

Aceite de oliva 15.05.2012

## Orujo

### Aceite de Orujo de Oliva, un gran desconocido

En lo que se refiere a las propiedades organolépticas el aceite de orujo de oliva tiene un sabor más plano, con menos características y menos sabores que el aceite de oliva virgen

El aceite de orujo, pese a todo lo que se ha escrito sobre él, es uno de los productos del olivar que sigue siendo un gran desconocido para el consumidor. Además, hay que resaltar un dato importante: el aceite de orujo de oliva tiene las mismas propiedades para la salud que el resto de los aceites de oliva, incluso en algunos casos mejores, como son los beneficios para el sistema cardiovascular.



Empresa Mora Industrial

De ahí que el aceite de orujo de oliva, también sea conocido como **"Cardiorujo de oliva"**, según el estudio desarrollado en el colaboración por el Centro de Investigación Biomédica en Red-Fisiopatología de la Obesidad y la Nutrición, CIBERobn, el Instituto de la Grasa de Sevilla, perteneciente al Consejo Superior de Investigaciones Científicas, CSIC, y la Universidad de Zaragoza.

En cuanto a la analítica del aceite de oliva de orujo es prácticamente igual, aunque, evidentemente, presenta algunas diferencias con respecto al aceite virgen extra.

Así, en lo que se refiere a las propiedades organolépticas el aceite de orujo de oliva es cierto que tiene un sabor más plano, con menos características y menos sabores que el aceite de oliva virgen; pero, esa deficiencia se traduce en un beneficio para la apertura de nuevos mercados exteriores donde precisamente la ausencia de matices es considerada una virtud.

#### Más sobre...

Aceite oliva Orujo Propiedades

Con los cambios de hábito hacia una vida más saludable, actualmente, son muchos los países que están abandonando paulatinamente el consumo de grasas de origen animal por las de origen vegetal, ganando con ello en calidad de vida.

Esto hecho facilita la entrada, en esos mercados, de nuevos aceites vegetales, sobre todo de aceites con un sabor plano y con un precio económico, como es el caso del aceite de orujo de oliva. Este hecho facilita que la población pruebe los beneficios para la salud de los aceites de oliva y empiece apreciar el sabor de éstos.

Me gusta 0

Twitter 0