



Resultados



El aceite de soja enriquecido obtenido presenta mayor estabilidad oxidativa que el aceite de soja comercial



Se logra un aumento en la concentración de compuestos beneficiosos para la salud, como son los polifenoles



Disminución del impacto ambiental y favoreciendo a la economía circular



Seguimos trabajando para obtener un aceite apto para el consumo desde el punto de vista sensorial.



escuela de
NUTRICIÓN



UNIVERSIDAD
DE LA REPÚBLICA
URUGUAY



Responsable de proyecto:

Dra. Beatriz Sánchez Calvo
beatriz.sanchez@nutricion.edu.uy

Proyecto de investigación
aplicada Fondo María Viñas



AGENCIA NACIONAL
DE INVESTIGACIÓN
E INNOVACIÓN

Desarrollo de un nuevo aceite de soja enriquecido en antioxidantes derivados de la industria olivícola con el fin de prevenir su degradación oxidativa.

El aceite de oliva y su magia ✨

Protege contra la inflamación, el estrés oxidativo y el riesgo cardiovascular.

En su composición presenta POLIFENOLES, que son componentes minoritarios que además de ser responsables de su sabor, le otorgan mayor estabilidad y beneficios para la salud comparado con otros aceites de origen vegetal.

Habías escuchado hablar del alperujo?

Es un subproducto de la producción de aceite de oliva.

Se estima que el 80% de las aceitunas molturadas se transforman en este residuo que posee carácter fitotóxico para el suelo y es de difícil degradación. A su vez es rico en compuestos fenolicos que pueden ser utilizados para la industria.



Sabias estos datos del aceite de soja



- ✓ Es uno de los aceites más consumidos a nivel mundial.
- ✓ Es rica en ácidos grasos poliinsaturados que son esenciales.
- ✓ Esos ácidos grasos tienen un rol importante en el sistema nervioso central, procesos inflamatorios y respuesta inmune.
- ✓ Es menos estable que otros aceites vegetales, debido a su bajo contenido en antioxidantes.



• Nuestro trabajo

Se generó un aceite de soja enriquecido en polifenoles a partir del alperujo de diferentes variedades de olivo.

• Datos

Se utilizó química verde para su producción

Las diferentes variedades nacionales de olivo usadas fueron Arbequina, Coratina y Frantoio.