

Autorizada la comercialización del aceite de girasol desarrollado por el CSIC

Noticias

Se ha logrado fabricar un aceite de girasol con alto contenido en ácido esteárico.

El Consejo Ministros ha modificado recientemente la Reglamentación Técnico-Sanitaria de Aceites Vegetales Comestibles para permitir la comercialización de una nueva modalidad de aceite de girasol producido con semillas desarrolladas por investigadores del Instituto de la Grasa.

Técnicos de este centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) en Sevilla han logrado fabricar un aceite de girasol con alto contenido en ácido esteárico, considerado por la Organización Mundial de la Salud como la única grasa saturada que no afecta los niveles de colesterol en el torrente sanguíneo.

Además, el ácido esteárico reúne las condiciones físicas ideales para su uso en la fabricación industrial de productos como margarinas, chocolates, bollería y precocinados, entre otros, según ha informado del CSIC.

Rafael Garcés, investigador principal del equipo, integrado por Enrique Martínez Force y Joaquín Salas Liñam, ha explicado que aunque la comercialización de este aceite se ha autorizado ahora en España, la empresa aceitera "Nutrisun Advanta", con sedes en Argentina y Estados Unidos, ha comprado en los últimos años las diferentes patentes de semillas ricas en ácido esteárico desarrolladas por su equipo.

Con estas semillas se han sembrado miles de hectáreas que están produciendo aceite que o bien ya se está comercializando, o al menos se está usando en pruebas de grandes industrias de alimentos precocinados.

Según este investigador, las líneas de semillas de girasol alto esteárico se generaron mediante técnicas de mutagénesis e hibridación convencionales, similares a las que se utilizaron para generar los aceites de girasol alto oleico de uso ampliamente difundido en los últimos años.

Ha destacado que esta metodología no implica el uso de organismos genéticamente modificados por transgénesis.

En los aceites de girasol actualmente disponibles en el mercado la cantidad de ácido esteárico no supera el 6 por ciento, pero con las líneas de semillas desarrolladas por el equipo del Instituto de la Grasa se obtiene un aceite que supera el 12 por ciento de contenido de este ácido y que incluso podría llegar al 35 por ciento.

En opinión de Garcés el aceite de girasol alto esteárico posee características de funcionalidad, rango de fusión y termoestabilidad que lo convierten adecuado para la industria, pues se mantiene sólido a temperatura ambiente, condición indispensable para la fabricación de muchos productos.

El aceite de girasol alto esteárico puede ser una alternativa saludable tanto al uso de grasas animales como al empleo de grasas vegetales hidrogenadas, ya que posee las condiciones plásticas necesarias para la industria y, a pesar de ser una grasa saturada, no aumenta las concentraciones de colesterol en los vasos sanguíneos.

Redacción