

Recta final y valoración positiva del proyecto NUDACE

En el mes de diciembre tuvo lugar en las instalaciones de AINIA la última reunión ejecutiva del proyecto NUDACE en la que se puso de manifiesto la obtención de resultados experimentales muy positivos. Durante tres años, el consorcio del proyecto liderado por Bodegas Matarromera y en el que participa AINIA junto al Instituto de Biología y Genética Molecular IBGM- CSIC, han estado trabajando conjuntamente en la obtención de nutracéuticos e ingredientes funcionales derivados a partir de la aceituna para combatir los procesos degenerativos asociados al envejecimiento.

En el encuentro celebrado en Valencia, tanto Bodegas Matarromera como AINIA e IBGM- CSIC ratificaron su satisfacción por la evolución positiva de la investigación y por los resultados conseguidos gracias a la colaboración de los tres agentes implicados pues, el marco del proyecto NUDACE ha posibilitado el desarrollo de sinergias aprovechando las capacidades complementarias de cada uno de los socios.

En la reunión ejecutiva se revisaron y valoraron todas las actividades abordadas en el tramo final, así como las ejecutadas en las anualidades anteriores. Además, que el encuentro se celebrara en la sede de AINIA posibilitó que los asistentes pudieran visitar la planta piloto de Fluidos Supercríticos involucrada en las investigaciones de los procesos de extracción realizadas en el proyecto NUDACE.

Extractos con efectos funcionales positivos para la salud

NUDACE nace con el objetivo de desarrollar procesos apropiados para la generación de una nueva serie de productos con propiedades saludables gracias al aprovechamiento de la aceituna. Para ello, Bodega Matarromera ha estado trabajando en el proceso de obtención del Aceite de Oliva Virgen Extra (AOVE) para incrementar su concentración en compuestos bioactivos y con ello, poder desarrollar una nueva línea de aceites con propiedades saludables mejoradas. Por otro lado, AINIA se ha centrado en los procesos de obtención de extractos bioactivos mediante distintas alternativas tecnológicas extractivas a partir del alperujo fresco producido por Bodega Matarromera en su almazara Oliduro, e IBGM-CSIC ha acometido la caracterización de las propiedades funcionales (antiinflamatorias, antioxidantes) involucrando métodos *in vitro* e *in vivo*.

Fruto de las tareas realizadas se han obtenido resultados interesantes atendiendo a la naturaleza y comportamiento funcional de determinados extractos experimentales, por lo que se están valorando posibles acciones de protección de los resultados previas a su divulgación más detallada. En este sentido, sigue abierta la discusión de distintos aspectos relacionados con los procesos de extracción, especialmente algunos ligados con la aplicación futura y el escalado sobre la base de la viabilidad técnico-económica y la sostenibilidad.

El proyecto NUDACE se ha desarrollado contando con el apoyo del Ministerio de Economía, Industria y Competitividad (MINECO) dentro del programa Retos Colaboración 2016 (RTC- 2016- 4852- 2). El sector del aceite en España es uno de los más dinámicos del sistema agroalimentario español y es motor fundamental de la economía española. Sin duda, los resultados finales del proyecto NUDACE, enmarcados en los retos sociales actuales, contribuirán a su modernización sostenible y responsable, reforzando aspectos cada vez más valorados en el acceso a los mercados y fortaleciendo su competitividad.