El amor por el aceite de oliva

¿Puede el aceite de oliva evitar el envejecimiento?



Mundialmente reconocida como una de las dietas más saludables, en la dieta mediterránea encontramos un ingrediente principal: el aceite de oliva. Algunos de sus beneficios son la disminución del colesterol malo, reducción de enfermedades cardiovasculares, disminución de sucesos cerebrovasculares y puede llegar a ayudar a evitar una depresión. A esta larga lista de beneficios, ahora podemos sumar uno más: el aceite de oliva podría echarnos una mano contra el paso del tiempo; el antienvejecimiento.

Científicos italianos lo demostraron con un grupo de ratones de mediana edad. Los roedores se dividieron en dos grupos: unos recibieron aceite de oliva virgen extra rico en fenoles y el otro grupo recibió el mismo aceite, pero sin fenoles. El grupo que recibió el aceite rico en fenoles mostró mejoría cognitiva y motora. Su genética fue similar a la de los ratones jóvenes. Los investigadores pudieron concluir que incluso un cambio en la alimentación a mediana edad podría ser suficiente para mejorar el "comportamiento cognitivo, motor y emocional".

Para esta investigación se usó tecnología genómica de Agilent que incluye un sistema de Bioanalyzer, kit RNA Nano LabChip, microarrays, escáner de microarrays de ADN y un software.

Este no es la única investigación relacionada con el aceite de oliva en la que Agilent participa: científicos Europeos desarrollaron un método para la identificación de diferentes variedades de aceites de oliva extra vírgenes. Utilizando un cromatógrafo Agilent de líquidos de alto rendimiento para medir las huellas cromáticas de 140 muestras procesadas a partir de siete variedades distintas de aceitunas. Dichos científicos consideran que su método es el más preciso para aceites de oliva extra virgen mono varietales.

Además, con las notas de aplicaciones de Agilent también podrá analizar estigmastadienos, triglicéridos polimerizados, clorofila, tocoferoles, escualeno, compuestos fenólicos y triacilgliceroles del aceites de oliva.

Fuente blog Agilent