



NOTA DE PRENSA

Un nuevo aceite de oliva creado por el CSIC resulta útil para prevenir la Diabetes Mellitus de Tipo 2

- La utilidad específica de este alimento funcional ha sido comprobada mediante el Estudio PREDIABOLE, diseñado en coordinación con investigadores del CIBEROBN del Instituto de Salud Carlos III
- En el ensayo han participado 176 individuos, reclutados entre la población asistida por 25 centros de salud del Servicio Andaluz de Salud en la ciudad de Sevilla. El estudio se ha desarrollado entre los años 2010 y 2018
- El estudio ha sido financiado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y por el Instituto de Salud Carlos III. El grupo olivarero ACESUR (Dos Hermanas, Sevilla) ha colaborado aportando el aceite de oliva necesario para la realización del ensayo.

Sevilla, 3 de diciembre de 2019. Un nuevo tipo de aceite de oliva desarrollado por el Grupo de Compuestos Bioactivos, Nutrición y Salud del Instituto de la Grasa (IG), centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Sevilla, ha demostrado su utilidad como alimento funcional en la prevención de la Diabetes Mellitus de tipo 2. Se trata del **aceite de oliva funcional enriquecido en ácido oleanólico**, que ya cuenta con una patente de titularidad compartida entre el CSIC y el Servicio Andaluz de Salud (SAS).

La utilidad específica de este alimento funcional en la prevención de la Diabetes Mellitus de tipo 2 ha sido comprobada mediante el **Estudio PREDIABOLE**, diseñado de forma conjunta por **José María Castellano**, investigador del IG y director del Grupo de Compuestos Bioactivos, Nutrición y Salud, y **José Lapetra y José Manuel Santos**, investigadores del CIBEROBN (Instituto de Salud Carlos III). El estudio demostró que el consumo del aceite de oliva enriquecido en ácido oleanólico puede reducir a la mitad el riesgo de desarrollar diabetes en individuos prediabéticos, es decir, aquellos con la glucemia basal alterada y tolerancia alterada a la glucosa. La investigación ha aparecido recientemente en *Diabetes, Obesity and Metabolism*.

Explica Castellano Orozco que este nuevo alimento funcional “incorpora concentraciones terapéuticas de ácido oleanólico natural, obtenido con muy alta pureza a partir de la hoja de olivo, a través de un procedimiento también patentado en 2001 por el mismo grupo”. Además de la hoja del olivo, el ácido oleanólico se encuentra en la cutícula de la aceituna; no obstante, sólo una pequeña fracción pasa al aceite de oliva durante su elaboración. Al enriquecer el aceite con mayores cantidades del mencionado ácido, se obtiene un nuevo alimento funcional que abre las puertas a dietas personalizadas para combatir enfermedades crónicas degenerativas asociadas a la obesidad y al envejecimiento, como la diabetes, las enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, y ciertos tipos de cáncer.



Ensayo clínico en atención primaria

Apunta el investigador del IG que el Estudio PREDIABOLE es un estudio clínico pionero, aleatorizado, doble ciego y controlado, desarrollado entre los años 2010 y 2018, con una estrecha coordinación con el Distrito Sanitario de Atención Primaria de Sevilla. En el ensayo han participado 176 individuos prediabéticos, reclutados entre la población asistida por 25 centros de salud del SAS en la ciudad de Sevilla. La intervención dietética consistió en la ingesta diaria, durante 30 meses, de 55 mililitros del aceite de oliva funcional enriquecido en ácido oleanólico, libremente distribuido entre las tres comidas principales. El resultado obtenido fue una reducción del riesgo relativo de desarrollar diabetes tipo 2 en un 55 por ciento, en comparación con la ingesta del mismo aceite de oliva comercial sin enriquecer.

El estudio ha sido financiado por la Consejería de Salud de la Junta de Andalucía y por el Instituto de Salud Carlos III. El grupo olivarero ACESUR (Dos Hermanas, Sevilla) ha colaborado aportando el aceite de oliva necesario para la realización del ensayo.

Concluye Castellano Orozco que “además de eficaz, la ingesta diaria de este nuevo alimento ha demostrado ser segura. Los voluntarios participantes en el ensayo clínico, no sólo no han descrito efectos adversos durante el transcurso del ensayo, sino que un primer estudio retrospectivo de las historias médicas electrónicas ha mostrado una menor incidencia de eventos cardiovasculares, renales y hepáticos durante el periodo comprendido desde el reclutamiento hasta dos años después de finalizar su participación en el ensayo. La buena aceptación de la intervención dietética y su palatabilidad muestran su potencial para ser mantenida a largo plazo”.

Santos-Lozano JM, Rada M, Lapetra J, Guinda Á, Jiménez-Rodríguez MC, Cayuela JA, Ángel-Lugo A, Vilches-Arenas Á, Gómez-Martín AM, Ortega-Calvo M, Castellano JM. [Prevention of type 2 diabetes in prediabetic patients by using functional olive oil enriched in oleanolic acid: The PREDIABOLE study, a randomized controlled trial](#). *Diabetes Obes Metab.* 2019 Nov;21(11):2526-2534. doi: 10.1111/dom.13838. Epub 2019 Aug 28. PMID: 31364228. Scopus: 85071321157

Área de Comunicación y Relaciones Institucionales Delegación del CSIC Andalucía

Consejo Superior de Investigaciones Científicas
Pabellón de Perú
Avda. María Luisa, s/n
41013 – Sevilla
954 23 23 49 / 690045854
comunicacion.andalucia@csic.es