

El aceite de oliva virgen sin filtrar tiene efectos antihipertensivos.



El aceite de oliva virgen sin filtrar tiene efectos antihipertensivos

Lunes, 6 Julio, 2020

Se han identificado además algunos péptidos de bajo peso molecular que podrían ser los responsables de éste efecto antihipertensivo.

Una investigación publicada en *Clinical Nutrition*, llevada a cabo en el grupo de Antioxidantes de la Estación Experimental del Zaidín (EEZ-CSIC) de Granada en colaboración con investigadores de la Universidad Rovira i Virgili de Tarragona (URV), indica que el aceite de oliva virgen (sin filtrar) de la variedad picual contiene péptidos naturales (fragmentos de proteínas) con efecto antihipertensivo. Estos péptidos se pueden generar como consecuencia del proceso de producción del aceite de oliva (durante la molienda, el batido de la pasta o la centrifugación) o como consecuencia del metabolismo de las aceitunas. Muchos de estos péptidos pasan al aceite de oliva durante la producción, si bien hay que subrayar que la filtración del aceite (ampliamente utilizado en la industria) parece eliminar los péptidos.

De acuerdo con la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria (EFSA) la ingesta de aceite de oliva virgen puede producir beneficios cardiovasculares, debido a sus ácidos grasos (principalmente oleico) y a su acción antioxidante procedente de los fenoles específicos del aceite. En este estudio se investigaron los efectos antihipertensivos de los péptidos presentes en el aceite de oliva. Para ello, el equipo realizó una extracción de los péptidos en el aceite de oliva, y estudió sus efectos sobre la presión arterial, utilizando un modelo animal de hipertensión que imita a la patología de hipertensión humana.

Los resultados obtenidos muestran que el extracto posee actividad inhibitoria de la enzima convertidora de angiotensina (ACE) una enzima clave para el control de la presión arterial, cuya inhibición reduce la hipertensión. La administración de los péptidos presentes en el aceite produce una reducción muy significativa de la presión arterial en este modelo de hipertensión. Eduardo López-Huertas de la EEZ, IP del proyecto comenta “creemos que la producción de aceite de oliva sin filtrar puede ser una forma de enriquecer el aceite de oliva en péptidos bioactivos que tal vez sean beneficiosos para ayudar a controlar la presión arterial. El aceite sin filtrar es menos estable y tiene menos caducidad que el aceite filtrado, pero su consumo puede tener

ventajas. Igual que hay mercado para leche fresca y la leche UHT, de mayor caducidad, puede haber mercado para el aceite de oliva sin filtrar, que es como se consumía en antigüedad. La existencia de estos péptidos puede permitir el desarrollo de nuevos usos para este alimento, más allá de su valor nutricional, incluida la producción de aceites de oliva funcionales, suplementos dietéticos, nutracéuticos y medicamentos.”

Una investigación posterior publicada en la revista *Nutrients* ha identificado al menos siete de los péptidos con un efecto inhibitor de la ACE in vitro. Dos de ellos con secuencia RDGGYCC y CCGNAVQP mostraron una fuerte actividad antihipertensiva en el modelo animal de hipertensión espontánea. Los resultados son prometedores y han permitido registrar una patente sobre el uso de estos péptidos que ha levantado el interés de la industria farmacéutica.

Referencias:

Juan, M^a. Alcaide-Hidalgo., María Margalef., Francisca I, Bravo., Begoña Muguera y Eduardo López-Huertas. (2020). *Virgin olive oil (unfiltered) extract contains peptides and possesses ACE inhibitory and antihypertensive activity*. *Clinical Nutrition*, (39). pp. 1242-1249. DOI: 10.1016/j.clnu.2019.05.016. Recuperado de:

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0261561419302274>

Juan, M^a. Alcaide-Hidalgo., Miguel Romero, Juan Duarte, Eduardo López-Huertas. (2020). *Antihypertensive effect of virgin olive oil (unfiltered) low molecular weight peptides with ACE inhibitory activity in spontaneously hypertensive rats*. *Nutrients*, (12) 271. DOI: 10.3390/nu12010271

Recuperado de:

<https://www.mdpi.com/2072-6643/12/1/271>