

L'oli d'oliva verge enriquit amb els seus antioxidants prevé l'acumulació de colesterol

Així ho demostra un estudi de set centres de recerca i universitats on hi participa la UdL

Un estudi de set centres de recerca i universitats de l'Estat, entre elles la Universitat de Lleida (UdL), ha demostrat que l'oli d'oliva verge enriquit amb els seus propis compostos fenòlics augmenta la capacitat de les partícules HDL (lipoproteïnes d'alta densitat) de transportar el colesterol dipositat a la paret arterial perquè sigui eliminat de l'organisme a través del fetge i l'intestí.

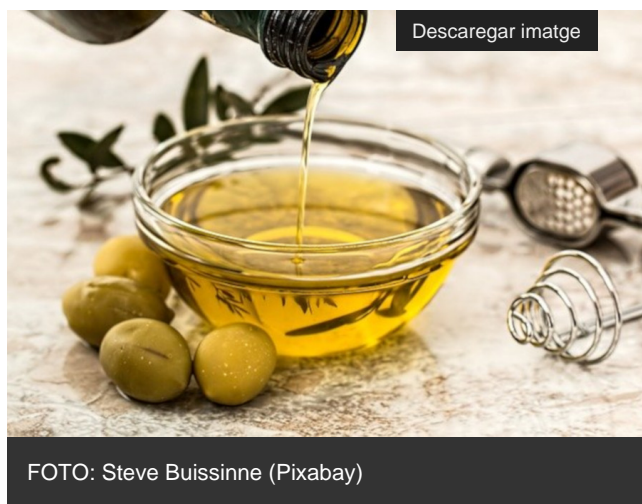
En el treball, publicat a la revista *Biomedicines*, hi han participat investigadores i investigadors del Centre d'Investigació Biomèdica en xarxa (CIBER) de les àrees de Diabetis i Malalties Metabòliques Associades (CIBERDEM) i de Fisiopatologia de l'Obesitat i la Nutrició (CIBEROBN), l'Institut de Recerca i l'Hospital de la Santa Creu i Sant Pau, el Institut Hospital del Mar i Recerques Mèdiques (IMIM), la Universitat Rovira i Virgili, la UdL i l'Institut de Ciències de la Vinya i del Vi-ICVV.

La recerca, realitzada amb un model experimental de ratolí, ha permès determinar que tant l'oli d'oliva verge enriquit amb els seus propis compostos fenòlics, com els compostos fenòlics per si mateixos, són capaços no només de millorar la capacitat de les HDL per extreure colesterol de les cèl·lules macrofàgiques, sinó també d'eliminar-ho de l'organisme; la qual cosa posa evidència les funcions cardioprotectors de les HDL.

"Els resultats del nostre estudi indiquen que tot i que l'oli d'oliva no enriquit, utilitzat com a control i com a base de preparació de l'oli enriquit, també va ser capaç de promoure aquesta funció cardioprotectora de les HDL, l'oli d'oliva funcional enriquit amb els seus propis compostos fenòlics millora notablement aquesta capacitat protectora", explica Joan Carles Escolà, investigador del CIBERDEM a l'Hospital Sant Pau de Barcelona i un dels principals responsables de l'estudi.

Els resultats d'aquesta recerca, juntament amb els d'estudis previs dels grups implicats en aquest treball com ara el [Grup de recerca d'Antioxidants de la UdL](http://www.antioxidants.udl.cat/html/cat/equip.html) [<http://www.antioxidants.udl.cat/html/cat/equip.html>], permetrien concloure que aquest oli d'oliva enriquit amb els seus antioxidants es pot considerar com un aliment funcional **c a r d i o s a l u d a b l e**.

Els compostos fenòlics són substàncies naturals que es troben en les plantes, les fruites, les verdures, el cafè o la xocolata, entre altres aliments, i tenen propietats antioxidants i antiinflamatòries. "L'oli funcional utilitzat en aquesta recerca es va enriquir, gràcies a un procés tecnològic nou, amb compostos fenòlics propis de l'oli d'oliva verge, per la qual cosa el contingut d'aquests és superior al que es troba habitualment en els olis d'oliva verge", explica Montserrat Fitó, investigadora del CIBEROBN en l'Institut Hospital de la Mar de Recerques Mèdiques (IMIM). Per a



aquest procediment de preparació, primer s'extreuen els compostos fenòlics, bàsicament els derivats de hidroxitirosol de la pasta d'oliva de la varietat Arbequina i, posteriorment, s'incorporen a l'oli en una concentració determinada. D'aquesta manera, afegeix Fitó, "l'enriquiment permet el consum d'una major quantitat de compostos fenòlics antioxidants de l'oli sense incrementar el consum de greix".

TEXT: Comunicació Científica CIBER/Prensa UdL

MÉS INFORMACIÓ:

[Article *Phenol-Enriched Virgin Olive Oil Promotes Macrophage-Specific Reverse Cholesterol Transport In Vivo*](https://www.mdpi.com/2227-9059/8/8/266) [<https://www.mdpi.com/2227-9059/8/8/266>]