**Diario El Litoral**

**Santa Fe**

**A**[**mbiente & Ciencia**](http://www.ellitoral.com/index.php/diarios/2016/06/04/medioambiente/index.html)

Edición del Sábado 04 de junio de 2016

|  |
| --- |
| **Edición completa del día**EN SANTA FE**Desarrollaron un aceite comestible más saludable*** Investigadores locales diseñaron óleos de girasol y de soja similares en aspecto y sabor a los demás, pero con una gran diferencia: contienen menos triglicéridos.

20-1-DSC00677.jpgMuestras de aceite de girasol común y de aceite enriquecido de diglicéridos, obtenidas en el Incape (UNL-Conicet).**Prensa UNL - El Litoral**Investigadores santafesinos obtuvieron aceites comestibles de girasol y de soja saludables, productos que se diferencian de los aceites comunes en que “engordan menos”, aunque tienen sabor, olor y aspecto igual que los demás.Es el desarrollo del Grupo de Investigación en Ciencias e Ingeniería Catalítica (Gicic) del Instituto de Investigaciones en Catálisis y Petroquímica (Incape), que desde hace dos años trabaja en este proyecto.“El producto común posee triglicéridos que se transforman en grasas cuando se metabolizan en el organismo, por eso es que tratamos de convertir parcialmente ese componente en otro que engorde menos. No es un aceite dietético, porque sus propiedades calóricas son similares al aceite común. La diferencia reside en cómo se metaboliza dentro del organismo, característica que impide que se fije como grasa”, contó Isabel Di Cosimo, que encabeza el grupo de trabajo.El objetivo de este desarrollo es aumentarles el valor agregado a los aceites de girasol y de soja que se producen en Santa Fe. El producto ya se creó en laboratorio y se tramita una patente desde 2014. “Ahora resta todo el proceso para que el producto llegue a la góndola”, explicó Di Cosimo.**Cómo es el proceso**Los investigadores someten el aceite de cocina comercial producido en la provincia de Santa Fe a un proceso denominado Glicerólisis, en el que se lo trata con glicerina, que también se produce en la provincia como subproducto del biodiesel. De esta forma, se emplean dos “commodities” de la región. “Mediante este tratamiento el aceite se convierte parcialmente en un diglicérido en vez del triglicérido original”, destacó De Cosimo. Este proceso se realiza enel Incape, que depende de la Universidad Nacional del Litoral (UNL) y del Conicet.Se trata de un proceso catalítico, es decir, implica también la participación de una tercera sustancia (el catalizador) que hace que la transformación del aceite ocurra en un tiempo razonable. “Además, ese catalizador debe ser compatible con la fabricación de un alimento y debe poderse separar eficientemente del aceite para que no resulte contaminado”, agregó la investigadora.**Por qué no es dietético**Por su parte, Cristian Ferretti, integrante del equipo de trabajo, advirtió que “no es que el aceite tenga menos calorías, explicó, sino que se metaboliza de otra manera. Resulta saludable para el organismo porque está enriquecido con diglicéridos, en particular en el isómero 1,3-diglicérido, que no se metaboliza formando grasa en los tejidos, pero que se transforma en ácidos grasos que son utilizados para producir vasos sanguíneos o paredes celulares, por ejemplo”.Di Cosimo añadió que los aceites generalmente deben ser sometidos a procesos físicos como el blanqueo o la purificación, etapas que se pueden realizar en cualquier planta de producción.Junto a Di Cosimo y Ferretti trabajan también Verónica Díez y Pablo Luggren. **Único en el mundo**El aceite que produce el Incape es único, no se produce en la Argentina, tampoco se hace en el mundo y no se comercializa nada similar actualmente. Para continuar con las etapas subsiguientes, necesarias para que este nuevo aceite logrado en Santa Fe, cuya patente está en trámtite, llegue a las góndolas, se necesita un sponsor industrial que apoye la investigación y también la validación ante los organismos de salud. En caso de que esas etapas se completen, el costo para el consumidor sería similar al de los aceites premium que hoy se ofrecen, como el aceite de oliva, por ejemploPor otro lado, los investigadores indicaron que el mismo procedimiento se puede utilizar para valorizar y mejorar las propiedades nutricionales de otros aceites vegetales e incluso se puede aplicar a grasas animales como la de la leche. Otra opción es implementar la Glicerólisis para obtener grasas sintéticas como, por ejemplo, un sustituto de la manteca de cacao, de aplicación en la fabricación de cosméticos. |