

Socios y direcciones de contacto:

España:

Centro de Información y Documentación Científica (CINDOC-CSIC), Joaquín Costa, 22, 28002 Madrid, Tel. +34 91 563 54 82
Instituto de la Grasa-CSIC, Avda. Padre García Tejero, 4, 41012 Sevilla, Tel.: +34 954 690 850
Instituto Madrileño de Investigación Agraria y Alimentaria (IMIA), Km 38,200 NII. Finca "El Encín", Apartado 127, 28800 Alcalá de Henares, Madrid, Tel. +34 91 887 94 84/11/00
Asociación Agraria de Jóvenes Agricultores (ASAJA), Avda. San Francisco Javier, 9 Planta 3. Edificio Sevilla II, 41018 Sevilla, Tel.: +34 954 651 711
Alcubilla 2000 S.L. Ctra. Nacional 432, KM 31,5,8 E-14840, Castro del Río, Córdoba, Tel +34 957 374 005

Italia:

Istituto Sperimentale per la Elaiotecnica, C. da Fonte Umano, 37, 65013 Città S. Angelo (PE), Tel.: +39 085 95212
Sabina-Agricola, Loc. Corvello, 02030 Colhodino di Fara Sabina (RI), Italy, +39 076 53 87 159

Grecia:

Institute of Technology of Agricultural Products 1, Sofokli Venizelou str., Lycovrissi, Greece, GR-141 23, Tel. +30 210 2845940
Agricultural Association Agion Apostolon (Vion), Iakonia, Greece, Tel. +30 27320 23600

Alemania, Países Bajos, Reino Unido, Francia y Turquía:

Technologie-Transfer-Zentrum, Fischkai 1, 27572 Bremerhaven, Tel.: +4947148 32144,
Biozon GmbH, Fischkai 1, 27572 Bremerhaven, Germany, + 49 471 48 32 401
Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel, Institut für Lipidforschung, Pissallee 68/76 48147 Münster, Germany +49 251 4816716
Improtechnology Limited, 94 Dolphin Crescent, Paignon, Devon, United Kingdom, +44 1803 404008
Unilever, Olivier van Noortlaan 120, 3133 AT Vlaardingen, The Netherlands, +31 10 460 6469
TDC Olive es parte del VI Programa Marco de la Unión Europea "Calidad y seguridad alimentaria"
Project Officer de la Comisión Europea:
Dr. Jean-Marc Chourot
Teléfono: +32-2-2984374
Fax: +32-2-2964322
E-Mail: jean-marc.chourot@cec.eu.int

TDC Olive

Red Europea de Centros de Difusión
Tecnológica (CDT) para la optimización de las
Pequeñas y Medianas Empresas (PYME) del
sector olivarero.



Project number: FOOD-CT-2004-505524

www.tdcolive.net

info@tdcolive.net

El arraigo histórico de la aceituna

Hace ya más de 4.000 años que los pueblos de los países mediterráneos incorporaron el fruto del olivo a su dieta diaria. El aceite de oliva fue, y sigue siendo, la grasa principal en su alimentación, hasta el punto de que tanto la aceituna de mesa como el aceite de oliva se han consolidado como componentes imprescindibles de la dieta y cultura mediterráneas.

El aceite de oliva es altamente apreciado no sólo por su excelente calidad y agradable sabor, sino por su valor nutricional y su versatilidad a la hora de preparar los alimentos.

El aceite de oliva es el único aceite vegetal cuyas características químicas y organolépticas están protegidas por la legislación europea. La normativa legal impide su alteración con otros aceites y garantiza la autenticidad y calidad del producto. Entre las categorías de aceite de oliva virgen, la denominación comercial Aceite de Oliva Extra Virgen es la reservada al aceite de más alta calidad.

Uso de los productos del olivo

El delicioso aroma y sabor de la aceituna convierte al fruto del olivo en un ingrediente ideal para la preparación de comidas y aperitivos saludables, así como para la elaboración de panes, quesos, patés y ensaladas.

Sin embargo, a pesar del aumento del consumo de aceitunas aliñadas, la mayoría de las olivas son destinadas a la producción de aceite, ya que éste es un producto altamente valorado por un amplio sector de la sociedad que incluye a los profesionales de la cocina y de la salud.



Los cocineros profesionales utilizan el aceite de oliva para:

- Aliños
- Salsas y adobos
- Platos calientes (sopas y guisos)
- Frituras

Los profesionales de la salud valoran el aceite de oliva por:

- Su alto contenido de ácidos grasos (mono)-insaturados (70-80 % de media)
- La presencia de compuestos específicos en menor proporción (por ejemplo, antioxidantes)
- Presentar mayor estabilidad que otros aceites vegetales
- Promocionar la dieta saludable mediterránea.

Sabor y salud

La dieta mediterránea combina el aceite de oliva con alimentos de origen vegetal para elaborar recetas sencillas, sabrosas y saludables. El aceite de oliva, extraído de la aceituna, seduce los sentidos del paladar, el olfato y la vista, y a diferencia del resto de los aceites posee carácter e historia.

El aceite de oliva es bajo en ácidos grasos saturados y alto en ácidos grasos (mono)-insaturados, especialmente en ácido oleico. Ésta es una de las razones por las que el aceite de oliva puede contribuir positivamente a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares al sustituir los ácidos grasos saturados de nuestra dieta (ver el gráfico). Todas estas ventajas contribuyen a persuadir al consumidor para que disfrute de una dieta más sana. Por esta razón, el aceite de oliva puede tener un papel esencial en la educación nutricional y en la mejora de la salud pública.

Aún no se han revelado todos sus secretos. La aceituna, además de ser rica en ácidos grasos (mono)-insaturados, también lo es en fibra y en otros componentes específicos en menor proporción, como por ejemplo fenoles. Se está estudiando el efecto beneficioso de los fenoles del aceite de oliva sobre parámetros del estrés oxidativo del organismo humano (J. Nutr. 134, 2004 p.2314). Además, algunas investigaciones apuntan a que también podría tener una influencia benéfica en la reducción de la tensión arterial, en el funcionamiento del sistema inmunológico y del endotelio, y en la coagulación de la sangre, entre otros.

Claramente, el aceite de oliva es uno de los protagonistas de la dieta saludable y el estilo de vida mediterráneos.

¿Qué es el TDC-OLIVE?

TDC son las siglas inglesas de Technology Dissemination Centres (Centros de Difusión Tecnológica). TDC-OLIVE es una Red Europea con cuatro centros nacionales localizados en España, Grecia, Italia y Alemania. El objetivo del TDC-OLIVE es prestar apoyo y ayuda a las PYME (Pequeñas y Medianas Empresas) del sector olivarero, aportando novedades e información para el cuidado medioambiental y la sostenibilidad de la producción. TDC-OLIVE quiere impulsar el proceso tecnológico y la innovación, además de promocionar el consumo de los productos de la aceituna, especialmente en los países en los que éstos aún no forman parte de la base de su dieta.