

Sevilla / Madrid, sábado 17 de octubre de 2020

El experto en la bioquímica del girasol Enrique Martínez Force, nuevo director del Instituto de la Grasa de Sevilla

- **Participó en la obtención del girasol alto esteárico-alto oleico, fuente de grasa vegetal saludable y alternativa a las grasas animales, aceites de coco o palma**
- **Uno de sus retos es potenciar la investigación de excelencia, interdisciplinar y de alto impacto socio-económico**

El experto en la caracterización genética, bioquímica y molecular del girasol Enrique Martínez Force ha sido nombrado nuevo director del Instituto de la Grasa de Sevilla (IG-CSIC), centro del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), que desarrolla investigaciones biotecnológicas en los sectores del aceite de oliva y la aceituna de mesa mediante el desarrollo de tecnología de la elaboración del aceite de oliva, extracción y refinado, conservación y envasado, entre otras líneas. “Mi reto principal es potenciar la investigación científica de excelencia, interdisciplinar y de alto impacto socio-económico en el Instituto de la Grasa”, afirma el nuevo director. Martínez Force releva en el cargo al doctor Luis Carlos Sanz Martínez, que ha desempeñado la función en los últimos cuatro años.

Martínez Force ha participado en el desarrollo del girasol alto esteárico-alto oleico, fuente de grasa vegetal saludable y alternativa al uso de grasas animales, aceites vegetales parcialmente hidrogenados, grasas láuricas (palmiste o coco) o basadas en el palmítico (aceite de palma) en la industria alimentaria.

Investigador Científico del CSIC, Martínez Force es licenciado y doctor en Ciencias Biológicas por la Universidad de Sevilla. Realizó su Tesis Doctoral en el Departamento de Genética sobre la obtención de levaduras industriales superproductoras de aminoácidos, por la que recibió el Premio Extraordinario de Doctorado.

Tras estancias postdoctorales en EEUU en el Departamento de Bioquímica de la Universidad de Illinois en Urbana-Champaign y el de Microbiología y Biología Molecular de la Case Western Reserve University de Cleveland, donde trabajó en la caracterización del complejo de reconocimiento de señal de la levadura *Schizosaccharomyces pombe*, se incorporó al Grupo de Genética y Bioquímica de Lípidos de Semillas del Instituto de la Grasa en el año 1995. En el año 2000, pasó a ser Científico Titular del CSIC y en el 2008,

Investigador Científico del CSIC, y en la actualidad se encuentra a la espera de su nombramiento como Profesor de Investigación.

Desde 1995 ha desarrollado investigaciones en el campo del metabolismo de lípidos de plantas, y en la caracterización genética, bioquímica y molecular de la ruta biosintética de ácidos grasos y lípidos del girasol y otras oleaginosas, que le han llevado a publicar más de 100 artículos de investigación y 10 capítulos de libros, a la presentación de más de 150 comunicaciones a congresos, a participar en el desarrollo de 10 patentes internacionales licenciadas y a la dirección de 15 Tesis Doctorales sobre el tema.

Su reconocimiento internacional en el campo de los lípidos de plantas, así como la estrecha relación mantenida con laboratorios punteros en el campo, le ha llevado a la organización de tres congresos internacionales, a la participación en numerosos comités científicos y a la reciente edición de un libro monográfico sobre el girasol para la American Oil Chemists' Society (AOCS).

Retos de futuro

Martínez-Force apunta retos concretos: “la creación de una Unidad de Cultura Científica en el IG-CSIC; así como ofrecer un entorno más amigable para el investigador facilitando la tramitación de la burocracia de la ejecución de proyectos y contratos de investigación”. También quiere “rentabilizar las instalaciones no utilizadas, como el apoyo y optimización de las actividades de la Unidad de Análisis al Exterior y la Almazara Experimental, como fuente de ingresos adicionales y visibilidad del Instituto” y, por último “promocionar a los funcionarios de la escala técnica, evitar la pérdida de puestos de la RPT e intentar incorporar nuevo personal procedente de otras instituciones”.

Un instituto de referencia en Andalucía

El Instituto de la Grasa, situado en el Campus Universitario Pablo de Olavide (UPO), se creó en 1947 para contribuir a la mejora y al desarrollo de los sectores industriales relacionados con las materias grasas. Desde su fundación ha dedicado una atención preferente al sector del aceite de oliva y la aceituna de mesa, de gran importancia económica y social en Andalucía, contribuyendo de manera decisiva a mejorar el nivel científico y tecnológico de ambos sectores mediante el desarrollo de tecnología de la elaboración del aceite de oliva, tecnología de la extracción y refinación de aceites de semillas, conservación y envasado, alteraciones oxidativas, biotecnología de la elaboración de aceitunas de mesa, preparación de criterios y métodos analíticos, bases para la elaboración de normas de calidad, etc.

Erika López / CSIC Comunicación Andalucía y Extremadura