

# Aceite de Orujo de Oliva sustituto graso en la elaboración de margarinas para repostería

Por Ángel Marqués Ávila. Periodista

Un estudio abre la puerta a la preparación con [Aceite de Orujo de Oliva](#) de distintos productos horneados como hojaldres, volovanes, croissants, crodotes o palmeritas.

Las **propiedades sensoriales** son muy similares a las de los productos convencionales, pero con un perfil lipídico más saludable. La [investigación](#) ha sido desarrollada en el **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición** (ICTAN) dentro del programa de I+D de la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva.

**Investigadoras del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN-CSIC) han demostrado la viabilidad del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto de grasas saturadas empleadas habitualmente en la elaboración de distintos productos de repostería.**

El trabajo “Empleo del Aceite de Orujo de Oliva como sustituto graso en la elaboración de margarinas para masas de hojaldres” ha sido realizado por **María Dolores Álvarez y Susana Cofrades**, científicas titulares del ICTAN-CSIC.



La indagación, ha supuesto la elaboración de cuatro formulaciones de margarinas con distintos porcentajes de Aceite de Orujo de Oliva y su posterior aplicación en la elaboración de masas de hojaldre.

Según han señalado ambas investigadoras, “los resultados de este proyecto han puesto de manifiesto la viabilidad tecnológica del **Aceite de Orujo de Oliva** para elaborar margarinas en sustitución de grasas saturadas presentes en los preparados grasos comerciales, y dirigidas a ser incorporadas en masas laminadas para la obtención de distintos productos finales horneados como **hojaldres, volovanes, croissants, crodots, palmeritas**, etc.”.

**Desde el punto de vista tecnológico, las margarinas formuladas han presentado propiedades de plasticidad, texturales,**

**térmicas, estructurales y organolépticas muy próximas a las que presentan las mantequillas y preparados grasos comerciales para masas de hojaldre. Todas las masas de hojaldre preparadas con las margarinas recién elaboradas presentan un excelente comportamiento frente al horneado.**

A nivel sensorial, no se han detectado diferencias entre los atributos sensoriales de los hojaldres preparados con las margarinas que contenían Aceite de Orujo de Oliva y aquellos de los hojaldres elaborados con la mantequilla y el preparado graso comerciales, y todos tuvieron una excelente aceptabilidad global.

Desde el punto de vista nutricional, el estudio concluye la mejora en el perfil lipídico de todas las margarinas que contienen **Aceite de Orujo de Oliva**. “Los hojaldres preparados con margarinas con un 41% de este aceite, presentaron una reducción en el contenido de ácidos grasos saturados del 37% en comparación con los elaborados con la mantequilla comercial, lo que constituye una opción mucho más saludable para el consumidor” explican Álvarez y Cofrades.

Tras estos resultados, las **investigadoras** aconsejan, en relación con las condiciones de **procesado**, ensayar la preparación de las margarinas con **Aceite de Orujo de Oliva** a escala de planta piloto e industrial para **optimizar** el proceso de cristalización.

## **Hojaldres, tortas y magdalenas**

Se trata de la segunda investigación dedicada a estudiar la aplicabilidad del Aceite de Orujo de Oliva en repostería. Los

positivos resultados se unen a los del estudio precedente “Aceite de Orujo de Oliva como ingrediente de alimentos horneados (tortas y magdalenas): resistencia a la degradación oxidativa y evaluación de componentes bioactivos”.



Ambos estudios se enmarcan en la labor de I+D de ORIVA quien ha confiado el grueso de esta actividad al **Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)**. “Solo confiando en la principal institución científica de nuestro país conseguiremos tener una bibliografía científica continuada, sólida e independiente que avale las propiedades y **versatilidad del producto**. En un primer momento mostramos su excelente comportamiento en fritura, y ahora estamos probando su gran potencial en repostería” explica José Luis Maestro Sánchez-Cano, presidente de ORIVA.

Gracias a los estudios llevados a cabo por el Instituto de la Grasa (IG) y el **Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos y Nutrición (ICTAN)** se han conseguido evidencias sobre su interés nutricional y rendimiento en fritura y efectos en salud cardiovascular y prevención de Alzheimer, de reciente publicación en revistas científicas internacionales.

# Sobre ORIVA, la Interprofesional del Aceite de Orujo de Oliva

El **Aceite de Orujo de Oliva** es un aceite que proviene del olivar. Muy recomendable en fritura por su durabilidad, rentabilidad y sabor neutro. Una opción saludable gracias a su composición rica en ácido oleico y con compuestos bioactivos de alto interés nutricional.

ORIVA, la Interprofesional del **Aceite de Orujo de Oliva**, es una entidad sin ánimo de lucro que representa toda la **cadena de valor del producto**. Creada en 2015, su finalidad es promover el conocimiento e investigación sobre **el Aceite de Orujo de Oliva**. España es el primer productor mundial de este producto con una media de 120.000 toneladas anuales de las que exporta el 85%.

En la última campaña contó con 50 centros extractores y 9 refinerías, generando 18.000 empleos y una facturación de 625,7 millones de euros. El sector **orujero** es además un modelo pionero en economía circular y residuo cero. Juega un papel medioambiental clave al transformar de manera integral el orujo graso húmedo -alpeorujo- (subproducto de la extracción del aceite de oliva) en productos de valor añadido entre los que destacan: **la biomasa, el compost y los compuestos antioxidantes** con aplicaciones en la **industria farmacéutica**, como el hidroxitirosol y otros fenoles.