



La Interprofesional del Aceite de Oliva Español contribuye a la investigación sobre el cáncer de mama

La organización colabora con el equipo que dirige el profesor Eduard Escrich en la Universidad Autónoma de Barcelona, que ha descubierto que el consumo de aceite de oliva virgen extra reduce la malignidad del cáncer de mama y ralentiza el crecimiento de los tumores

La incidencia de este cáncer es menor entre las poblaciones de la cuenca del Mediterráneo, aquellas que incluyen los aceites de oliva en su dieta

(Enero 2014) El equipo de investigadores que dirige el profesor Eduard Escrich en la Universidad Autónoma de Barcelona lleva casi tres décadas investigando el efecto de la dieta, y más concretamente del consumo de grasas, en la evolución del cáncer de mama. Era bien conocido que este tipo de cáncer, el más frecuente en las mujeres de todo el mundo, es muy sensible al efecto del consumo de grasas. Igualmente se sabía que la incidencia de este tipo de tumores es sensiblemente inferior en los países de la cuenca del Mediterráneo, donde los aceites de oliva constituyen una parte fundamental de la dieta. Se trataba de conocer qué efectos concretos tendría el consumo de distintos tipos de aceites, así como los mecanismos por los cuales estos alimentos podían interactuar con el tumor.

Partiendo de esa premisa, el equipo del doctor Escrich desarrolló un proyecto de investigación para estudiar el efecto de las grasas de la dieta sobre el cáncer de mama, basado en dos grandes líneas, una en un modelo experimental en ratas con dicho cáncer, alimentadas con dietas ricas en aceite de oliva virgen extra o en aceite de semillas, y otra en humanos. En el modelo experimental el equipo del Dr. Escrich ha realizado diversas aportaciones que en conjunto demuestran que el aceite de oliva frena la progresión del cáncer de mama y que lo hace a través de diversos y complejos mecanismos entre los que destaca su acción inhibidora de las vías de proliferación de las células tumorales y la inducción de su muerte (proceso conocido como apoptosis).

El consumo de virgen extra reduce la malignidad del cáncer

Por otra parte, dicho aceite ha demostrado tener desde edades tempranas un efecto sobre el peso y la maduración sexual que sería compatible con un efecto protector de la glándula mamaria a la transformación neoplásica. Los tumores de los individuos alimentados con dietas con aceite de oliva son de menor grado de malignidad (clínico y morfológico). En el sentido contrario, las grasas omega 6, contenidas en los aceites de semillas, estimulan la progresión del cáncer de mama de manera que los tumores aparecen antes, hay más individuos afectados, mayor número de tumores y éstos suelen ser más grandes y de mayor grado de malignidad. El grupo ha descrito algunos de los mecanismos implicados en esta acción diferencial (la modulación de la expresión génica y del estado de diferenciación celular).

No obstante, el doctor Escrich matiza que la mayor parte de las investigaciones indican que en principio las grasas de la dieta no producen ni curan el cáncer si no que modulan

el curso clínico de la enfermedad. En este sentido, cuando la enfermedad ya existe por otros motivos, ciertas grasas, como el aceite de oliva virgen, frenarían su progresión, mientras que otras, como las grasas saturadas o las omega 6, cuando se ingieren en elevadas cantidades, acelerarían el curso clínico del cáncer de mama.

El mismo grupo está también trabajando activamente en tumores humanos habiendo caracterizado el perfil lipídico de las membranas celulares, el efecto de distintos ácidos grasos en la eficacia de los tratamientos del cáncer de mama y diversos tipos de cambios genéticos. Todo ello en relación con los hábitos dietéticos de las personas afectadas de cáncer de mama. De todos estos estudios destaca el efecto protector que puede tener el aceite de oliva virgen extra de la dieta sobre la función de genes implicados en esta enfermedad.

Apoyo a la I+D+i

Además de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español, esta línea de investigación cuenta también con el apoyo del Ministerio de Economía y Competitividad, la Generalitat de Catalunya y la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero, entre otras instituciones.

Una iniciativa que se integra el programa de fomento de la I+D+i de la Interprofesional del Aceite de Oliva Español en el campo de la salud. Además, la organización trabaja también en la innovación en las áreas de agronomía (mecanización agraria y lucha contra enfermedades del olivo) y producto (desarrollo de métodos analíticos complementarios al panel de cata para la clasificación de los aceites de oliva).



Doctor Eduard Escribà

nota de prensa



ACEITES DE OLIVA
DE ESPAÑA



C. Prim, 12. 4ª planta
28004 Madrid (España)

T. +34 91 523 43 84
F. +34 91 523 84 10

info@interprofesionaldelaceitedeoliva.com
interprofesionaldelaceitedeoliva.com