

## ANÁLISIS AGROALIMENTARIOS

# El aceite de oliva descubre los secretos que guarda en su interior

La empresa LAB usa las nuevas tecnologías y la genética para mejorar la calidad del oro líquido y la seguridad en su consumo

JUAN MANUEL MALDONADO  
REDACCIÓN

Al aceite de oliva, producto andaluz donde los haya, le ha surgido un nuevo socio en su camino hacia las máximas cotas de calidad y pureza. Los beneficiarios de esta alianza van a ser tanto los consumidores como las empresas y las denominaciones de origen, y el artífice, después de un concienzudo trabajo, la empresa almeriense LAB (Laboratorio Analítico Bioclínico).

Con su técnica de análisis avanzado se podrá revelar una 'huella dactilar' fiable y segura de la naturaleza del aceite (posibles residuos y contaminantes pero también variedad y procedencia) y esto, unido a las ventajas que conlleva el uso de la tecnología punta y la genética (como la rapidez y la exactitud), puede conceder unas garantías de calidad y seguridad agroalimentaria superiores a las que se proporcionan actualmente.

"Como no hay muchas experiencias previas con estas técnicas, tendremos que demostrar su eficacia sobre la marcha", apunta Antonio Belmonte, gerente de LAB, y resalta que ya han comenzado los contactos con empresas del sector. Espera una buena respuesta debido, precisamente, al plus que aportaría su servicio frente a los detectores de componentes clásicos.

Este proceso de análisis es el resultado de un proyecto apoyado, entre otros programas, por el Plan Director de Innovación y Desarrollo Tecnológico de la Junta, y se ha di-



■ Las botellas de aceite del supermercado pasan todos los controles. / LA VOZ

## ✳ Una empresa de bandera en el 28F

La Junta ha entregado a LAB una bandera blanquiverde, distinción que concede con motivo del día de Andalucía. "Este es un reconocimiento a la transferencia del conocimiento universitario a la sociedad", recalca José Luis Martínez, asesor de la empresa y catedrático de la UAL. Fue su grupo de investigación ('Química analítica') y otro similar de la Universidad de Granada quienes pu-

sieron en marcha la empresa hace tres años, creando así el primer proyecto Campus (Empresa de Base Tecnológica salida de la universidad) de Almería. El éxito de esta idea podría medirse en el crecimiento de sus beneficios (los resultados de 2006 triplicaron a los del año anterior) y en los proyectos concertados con empresas e instituciones almerienses, españolas e internacionales.

vidido en dos partes diferenciadas. La primera se ha centrado en ensayos fisicoquímicos que, si bien son la herramienta ya utilizada en el análisis del aceite, han sido mejorados sustancialmente. Así, LAB se ha hecho con una tecnología única en el sur de España: un equipo de cromatografía líquida, que multiplica la capacidad de detección (sobre todo de contaminantes) y aumenta la rapidez en la obtención de datos.

La novedad, sin embargo, no acaba en la otra línea de investigación. Y es que la genética no entraba hasta ahora en los sistemas al uso y sus posibilidades eran obviadas, más aún si se tiene en cuenta su fiabilidad en el estudio de posibles adulteraciones del aceite de oliva o su pureza varietal. Con los genes, se abre la puerta para determinar exactamente de qué aceitunas procede (tipo hojiblanca, picual o manzanilla, por ejemplo) y los usos comerciales que este conocimiento puede favorecer.

## Andalucía, unida por el aceite

En otro de sus campos de actuación, la gestión de I+D+i, LAB apoya al sector oleícola desde otra perspectiva. A iniciativa de las Universidades de Almería, Granada y Huelva, coordina la creación de una red tecnológica agroalimentaria del aceite de oliva, que propone la unión de los agentes andaluces en aras del intercambio de conocimientos y soluciones innovadoras en la comercialización.

A falta de que el Ministerio de Industria subvencione la iniciativa (que se formalizará esta primavera), ya han mostrado su interés por participar otras Universidades (Córdoba y Jaén), varias Consejerías de la Junta, instituciones investigadoras como IFAPA o el Instituto de la Grasa de Sevilla y varias empresas.