

22 de gener de 2010

La UdL investiga per obtenir un oli d'oliva verge més ric en antioxidants

■ Coordina un projecte en què també participen la Rovira i Virgili i el Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona

[javascript:void(0);]

Investigadors del departament de Tecnologia
dels Aliments [



/export/sites/universitat-lleida/ca

[+] AMPLIAR

Presentació de la 13a Fira de l'oli i la 47a Fira de les Garrigues

<http://www.etsea.udl.es/dept/tecal/cat/investigacio/WEBGrup-Olis-06.html>

] lideren un projecte per optimitzar la composició fenòlica de l'oli d'oliva. Aquests compostos antioxidants contribueixen a potenciar l'anomenat *colesterol bo* (HDL) i reduir el *dolent* (LDL). La Universitat de Lleida coordina aquesta recerca, dotada amb un pressupost de 110.000 euros, en què també participen grups de l'àmbit de les ciències de la salut de la Universitat Rovira i Virgili i del Parc de Recerca Biomèdica de Barcelona. Així ho ha explicat el rector de la UdL, Joan Viñas, durant la presentació de la 13a Fira de l'Oli i la 47a Fira de les Garrigues, que tindrà lloc entre els dies 29 i 31 a Les Borges Blanques.

Els investigadors de la UdL mantenen una estreta relació amb aquest territori, on des de l'any 1995 s'encarreguen de realitzar els controls de qualitat de l'oli que produeix la Denominació d'Origen Garrigues. El grup encapçalat per les doctores Maria José Motilva i Maria Paz Romero ha desenvolupat nombrosos estudis sobre aquest conreu, centrats en temes com ara la repercussió del reg en la quantitat d'oli produïda o la influència de factors agronòmics i tecnològics en la fracció fenòlica. Actualment, a banda del projecte per incrementar els antioxidants de l'oli, també tenen en marxa un altre per comparar la quantitat d'antioxidants i pigments de les varietats arbequina de Lleida i picual d'Andalusia.

Aquests compostos antioxidants contribueixen a potenciar l'anomenat colesterol bo (HDL) i reduir el dolent (LDL)

Els estudis portats a terme a la Universitat de Lleida relacionats amb la qualitat de l'oli d'oliva verge es presentaran en la jornada prèvia a la Fira, el dia 28 de gener. La doctora Romero parlarà de la composició i qualitat de l'oli d'oliva verge i la doctora Motilva, de la qualitat nutricional de l'oli. Serà a partir de les 16.00h a la Casa de la Cultura de Les Borges.

 Escolta aquest text [javascript:void(0);]

 [javascript:window.print()]  [javascript:history.back()]  [#]