



El Proyecto GR2020 concluye su investigación sobre grasas cardiosaludables con resultados que permitirán sustituir aceites de palma y similares

- ***Se han utilizado tecnologías avanzadas de microencapsulación y sustitución directa***
- ***Se ha conseguido reducir el 40% en ácidos grasos en sucedáneos de chocolate.***
- ***Se han sustituido grasas saturadas en embutidos por grasas provenientes del aceite de Oliva***

Madrid, 29 mayo 2018. El proyecto GR2020, liderado por la compañía andaluza Aceite del Sur-Coosur (grupo ACESUR), e integrado por otras cinco empresas españolas (**El Hórreo Healthy Food, Ingeniatrix, Novadays, Citoliva e Imibic**) que forma parte de la convocatoria 2015 de los Fondos Feder Interconnecta, ha finalizado su investigación sobre la aplicación de grasas cardiosaludables a distintos alimentos tras analizar sus resultados de forma empírica.

El Proyecto GR2020 que comenzaba su andadura hace dos años, tiene como objetivo fomentar una alimentación más saludable a través de la investigación y aplicación de grasas avanzadas de aceites insaturados como el aceite de oliva que mejoren las propiedades los alimentos y neutralicen, en mayor o menor grado, los factores negativos para el organismo, como el colesterol.

En este sentido, han sido muchos los estudios llevados a cabo, en productos cárnicos, salsas o sucedáneos de chocolates, para conseguir reducir el uso de grasas saturadas.

Así, en el caso de sucedáneos chocolate, se ha trabajado a través de la sustitución total de directa de aceite de palma alcanzando resultados satisfactorios, llegando a reducir un 40% de ácidos grasos y, por su temperatura de fusión y textura, se ha concluido que este tipo de producto se adapta a la perfección en cremas de cacao destinadas al relleno de productos de bollería.

Éxito en productos cárnicos y embutidos

Por lo que respecta a productos cárnicos, mediante el uso de tecnologías avanzadas de microencapsulación y de sustitución directa, se ha reemplazado parte de las grasas saturadas utilizadas tradicionalmente en la fabricación de chorizos y salchichas, tanto

crudos como cocidos por otras insaturadas más cardiosaludables con resultados de aceptación sensorial muy positivos.

Esta aceptación se ha medido a través de un estudio que ha llevado a cabo durante 6 meses la Universidad de Córdoba en las Unidades de Endocrinología y Unidad de Metabolismo Infantil del Hospital Universitario Reina Sofía, así como en el Dpto. de Química Analítica.

Mediante este estudio, se ha evidenciado una elevación de los niveles de oleico tras la ingesta del producto, lo que corrobora que la modificación del contenido graso del chorizo se traduce en cambios inmediatos del perfil de ácidos grasos en sangre, tras su ingesta, similares a los esperados con la toma de aceite de oliva.

Además, se ha analizado también el perfil lipídico postprandial (*) en personas sanas y pacientes obesos (niños de entre 6 y 14 años y adultos), tras la ingesta de alimentos elaborados con grasas no saturadas en matrices cárnicas, que presumiblemente pueden tener un impacto sobre la salud.

El estudio estadístico consistió en un análisis de varianza (ANOVA) de medidas repetidas para evaluar los cambios de concentración experimentados por cada ácido graso para cada paciente, de forma que los resultados obtenidos muestran en cierto tipo de usuarios, especialmente individuos sanos, una mejor función tanto en las medidas del perfil lipídico como en los valores de insulina.

Chía y ácido fólico

Igualmente, el equipo del Proyecto GR2020 ha profundizado en alimentos como la chía, que goza de uno de los mejores puestos en la lista de los superalimentos más consumidos en la actualidad por sus múltiples propiedades.

Así pues, se ha estudiado la incorporación de estas semillas a través de un proceso de encapsulación de su aceite, rico en ácidos grasos omega-3 tanto en salsas como en productos cárnicos, obteniendo óptimos resultados pendientes de concluir su comercialización.

Por lo que concierne al ácido fólico, con el objetivo de facilitar y fomentar una alimentación completa sobre todo a las gestantes, se ha investigado la microencapsulación en aceites embotellados, sin alcanzar resultados favorables debidos a los condicionantes regulatorios de aditivos en el sector alimentario.

Sobre GR2020

El Proyecto, que ya estaría en su fase final, está compuesto por:

- **Aceites del Sur-Coosur:** empresa andaluza líder en la producción, comercialización y exportación de aceite de oliva, de semillas y salsas de mesa.

- **El Hórreo Healthy Food:** compañía chacinera más antigua de Asturias con amplia experiencia en el sector y vinculada al desarrollo de productos saludables- La compañía aporta el enfoque práctico de la empresa final y servirá de “banco de pruebas” industrial específico.
- **Ingeniatrics:** empresa sevillana que desarrolla soluciones basadas en tecnologías propias de micro-encapsulación que permiten la innovación en producto.
- **Novadays:** empresa de investigación y consultoría, con una sólida experiencia en materia de innovación y desarrollo en el ámbito agroalimentario.
- **Citoliva:** Centro de investigación especializado en aceite de oliva y sus componentes.
- **Imibic:** Centro de análisis nutricional que permitirán verificar los efectos saludables y funcionales de los nuevos productos y su biodisponibilidad.

Más información:

Marta Pano
Gabinete de Prensa de Novadays
mvl. 625 07 36 05

(*) perfil lipídico posprandial: contenido en sangre de diferentes tipos de ácidos grasos durante las horas posteriores a la ingesta.