

Procedimiento para obtención de oleogel como sustitutos de grasas sólidas, con aplicaciones en alimentación, biomedicina, cosmética y farmacia

Investigadores del CSIC han desarrollado un procedimiento de obtención de oleogel que permite su uso como sustituto de grasas sólidas en productos alimentarios, así como en biomedicina, cosmética y farmacia. Las grasas juegan un papel muy importante en el procesado de alimentos, aportando ciertas características a los productos alimenticios que garantizan la aceptabilidad de los consumidores. Debido a su gran importancia, se han desarrollado a lo largo del tiempo procesos para transformar aceites vegetales en grasas sólidas, tales como la hidrogenación, pero que dan lugar a grasas trans y grasas saturadas, que se asocian problemas de salud como enfermedades cardiovasculares. Por este motivo, actualmente se busca desarrollar nuevas estrategias para obtener grasas sólidas utilizando aceites insaturados que den a los alimentos las características organolépticas necesarias, reduciendo el contenido de grasas trans y saturadas.

Mediante este nuevo procedimiento, por el cual un aceite líquido se transforma en una estructura tipo gel, se permitiría la reducción de las grasas saturadas en alimentos. El método emplea agentes gelificantes de grado alimenticio y fáciles de utilizar. Estas estructuras pueden además incluir componentes con propiedades antioxidantes, anticoagulantes y antivirales, lo cual los hace atractivos en otros sectores.

Se buscan empresas interesadas en la licencia de la patente para su uso y desarrollo dentro del sector de la alimentación, biomedicina, cosmética y farmacia.

Se oferta la licencia de la patente

Uso de agente gelificantes de grado alimenticio y beneficiosos para la salud

Para este procedimiento de obtención de oleogel, se emplean polisacáridos que actúan como gelificantes. Son de origen natural y aptos para su uso alimenticio. Además, por su naturaleza se les atribuyen efectos benéficos en la salud como actividad antioxidante, anticoagulante y antiviral.

Por otro lado, este nuevo procedimiento, por sus características, permite la formación de una red capaz de atrapar el aceite, de un modo que se consigue una gelificación más rápida y eficaz que mediante otros procedimientos.



Oleogel con distintas formulaciones

Principales aplicaciones y ventajas

- Procedimiento rápido y eficaz para obtención de oleogel.
- Procedimiento con un alto nivel de adaptabilidad de las características del oleogel a la aplicación deseada.
- Uso de agentes gelificantes de grado alimenticio y fáciles de utilizar. Pueden incorporarse ingredientes activos.
- Permiten simular tejidos grasos para pruebas biomédicas.
- Sustitución de grasas trans y grasas saturadas en alimentos, que se asocian problemas de salud como enfermedades cardiovasculares.

Estado de la patente

Solicitud de patente prioritaria con posibilidad de extensión Internacional

Para más información contacte con:

Josep Calaforra Guzman

Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos

Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC)

Tel.: 96 390 00 22

Correo-e: jcguzman@iata.csic.es

comercializacion@csic.es