

Asemesa acoge una reunión de investigadores y técnicos internacionales para estudiar el carácter funcional de la aceituna de mesa

Redacción, 09/09/2010

Veintisiete expertos internacionales comparten sus experiencias en la sede de ASEMESA en la que supone la segunda reunión de trabajo del proyecto Probiolives, un estudio que pretende impulsar el carácter funcional de la aceituna de mesa con vistas a reforzar las defensas naturales del consumidor

Investigadores y técnicos de Grecia, Italia, Portugal, Túnez y España se han reunido los días 7 y 8 de septiembre en la sede de Asemesa para una puesta en común de las investigaciones que se realizan desde el pasado mes de marzo en el seno del proyecto Probiolives, destinado a impulsar el carácter funcional de la aceituna de mesa.

El Proyecto Probiolives consiste en el aislamiento de bacterias lácticas a partir de los diversos procesos de fermentación de aceitunas propios de cada país participante. Tras un primer estudio inicial de identificación y de clasificación, se seleccionarán aquellas que presenten características probióticas. Posteriormente, se aplicarán técnicas de microbiología predictiva para investigar los efectos que las diferentes condiciones de elaboración puedan tener tanto en el crecimiento como sobre la supervivencia de dichos microorganismos en condiciones simuladas del tracto intestinal humano. Con ello se pretende desarrollar un producto funcional que contenga en una proporción determinada aquellas bacterias que se hayan seleccionado como apropiadas en base a determinadas características fisiológicas y que sean saludables para el consumidor al reforzar las defensas naturales del organismo.

En el caso español, las investigaciones se llevan 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.

Durante el primer semestre de actividad, los grupos de trabajo del proyecto han comenzado a identificar las bacterias más óptimas para el proceso, compartiendo sus observaciones en las jornadas organizadas por ASEMESA. Como comenta Antonio Garrido, investigador del Instituto de la Grasa y responsable del grupo de investigación español, "aunque el proyecto acaba de arrancar, los resultados presentados hasta el momento por todos los grupos participantes nos permiten ser optimistas a la hora de alcanzar nuestro objetivo. Lo que pretendemos es demostrar científicamente que las aceitunas podrían cumplir una función similar a la de los productos lácteos fermentados que, como es ampliamente aceptado, mejoran la nutrición y el equilibrio de la mucosa y de la flora intestinal, barreras naturales de protección frente a infecciones".

Para José Manuel Escrig, director-adjunto de ASEMESA, "estas jornadas son una muestra de la apuesta de nuestra asociación por la investigación y el desarrollo. En un escenario como el actual, lanzar nuevos productos es fundamental, ya que nos permiten acceder a distintos mercados y mejorar nuestra posición en el nacional". Enmarcado dentro del 7º Programa Marco de la Unión Europea, concretamente en el programa CAPACITIES, Probiolives tiene una duración de tres años y un presupuesto total de dos millones de euros.

Por su parte, ASEMESA representa al sector desde hace 90 años, integrando a la industria dedicada a la elaboración, comercialización y exportación de la aceituna de mesa en España. Sus empresas asociadas proceden de Andalucía, Valencia, Cataluña y Extremadura y en total las operaciones de éstas superan el 70% de la facturación del sector.