

Viernes 7 de mayo de 2010 a las 12.00

SEMINARIO

Tendencias en aceites vegetales y nutrición

Dr RAFAEL GARCÉS MANCHEÑO

CSIC – Instituto de la Grasa, Sevilla

Los aceites y grasas son el centro de muchas discordias, y culpabilizados, algunas veces como cabeza de turco, de muchos problemas nutricionales. Sin embargo, dependiendo de su composición y origen, los aceites y grasas pueden ser perfectamente saludables y necesarios para la salud.

Las últimas investigaciones se han dirigido a la selección de semillas oleaginosas con composiciones modificadas, de manera que produzcan aceites mas saludables, estables frente a temperatura, e incluso productoras de aceites enriquecidos en omega-3 de cadena larga. Nuevas posibilidades y opciones se están abriendo en la alimentación gracias a la producción industrial de estas nuevas semillas, sus aceites y grasas.



Rafael Garcés es doctor en Biología por la Universidad de Sevilla y Profesor de Investigación del CSIC en el Instituto de la Grasa en Sevilla.



Líneas de investigación en curso: Estudio de la ruta de síntesis de ácidos grasos y glicerolípidos en semillas oleaginosas, aplicación de esta información genética y bioquímica al desarrollo de nuevas oleaginosas y sus aceites, con especial énfasis en las aplicaciones en alimentación (grasas saludables) y en la industria oleoquímica (biolubricantes); Desarrollo de nuevas oleaginosas como biofactorías.