



CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS
INSTITUTO DE LA GRASA



MINISTERIO
DE ECONOMÍA, INDUSTRIA
Y COMPETITIVIDAD



CSIC
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS



El **Instituto de la Grasa (IG)** es un centro de investigación de la Agencia Estatal Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) encuadrado en el Área de Ciencia y Tecnología de los Alimentos que se encuentra en el Campus Universitario de la Universidad Pablo de Olavide de Sevilla.

Fiel a sus principios desde 1947, el **Instituto de la Grasa** dedica una atención preferente al sector de los aceites de uso alimentario, así como derivados de productos oleaginosos, especialmente la aceituna de mesa. Sin embargo, la aparición de nuevas demandas y necesidades en el entorno productivo han propiciado la ampliación de sus objetivos científicos iniciales y la incorporación, junto a las líneas tradicionales, de nuevas líneas de investigación.

Estas consisten en el desarrollo de investigaciones dirigidas a la caracterización y obtención de alimentos de calidad, saludables y seguros, así como la implementación de nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente dentro del sector agroalimentario. Para ello se apoya en dos pilares fundamentales, el desarrollo de investigación básica y aplicada de carácter multidisciplinar, con particular interés en la interrelación con el sector agroindustrial, y una dinámica interacción con los organismos nacionales e internacionales relacionados con el sector agroindustrial.

De este modo, contribuye de manera decisiva a **mejorar el nivel científico y tecnológico de estos sectores de gran importancia económica y social en nuestro país**, y su particular especialización a nivel sectorial lo hace único en el mundo.



The Instituto de la Grasa is a Food Service and Technology research centre of the Spanish National Research Council located on the Pablo de Olavide University campus in Seville.

Faithful to its principles since 1947, the Instituto de la Grasa specialises in research on food lipids and derivatives of oleaginous products, especially table olives. However, the emergence of new demands and needs in the productive sector has prompted an expansion of the initial scientific objectives and the consequent addition of new lines of research.

These include obtaining and characterising quality, healthy, safe food, and implementing new, environmentally-friendly technologies in the agrifood sector. This activity is based on two fundamental elements: basic and applied multidisciplinary research focusing particularly on interrelationships with the agribusiness sector, and dynamic interaction with national and international organisations related to the same sector.

Hence, the institute contributes decisively to improving the scientific and technological level of these sectors, which are of great economic and social importance in Spain, while its specialisation at sectoral level renders it unique in the world.



Suministros para el laboratorio

Más de 25 años
de **servicios**
y **soluciones**



Pol. Ind. Fuentequintillo
C/ Vía Flavia, 5
41089 Dos Hermanas (Sevilla)
954 61 83 54
info@microdur.es



www.microdur.es



DEPARTAMENTOS



↘ Caracterización y Calidad de Lípidos

Los grupos de investigación de este Departamento se encuadran dentro de la línea de investigación denominada “Caracterización y Calidad de Aceites, Grasas y Lípidos de Alimentos”, y abordan el desarrollo de metodologías analíticas para evaluar la calidad, determinar la pureza y detectar contaminantes en los aceites y grasas comestibles en general, con un especial interés en los aceites de oliva.

Asimismo, se investigan las interacciones entre diferentes componentes y la formación de productos de degradación, así como estrategias avanzadas para retardar el proceso oxidativo y la formación de compuestos con implicaciones negativas para la salud.

Lipid Characterisation and Quality ↘

The research groups in this Department work within the line of research entitled “Characterisation and Quality of Food Oils, Fats and Lipids”, focusing on the development of analytical methodologies to assess quality, determine purity, and detect contaminants in edible oils and fats in general and olive oils in particular.

They also study interactions between different components, the formation of degradation products, and advanced strategies to delay oxidation and the formation of compounds with negative health implications.





- Columnas capilares
- Columnas de HPLC y UPLC
- Filtros de jeringa
- Extracción en fase sólida
- Espectroscopia
- Estándares y reactivos
- Test de disolución
- Generadores de gases
- Biociencias

Camí de Can Calders, 14 · 08173 Sant Cugat del Vallès · Barcelona (España) ·
Tel: +34 936 748 800 · Fax: +34 936 752 405 · comercial@teknokroma.es · www.teknokroma.es

¿Sabes cuánto ganas tú con la existencia de un Centro Especial de Empleo como el de Verdiblanca?

El trabajo de las personas con discapacidad retoma a la sociedad **253 € por cada 100** que recibe. Los Centros Especiales de Empleo garantizamos la empleabilidad de este colectivo en riesgo de exclusión. Estas empresas de carácter social

somos rentables económica y socialmente, mejoramos la autonomía personal, reducimos la dependencia, generamos mayor productividad y conseguimos mayores cotas de satisfacción. Si los mantenemos ganamos todos.



Asociación de Personas con Discapacidad
VerdiBlanca
Centro Especial de Empleo

Ctra. Sierra Alhamilla, 288
Almería. Telf. 950221000
www.verdiblanca.es

Escanea o pincha para conocer más servicios de Verdiblanca

↙ Bioquímica y Biología Molecular de Productos Vegetales

Los grupos de este Departamento se encuentran dentro de la línea de investigación denominada “Metabolismo de Lípidos de Plantas” que engloba la caracterización de las rutas de síntesis de ácidos grasos, lípidos y otros componentes que determinan la calidad organoléptica y nutricional de alimentos de origen vegetal, la evaluación de las modificaciones que se producen durante su procesado y conservación, y el desarrollo de tecnologías para la mejora de la calidad del alimento.

