

Oferta tecnológica CSIC/VM/003

## Péptidos antihipertensivos de aceite de oliva



**Nueva familia de moléculas (péptidos de bajo peso molecular) presentes en el del aceite de oliva con actividad reductora de la presión arterial para personas hipertensas**

### Propiedad industrial

Patente concedida en España e Italia

### Estado de desarrollo

Eficacia probada en modelo animal de hipertensión (SHR)

### Colaboración Propuesta

Licencia y/o codesarrollo

### Contacto

EDUARDO LÓPEZ-HUERTAS  
Vicepresidencia de  
Innovación y Transferencia

comercializacion@csic.es



### Necesidad del mercado

La hipertensión es un factor de riesgo primario de enfermedad cardiovascular que afecta aproximadamente 40% de los adultos. La enzima convertidora de angiotensina (ECA) desempeña un papel clave en la regulación de la presión arterial. La inhibición de ECA es una estrategia ampliamente utilizada para el tratamiento de la hipertensión, como es el caso de los fármacos captopril y enalapril, ampliamente utilizados por su eficacia para reducir la presión arterial y controlar la insuficiencia cardíaca. Por estos motivos, nuevas fuentes de compuestos inhibidores de ECA son de interés para las industrias alimentaria y farmacéutica, entre los que se encuentran los péptidos. La presencia de péptidos en el aceite de oliva y subproductos, con actividad antihipertensiva, ha sido descrita recientemente por nuestro grupo de investigación.



### Solución propuesta

Los péptidos de aceite de oliva de la invención son compuestos naturales que pueden extraerse fácilmente a partir del aceite de oliva o del alperujo (subproducto de obtención del aceite de oliva) y poseen actividad inhibidora de ECA demostrada y actividad antihipertensiva también demostrada *in vivo* en un modelo aceptado de hipertensión arterial (SHR). Pueden usarse los péptidos puros de la invención (sintetizados) para ser administrados en forma de medicamento.

### Ventajas competitivas

- Péptidos **naturales** extraídos de aceituna, aceite de oliva o alperujo (subproducto de la extracción de aceite de oliva).
- Facilidad de extracción de los bioactivos (péptidos de bajo peso molecular) a partir de las materias primas.
- Eficacia similar a los fármacos inhibidores de ECA.
- Investigación científica publicada en revistas de impacto internacional.