Aceite de oliva y salud

El **aceite de oliva virgen extra** (AOVE), es un alimento funcional y principal fuente de grasa de la **dieta mediterránea**. Contiene diversos componentes saludables, como ácidos grasos monoinsaturados y compuestos fenólicos bioactivos que, individual y colectivamente, ejercen efectos beneficiosos sobre marcadores inmunometabólicos gracias a sus propiedades antiinflamatorias y antioxidantes. Una dieta rica en AOVE tiene un impacto muy positivo sobre nuestra salud favoreciendo la prevención de diversas enfermedades crónicas no transmisibles: enfermedades cardiovasculares, enfermedades neurodegenerativas, diabetes tipo 1, algunos tipos de cáncer, obesidad, etc.

Nuestro grupo de investigación está integrado en la Unidad Funcional de Salud del Instituto Universitario de Investigación en Olivar y Aceites de Oliva (INUO) de la Universidad de Jaén y pertenecemos también al Centro de Investigación Biomédica en Red (CIBER) de Epidemiología y Salud Pública del Instituto de Salud Carlos III de Madrid. Estudiamos el impacto de este aceite en la prevención de diferentes tipos de enfermedades. Abordamos nuestros estudios desde distintos enfoques, utilizando modelos experimentales celulares, animales e incluso ensayos clínicos en humanos. Por citar alguno de los proyectos de investigación emblemáticos en los que hemos participado quiero resaltar el estudio Predimed-Plus.

FOTO PROYECTO ACEITE DE OLIVA Y SALUD

Responsable: José Juan Gaforio Martínez. jgaforio [arroba] ujaen [punto] es (jgaforio[at]ujaen[dot]es)

Grupo de Investigación: CTS-442

Sitio web: del grupo: https://www.ujaen.es/investigacion-y-transferencia/grupos-de-investigacion/inmunobiologia-tumoral

- Donar