

## Salud y aceite de oliva

---

### **Capacidad antiinflamatoria del ácido nitro-oleico presente en el aceite de oliva virgen extra**

Los beneficios del aceite de oliva virgen extra (AOVE) sobre la salud son bien conocidos, aunque aún no se han descrito en profundidad los mecanismos por los cuales los ejerce. Nuestro Grupo de Investigación ha detectado recientemente una nueva molécula en el AOVE denominada ácido nitro-oleico (NO<sub>2</sub>-OA). Este compuesto posee capacidad antiinflamatoria y mejora la salud cardiovascular. Nuestras investigaciones se enfocan actualmente en la selección de las variedades de olivo y del punto de maduración de las aceitunas que permiten obtener AOVE con mayor contenido en NO<sub>2</sub>-OA, lo que aportaría a este producto un valor añadido en el ámbito de la salud.

**Director** - Barroso Albarracín, Juan Bautista - jbarroso [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)
- 

### **Salud y aceite de oliva**

Efecto de los aceites de oliva vírgenes en la prevención de patologías crónicas de alta incidencia y prevalencia en nuestra sociedad. Dieta Mediterránea y salud. Efecto de los componentes minoritarios en nuestra salud.

**Director** - Gaforio Martínez, José Juan - jgaforio [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)
- 

### **Bioquímica del olivo: compuestos fenólicos y compuestos triterpénicos, presencia y caracterización de su actividad biológica**

La hoja y el fruto del olivo contienen relativamente altas cantidades de compuestos fenólicos y compuestos triterpénicos que tienen propiedades beneficiosas para la salud y prevención de enfermedades. En la actualidad investigamos sobre la concentración y presencia de estos compuestos durante la maduración de la aceituna, en respuesta a la sequía, en diferentes variedades y en diferentes órganos, así como sobre sus propiedades biológicas relacionadas con la salud.

**Director** - Peragón Sánchez, Juan - jperagon [arroba] ujaen [punto] es

- [Donar](#)