

Madrid, miércoles 11 de diciembre de 2019

Un nuevo aceite de oliva creado por el CSIC ayuda a prevenir la diabetes tipo 2

- Los investigadores del Instituto de la Grasa y el CIBEROBN han demostrado la utilidad de un aceite enriquecido en ácido oleanólico en la prevención de esta enfermedad
- Más de 170 pacientes prediabéticos han participado en un ensayo clínico realizado entre 2010 y 2018



El aceite de oliva enriquecido en ácido oleanólico abre las puertas a dietas personalizadas para combatir enfermedades crónicas degenerativas asociadas a la obesidad y al envejecimiento. / CSIC

Un nuevo tipo de aceite de oliva desarrollado por el Grupo de Compuestos Bioactivos, Nutrición y Salud del [Instituto de la Grasa](#), del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), ha demostrado su utilidad como alimento funcional en la prevención de la diabetes mellitus de tipo 2. Se trata de un aceite enriquecido en ácido oleanólico

y que ya cuenta con una patente de titularidad compartida entre el CSIC y el Servicio Andaluz de Salud (SAS).

La utilidad de este alimento funcional en la prevención de la diabetes mellitus de tipo 2 se ha demostrado mediante el Estudio PREDIABOLE, en el que han participado 176 pacientes prediabéticos de Sevilla. El estudio se ha diseñado de forma conjunta por **José María Castellano**, investigador del CSIC y director del Grupo de Compuestos Bioactivos, Nutrición y Salud, y **José Lapetra** y **José Manuel Santos**, ambos científicos del [Centro de Investigación Biomédica en Red Fisiopatología de la Obesidad y Nutrición](#) (CIBEROBN), del Instituto de Salud Carlos III. Los resultados demostraron que el consumo del aceite de oliva enriquecido en ácido oleanólico puede reducir a la mitad el riesgo de desarrollar diabetes en individuos prediabéticos, es decir, aquellos con la glucemia basal alterada y tolerancia alterada a la glucosa. La investigación se ha publicado en la revista [Diabetes, Obesity and Metabolism](#).

Este nuevo alimento funcional “incorpora concentraciones terapéuticas de ácido oleanólico natural, obtenido con muy alta pureza a partir de la hoja de olivo, mediante un procedimiento también patentado en 2001 por el mismo grupo”, explica Castellano. Además de la hoja del olivo, el ácido oleanólico se encuentra en la cutícula de la aceituna; no obstante, sólo una pequeña fracción pasa al aceite de oliva durante su elaboración. Al enriquecer el aceite con ácido oleanólico se obtiene un nuevo alimento funcional que abre las puertas a dietas personalizadas para combatir enfermedades crónicas degenerativas asociadas a la obesidad y al envejecimiento, como la diabetes, las enfermedades cardiovasculares y neurodegenerativas, y ciertos tipos de cáncer.

Ensayo clínico en atención primaria

El Estudio PREDIABOLE es, según apunta el investigador del CSIC, un estudio clínico pionero, aleatorizado, doble ciego y controlado, desarrollado entre los años 2010 y 2018, con una estrecha coordinación con el Distrito Sanitario de Atención Primaria de Sevilla. En el ensayo han participado 176 individuos prediabéticos de 25 centros de salud del SAS en la ciudad de Sevilla. Durante 30 meses, los pacientes ingirieron diariamente 55 mililitros del aceite de oliva funcional enriquecido en ácido oleanólico. El resultado fue una reducción de un 55 % del riesgo a desarrollar diabetes tipo 2 respecto al consumo del mismo aceite de oliva comercial sin enriquecer.

“Además de eficaz, la ingesta diaria de este nuevo alimento ha demostrado ser segura. Los voluntarios participantes en el ensayo clínico, no sólo no han descrito efectos adversos durante el transcurso del ensayo, sino que un primer estudio retrospectivo de las historias médicas electrónicas ha mostrado una menor incidencia de eventos cardiovasculares, renales y hepáticos durante el periodo comprendido desde el reclutamiento hasta dos años después de finalizar su participación en el ensayo. La buena aceptación de la intervención dietética y su palatabilidad muestran su potencial para ser mantenida a largo plazo”, concluye Castellano.

Santos-Lozano J.M., Rada M., Lapetra J., Guinda Á., Jiménez-Rodríguez M.C., Cayuela J.A., Ángel-Lugo A., Vilches-Arenas Á., Gómez-Martín A.M., Ortega-Calvo M. y Castellano J.M. **Prevention of type 2**

diabetes in prediabetic patients by using functional olive oil enriched in oleanolic acid: The PREDIABOLE study, a randomized controlled trial. *Diabetes, Obesity and Metabolism*. DOI: [10.1111/dom.13838](https://doi.org/10.1111/dom.13838)

Erika López / CSIC Comunicación