las aceitunas de mesa con bacterias lácticas autóctonas dotadas de esas propiedades probióticas (organismos vivos de origen natural beneficiosos para la salud), lo que permitirá a este fruto competir con alimentos funcionales vegetales o lácteos.

Pero, ¿logrará su próxima irrupción en los mercados revolucionar los lineales, como en su momento consiguieron algunas bebidas lácteas de conocidas firmas que rápidamente triunfaron entre las madres que las daban a sus hijos cada día como "píldoras" de salud?

"Estamos convencidos de que realmente podrían constituir el principal producto vegetal fermentado probiótico del mercado en el futuro", ha apuntado a Efeagro el director adjunto de la Asociación de Exportadores e Industriales de Aceituna de Mesa (Asemesa), José Manuel Escrig, quien ha añadido que, estudios a consumidores muestran su predisposición a la compra, una vez informados de sus propiedades.

No obstante, el director adjunto cree necesario completar los resultados del Proyecto Probiolives con otras líneas de trabajo que profundicen en sus beneficios para poder así "lanzar productos funcionales al mercado y competir con otros" del mismo tipo.

Según aportaciones de los investigadores, los microorganismos no sólo se encuentran en la salmuera que rodea a los frutos, sino que también se fijan en las paredes de la aceituna y, por tanto, se mantienen a lo largo del proceso de conservación y envasado y llegan al consumidor con sus propiedades inalteradas, lo que les diferenciaría de otros alimentos "salud" de los lineales actuales.

A juicio de Escrig, España "podría ser un magnífico mercado" para las aceitunas probióticas, pero "está claro que el creciente interés por la salud, los alimentos naturales y la alimentación en general es una tendencia global. Este producto podría encajar en aquellos países donde la aceituna de España se consume habitualmente en cualquiera de sus presentaciones", apostilla.

Entre los destinos con más oportunidades, apunta a los países de la Unión Europea, EEUU o Rusia, entre muchos otros, ha aclarado.

Los avances científicos ofrecen nuevas vías de futuro para un sector empresarial, que supera los 1.000 millones de euros en facturación -el 80 % corresponde a empresas andaluzas-.

El proyecto Probiolives ha sido posible por la colaboración entre centros de investigación, empresas privadas y asociaciones sectoriales de varios países, que han liderado la iniciativa y, por lo tanto, las propietarias de los resultados obtenidos, añade.

En el caso de España, Asemesa será la titular de las patentes que han dado como resultado el proyecto y serán las empresas adheridas a esta asociación -en Andalucía, Comunidad Valenciana, Cataluña y Extremadura- las que puedan beneficiarse del uso comercial.

Antonio Garrido, investigador del Instituto de la Grasa del CSIC, ha destacado a Efeagro que es difícil anticipar cuál podría ser la respuesta de los consumidores una vez que se vendan estas aceitunas más saludables, pero opina que podría ser bien aceptada por los ciudadanos a medio y largo plazo por sus beneficios y sabor.

Ha puntualizado que, tras este descubrimiento, "ahora el mayor interés científico será el estudio de los biofilms", una combinación de levaduras y bacterias", apunta el investigador.

"Estudiaremos la interacción de los microorganismos para ver cuál de ellos es el óptimo y detectar posibles efectos de tipo probiótico" asociados, es decir, bacterias que actúen en beneficio del sistema inmunológico humano o del sistema gastrointestinal.

Ha recordado que los biofilms representan un problema sanitario para muchos productos alimentarios -por una posible contaminación-, pero que en el caso de las aceitunas, por contra, contienen esas bacterias lácticas -que son que intervienen en la fermentación- y levaduras que podrían tener aplicaciones en el campo de la salud.

Ha remarcado que también investigarán futuros desarrollos adicionales para este sector, como la búsqueda de aceitunas con bajo contenido en sal y también otra enriquecidas con calcio, potasio, magnesio o zinc, por ejemplo, en muchos casos difíciles de conseguir sólo con una dieta normal.

Redacción