

Aceite de oliva frente a la enfermedad inflamatoria intestinal

JANO.es y agencias · 02 Junio 2008 12:41

Científicos de la Universidad de Sevilla experimentan con la combinación de aceite de oliva virgen extra y curcumina, sustancia con propiedades antiinflamatorias.

Un equipo del Departamento de Farmacología de la Universidad de Sevilla está investigando las propiedades del aceite de oliva virgen extra para reducir el riesgo de desarrollar enfermedad inflamatoria intestinal -la colitis ulcerosa o la enfermedad de Crohn-.

Uno de los inconvenientes del tratamiento farmacológico de la enfermedad inflamatoria intestinal radica en la inexistencia de medicamentos completamente curativos, sino que, en la medida de lo posible, mejoran el curso de la enfermedad y palian sintomatologías como la diarrea y la falta de apetito. Además, los fármacos actuales inducen importantes efectos secundarios, según explica la Prof. Catalina Alarcón de la Lastra, de la Universidad de Sevilla y responsable del proyecto.

Esta investigadora ha experimentado la combinación entre el aceite de oliva virgen extra y la curcumina, una sustancia obtenida de una planta asiática que posee propiedades antiinflamatorias, antioxidantes y anticancerígenas, además de utilizarse como colorante alimentario.

En concreto, el equipo ha realizado durante un año experimentos preclínicos con dietas enriquecidas en aceite de oliva virgen extra en un modelo animal de colitis ulcerosa que evoluciona a cáncer colorrectal. En estos ensayos, los investigadores han observado "una mejora de los parámetros bioquímicos" que están relacionados con el desarrollo de la enfermedad.

No obstante, tienen como objetivo último que se produzca un sinergismo entre el aceite y la curcumina, es decir, que los resultados obtenidos a raíz de la unión de estos elementos sean exponencialmente mayores que los resultados obtenidos por separado.

La segunda parte de los experimentos consistirá en la realización de ensayos in vitro con algunos compuestos del aceite de oliva virgen extra en células humanas cancerosas. Esta continuación se fijará el objetivo de conocer las propiedades antiproliferativas o anticancerosas reales de estos principios.

Como consecuencia, los investigadores podrán poner de manifiesto si existe algún componente del aceite que genere mayor sinergismo con la curcumina, explica Catalina Alarcón.

En todo caso, los experimentos, que disfrutaron de una financiación de un proyecto I+D+i del Ministerio de Educación y Ciencia, servirán para contribuir en el conocimiento de

las ventajas fármaco-terapéuticas del aceite de oliva virgen extra, además de ser muy útiles para la industria agroalimentaria.

En particular, los investigadores de Sevilla utilizan únicamente el aceite de oliva virgen extra que se obtiene de la aceituna por medio de procedimientos mecánicos, ya que esta modalidad de aceite contiene una importante proporción de compuestos fenólicos. Los fenoles son poderosos antioxidantes, incluso más determinantes que la vitamina E, lo que les confiere un papel protector frente al estrés oxidativo.

En el mismo sentido, la Prof. Alarcón incide en las ventajas del aceite de oliva, ya que, desde un punto de vista lipídico, es el componente "más importante de la dieta mediterránea". De hecho, estudios epidemiológicos demuestran la reducida incidencia de patología cardiovascular en los países mediterráneos debido a su consumo habitual. Asimismo, importantes investigaciones realizadas en los últimos años han demostrado sus efectos antiinflamatorios y como protector metabólico.