



Aceite de oliva virgen enriquecido con algas marinas para prevenir enfermedades oculares

LOCALIZACIÓN: Linares, Jaén

DURACIÓN VTR: 1'46"

RESUMEN: Un grupo de investigadores de la Universidad de Jaén ha añadido luteína, una sustancia antioxidante extraída de microalgas marinas, al aceite de oliva virgen extra para prevenir la degeneración macular senil, una dolencia que a día de hoy no tiene tratamiento y que afecta a un 30 por ciento de las personas mayores de 70 años. Una dolencia que afecta a la mácula, la zona de la retina que nos permite apreciar el centro de nuestro campo visual.

VTR:

Aceite de oliva virgen extra enriquecido con luteína, un potente antioxidante procedente de microalgas marinas. Es la propuesta de este grupo de investigadores de la Universidad de Jaén para prevenir la degeneración macular senil, una enfermedad ocular que a día de hoy no tiene tratamiento farmacológico.

TOTAL RUPERTO BERMEJO
Investigador Univ. Jaén

"La cantidad de aceite de oliva que ingerimos una persona de media en España está en torno a los 30 mililitros y sería muy sencillo que en esos 30 mililitros yo incorporara la cantidad de antioxidante que hemos purificado para prevenir la enfermedad"

Que sufren un 30 por ciento de las personas mayores de 70 años y provoca este efecto sobre la visión del paciente

TOTAL AFECTADA

"Por el lagrimal veo claridad y por el rabillo del ojo también, pero por el centro no veo nada".

TOTAL JOSÉ GÁLVEZ
Instituto Oftalmológico Granada

"Tiene importancia porque la mácula es la zona de la retina que nos permite ver el centro. Lo que nos permite, cuando estamos leyendo, poder leer o lo que nos permite cuando miramos a los ojos ver los rasgos de una persona".

Evitar la radiación solar y una dieta rica en antioxidantes es la mejor forma de evitar la aparición de esta enfermedad. La luteína está presente en verduras como el pimiento rojo, la zanahoria o la lechuga pero habría que consumir cantidades muy elevadas para ingerir los 3 miligramos diarios que recomienda la organización mundial de la salud.

TOTAL RUPERTO BERMEJO
Investigador Univ. Jaén

"Nuestra alternativa es muy sencilla: el aceite de oliva virgen, componente fundamental de la dieta mediterránea si lleva este tipo de antioxidante podríamos olvidarnos de consumir este tipo de alimentos porque los estaríamos incorporando con el propio aceite de oliva virgen"

Año y medio de investigación para conseguir que la luteína no altere las propiedades de color y sabor del aceite. El paso siguiente será encontrar alguna empresa que quiera comercializar el producto.

Para obtener más información o resolver incidencias llamar al teléfono 647 310 157 o contactar a través del correo electrónico info@historiasdeluz.es