Un aceite comestible santafesino que no se fija como grasa en el cuerpo humano

Los aceites y grasas que comúnmente ingerimos contienen triglicéridos, una parte de los cuales se deposita como tejido adiposo cuando se metabolizan.

Se trata de un desarrollo del Grupo de Investigación en Ciencias e Ingeniería Catalítica (GICIC) del Instituto de Investigaciones en Catálisis y Petroquímica “Ing. José Miguel Parera” (CONICET, UNL), sito en la ciudad de Santa Fe.

Un poco de historia

Desde hace un tiempo, el Grupo que encabeza la Dra. Isabel Di Cosimo viene investigando en el desarrollo de un aceite de características únicas en la Argentina, un proyecto que se inició en 2014. Es de girasol y de soja, con el mismo sabor, olor y aspecto que los demás, pero se diferencia en el aporte de triglicéridos. En otras palabras, tiene características nutricionales diferentes respecto del aceite comestible común, una circunstancia que lo convierte en más saludable.

¿Qué distingue a este aceite de los otros?

“Los aceites y grasas que comúnmente ingerimos contienen triglicéridos, una parte de los cuales se deposita como tejido adiposo en nuestro cuerpo cuando se metabolizan en el organismo. Luego, una ingesta de triglicéridos sostenida en el tiempo ocasiona, por lo tanto, aumento de peso. Nuestro logro fue modificar parcialmente ese componente obteniendo otro que tiene menos probabilidades de fijarse como grasa en los tejidos. No es dietético porque su aporte calórico es similar al de un aceite común. La diferencia radica en cómo se metaboliza en el organismo”, narra la Dra. Di Cosimo.

El trabajo, ¿se presentó solamente en encuentros científicos o también en reuniones empresariales de, por ejemplo, la industria aceitera?

Hasta el momento, se ha presentado únicamente en reuniones científicas y se han publicado trabajos en revistas científicas y de divulgación internacionales.

¿Está patentado?

En 2014, se presentó una solicitud de patente nacional que aún está en trámite. Este desarrollo, ¿ha despertado el interés de empresas del rubro “alimentos”?

Sí, tuvimos contacto con una de las más importantes del sector pero no se concretó el proceso de transferencia de la tecnología. A todas las negociaciones con la empresa las llevó adelante la UNL con el respaldo del CONICET.

En su opinión, ¿qué pasos habría que dar para que, finalmente, este producto se elaborara y llegara al mercado?

En primer lugar, debe haber una empresa interesada en realizar las pruebas de escalado, que son costosas. En segundo término, la empresa que adquiriera la tecnología deberá luego tramitar los permisos correspondientes en los organismos nacionales, ya que este producto no existe actualmente en el mercado y debería registrarse como un alimento o como un ingrediente alimenticio nuevo. Finalmente, esto es así ya que estos aceites

podrían comercializarse como tales o formando parte de la formulación de otros alimentos como por ejemplo mayonesas, aderezos para ensaladas, entre otros.

Investigadora Principal del CONICET y Profesora de la UNL.

Entrevistó: Lic. Enrique A. Rabe (ÁCS, CONICET Santa Fe)