

Aceite de oliva con Denominación de Origen Valle del Huasco (D.O)



INSTITUTO DE INVESTIGACIONES AGROPECUARIAS – **INIA INTIHUASI**

La calidad del aceite de oliva se caracteriza por sus propiedades sensoriales y nutricionales. Sus beneficios para la salud se deben, tanto a su composición en ácidos grasos, especialmente a la concentración de ácido oleico, como a compuestos menores, como los polifenoles (Nisim, et.al 2020).

Los aceites de oliva del Valle del Huasco con D.O cuenta con una certificación que acredita que el contenido de antioxidantes como polifenoles totales es ≥ 400 ppm y el contenido de ácido oleico es $\geq 70\%$ de metil éster, composición atribuida a que en su composición cuentan con a lo menos un 10% de la variedad sevillana, a diferencia de otros aceites de oliva de otras variedades que no alcanzan el 70% de ácido oleico y su contenido de polifenoles totales no supera las 200 ppm.

La composición del aceite de oliva con D.O Valle del Huasco, lo hace un ejemplo de aceite con propiedades saludables.

En la siguiente tabla se presentan algunos efectos fisiológicos derivados del consumo de aceites de origen vegetal, incluyendo un abanico de opciones donde se puede observar que el aceite de oliva tiene un gran número de factores positivos (+).

Efectos fisiológicos en el consumo de aceite para la salud en humanos

Aceite	Lípidos plasmáticos	Disminución frecuencia cardiaca	Disminución triglicéridos plasmáticos	Disminución grasa hepática	Disminución de peso	Mejora condición de diabetes	Disminución de colesterol (LDL)	Anticancerígeno
Soja	-	+	No	No	No	No	No	No
Girasol	No	No	+	+	-	-	-	No
Palma	+	No	+	No	No	No	+	No
Maíz	No	No	No	No	No	No	+	-
Oliva	+	+	+	No	+	+	+	+
Canola	+	No	+	No	No	+	+	No
Nuez	+	+	No	No	No	+	+	No

(-) = perjudicial; (+) = efectos adecuados; (No) = No observado

Fuente. Durán et al.2015.

Verónica Arancibia Araya. INIA Intihuasi, 2022.

INIA más de 50 años
Aportando al sector agroalimentario nacional

Comité Editor: Verónica Arancibia, Erica González y Estefanía González.

Permitida la reproducción total o parcial de esta publicación citando fuente y autor.
Más información: veronica.arancibia@inia.cl, INIA Intihuasi
www.inia.cl

