

ACIDOS GRASOS NITADOS: NUEVOS INDICADORES DE CALIDAD DEL ACEITE DE OLIVA

Homero Rubbo

Departamento de Bioquímica y Centro de Investigaciones Biomédicas, Facultad de Medicina, UDELAR

En este proyecto se pretende determinar la presencia de ácidos grasos nitrados (nitrolípidos) en aceites de oliva extra virgen uruguayos como nuevos biomarcadores de calidad. Los nitrolípidos son ácidos grasos insaturados y nitrados (nitroalquenos) de potente acción anti-inflamatoria y beneficios importantes para la salud humana, que hemos detectado por primera vez en el aceite de oliva y las aceitunas. Se propone la generación de aceites de mayor calidad, capaces de concentrar un número más elevado de estos ácidos, dando un valor agregado a la industria nacional. Los aceites extravirgenes de mayor calidad tendrían mayor cantidad de nitrolípidos. Hemos comparado aceites de oliva de distintas regiones del país con distinto grado de maduración de las aceitunas, correlacionando el grado de madurez de las aceitunas con la cantidad de ácidos grasos nitrados. En este sentido pretendemos conocer la curva de contenido de ácidos grasos nitrados en función de la maduración de las aceitunas, como un nuevo criterio a ser considerado para determinar el momento óptimo de cosecha. En suma, se propone correlacionar esta nueva característica de calidad (los nitrolípidos) con el grado de madurez de la fruta. En modelos animales hemos demostrado que la administración de aceite de oliva extravirgen en presencia de nitrito presente en los alimentos, es capaz de potenciar la generación de nitrolípidos a nivel gástrico, aumentando las acciones beneficiosas ya reportadas del aceite de oliva. Si bien se trata de preguntas abiertas, esperamos generar información sobre una característica nutracéutica adicional de los aceites de oliva nacionales, potenciando su calidad.