

## Una investigación de la UAL concluye que los componentes del aceite de oliva virgen extra Castillo de Tabernas aportan importantes beneficios para la salud

(2/11/2006 19:05) | Almería > Universidad



Presentación del estudio



ALMERÍA.- El Grupo Castillo de Tabernas ha presentado hoy, 2 de noviembre, el primer estudio realizado sobre los beneficios para la salud de una marca en concreto de aceite de oliva. Al respecto, la investigación la ha llevado a cabo el grupo de investigación Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Almería, y la principal conclusión, como afirma el catedrático José Luis Guil, es que “los componentes del aceite de oliva virgen extra 0,1º Castillo de Tabernas aportan importantes beneficios para la salud”.

El trabajo es fruto de la tesis doctoral de Joaquín Urda Romacho, licenciado en Farmacia y miembro de este grupo de investigación, que ha destacado, en un encuentro con la prensa celebrado en FERIAAL, que los componentes saludables que posee el aceite Castillo de Tabernas son el ácido oleico, tocoferol, caroteno, luteína, escualeno y compuestos fenólicos, los cuales ayudan a la prevención de enfermedades cardiovasculares, cáncer, enfermedades degenerativas, pérdida de visión, problemas digestivos y envejecimiento prematuro”. Se trata de beneficios, como indica José Luis Guil, “de especial interés para niños, personas mayores, deportistas y mujeres embarazadas”.

El director general de Castillo de Tabernas, Rafael Úbeda, explica que “iniciamos en el año 1993 la aventura de plantar olivos en unos terrenos semidesérticos de Tabernas con el objetivo de elaborar un aceite de oliva diferenciado y de máxima calidad”. Así todo el proceso se realiza con el máximo esmero: “recogida del fruto cuando está aún verde para garantizar su sabor afrutado, realizamos una recolección selectiva desechando la materia prima que cae al suelo, y aplicamos la innovación tecnológica en la molturación mediante un proceso de extracción en frío a menos de 26 grados”.

Castillo de Tabernas ya había recibido el sello de Producción Integrada que otorga la Consejería de Agricultura de la Junta de Andalucía, así como la “A” de calidad certificada. Ahora quería saber los beneficios para la salud.

Joaquín Urda Romacho ha profundizado en los componentes de este aceite de oliva virgen extra. Así, “el aceite oleico ayuda a prevenir enfermedades cardiovasculares, así como disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, y reduce la acidez de estómago y mejora la digestión. El tocoferol es un potente antioxidante que tiene vitamina E y previene enfermedades degenerativas. El Caroteno, en el intestino delgado se transforma en vitamina A, beneficiosa para el sistema inmunológico y como defensa ante enfermedades respiratorias. La Luteína actúa como filtro protector contra ciertas radiaciones luminosas y por tanto previene enfermedades de la vista. El Escualeno posee efectos anticancerígenos. Y los Compuestos Fenólicos tienen gran importancia nutricional debido a que son potentes antioxidantes”.

Rafael Úbeda ha destacado que “el hecho de que toda la producción salga del mismo sitio, y no sea una mezcla de aceites garantiza su calidad y que se obtienen todos los beneficios para la salud recogidos en el estudio”.

Posteriormente, se ha celebrado una degustación del aceite de oliva virgen extra 0,1º Castillo de Tabernas en el expositor de esta empresa en FERIAAL preparada por la “Hospedería del Desierto”, así como una presentación del “Tomate CASI, uno de los más reconocidos de la provincia.