Biochemistry and Molecular Biology of Plant Products ↙

The groups in this Department work within the line of research termed “Metabolism of Plant Lipids”, which encompasses characterisation of the synthesis pathways of fatty acids, lipids and other components that determine the organoleptic and nutritional quality of foods of plant origin, evaluation of the modifications that occur during processing and conservation, and development of technologies to improve food quality.



↙ Biotecnología de Alimentos

Los grupos de este Departamento se encuadran en la línea de investigación “Biotecnología y Procesos-Agroalimentarios”. Las actividades del Departamento se centran en el estudio de los aspectos bioquímicos, microbiológicos y tecnológicos relacionados con la elaboración y calidad de productos vegetales, así como la depuración y revalorización de sus residuos líquidos y sólidos, combinando investigaciones de carácter básico y aplicado.

Food Biotechnology ↙

The groups in this Department work within the line of research known as “Agrifood Biotechnology and Processes”. Research in the Department focuses on the study of biochemical, microbiological and technological aspects related to the processing and quality of plant products, as well as the treatment and reuse of their liquid and solid waste products, combining basic and applied research.



asemesa

Asociación Española de Exportadores
e Industriales de Aceitunas de Mesa

Profesionalización y experiencia al servicio de la industria de aceituna de mesa

Representación y defensa de los intereses de la industria
española de aceituna de mesa en España y en todo el mundo

ASEMESA. Asociación Española de Exportadores e Industriales de Aceitunas de Mesa.
C/ Mesón del Moro, 1 • 41004. Sevilla • T. +34 954 22 94 85 • F. +34 954 22 32 61
asemesa@asemesa.es • www.asemesa.es



DEPARTAMENTOS

Alimentación y Salud

La actividad investigadora de los grupos de este Departamento se integra en la línea de investigación denominada “Alimentos, Ingredientes Funcionales y Salud”, y más concretamente en las sublíneas “Nutrición Molecular y Metabolismo Lipídico” y “Compuestos Bioactivos en Alimentos y Productos Vegetales”.

Los estudios que se llevan a cabo se relacionan con la evaluación nutricional de alimentos, la obtención y caracterización de compuestos con actividad biológica y el diseño de alimentos funcionales, profundizando en el conocimiento de los mecanismos celulares y moleculares que comportan.



Food and Health

The research groups in this Department work within the line of research called “Food, Functional Ingredients and Health”, and more specifically within the sub-lines “Molecular Nutrition and Lipid Metabolism” and “Bioactive Compounds in Foods and Products of Plant Origin”.

Research focuses on nutritional assessment of foods, obtaining and characterising biologically active compounds, and the design of functional foods, gaining further insight into their cellular and molecular mechanisms.



Fitoquímica de los Alimentos

Los grupos de este Departamento se integran dentro de la sublínea de investigación denominada “Compuestos Bioactivos en Alimentos y Productos de Plantas” dentro de la línea de investigación de “Alimentos, Ingredientes Funcionales y Salud”.

Su trabajo comprende la investigación sobre un variado catálogo de componentes fitoquímicos de diversos productos vegetales, y que se definen como aquellos componentes producidos por vegetales que pueden tener efectos beneficiosos para la salud, algunos de ellos ya avalados por estudios epidemiológicos y probadas evidencias científicas.

Food Phytochemistry

The groups in this Department work within the line of research known as “Food, Functional Ingredients and Health”, and more specifically within the sub-line of research entitled “Bioactive Compounds in Foods and Plant Products”.

Studies are conducted on a wide range of phytochemical components of various plant products, defined as those components produced by plants that may have beneficial effects on health, some of which are already supported by epidemiological studies and satisfactory scientific evidence.

↘ Servicios de Análisis

El instituto cuenta con diversos servicios analíticos especializados como la Unidad de Análisis al Exterior, cuyo trabajo está destinado a cubrir las demandas de análisis físico-químicos y organolépticos en materias grasas de las industrias del sector u organismos públicos nacionales e internacionales, o los Laboratorios de Resonancia Magnética Nuclear y de Espectrometría de Masas de Alta Resolución.

↘ Unidad de Procesos Industriales y Medio Ambiente

Esta Unidad consta de varias Plantas Piloto como la Almazara Experimental, la Planta de Extracción y Refinación de Aceites, la Planta de Elaboración de Aceituna de Mesa, la Planta de Proteínas y la Planta de Tratamiento de Residuos Agroalimentarios.

↘ Analytical Services

The institute offers a number of specialist analytical services, including the External Analysis Unit, which conducts physicochemical and organoleptic analyses of fats for industries in the sector and national and international public organisations, and the Nuclear Magnetic Resonance and High Resolution Mass Spectrometry laboratories.

↘ Industrial Processes and Environment Unit

This Unit consists of several pilot plants, including an experimental oil mill, an oil extraction and refining plant, a protein industrial unit plant and an agrifood waste treatment plant.



ANIERAC
ASOCIACIÓN NACIONAL DE INDUSTRIALES
ENVASADORES Y REFINADORES DE ACEITES COMESTIBLES

C/ José Abascal, 40, 2ª derecha – 28003 MADRID
Tel.: +34 91 446 88 12
Fax: +34 91 445 14 94
e-mail: info@anierac.es
www.anierac.org





CONTÁCTANOS / CONTACT US

Ctra. de Utrera, km. 1.
Campus Universitario Pablo de Olavide - Edificio 46
41013 Sevilla.
Tel: +34 954 611 550
E-mail: igrasa@ig.csic.es
Web: www.ig.csic.es

