

Madrid, miércoles 7 de junio de 2017

## **Inaugurada la nueva sede del Instituto de la Grasa en Sevilla**

- **El instituto cuenta con 22.000 m<sup>2</sup> para laboratorios y un anexo de 3.600 m<sup>2</sup> con varias plantas piloto**
- **Las áreas de investigación del centro abarcan desde los aceites hasta el efecto de su consumo en la salud**

La nueva sede del Instituto de la Grasa, en Sevilla, del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), se ha inaugurado este miércoles 7 de junio. Al acto han asistido al presidente del CSIC, Emilio Lora-Tamayo; el alcalde de Dos Hermanas, Francisco Toscano; el consejero de Economía y Conocimiento de la Junta de Andalucía, Antonio Ramírez de Arellano; el rector de la Universidad Pablo de Olavide, Vicente Guzmán; y el director del Instituto, Carlos Sanz.

Tras un recorrido por las instalaciones, que se encuentran situadas en el campus de la Universidad Pablo de Olavide las autoridades han descubierto una placa conmemorativa del acto.

“Nuestro objetivo es continuar desarrollando investigación básica y aplicada relacionada con los productos oleaginosos, buscando la excelencia científica para perpetuar la herencia de los grandes investigadores que han pasado por este instituto”, destaca el director del Instituto.

### **70 años de historia**

El Instituto de la Grasa inició su andadura en febrero de 1947. En sus inicios la investigación se centró tanto en el sector de los aceites y grasas de uso alimentario como en los derivados de productos oleaginosos, especialmente la aceituna de mesa. Fiel a sus principios fundacionales, en la actualidad su misión es desarrollar investigación enfocada a caracterizar y obtener alimentos de calidad, saludables y seguros, así como implantar nuevas tecnologías respetuosas con el medio ambiente dentro del sector de los lípidos agroalimentarios.

Con una superficie total de 22.000 m<sup>2</sup>, la nueva sede del Instituto de la Grasa alberga los laboratorios de los diferentes grupos de investigación, antes repartidos en cinco centros diferentes, y un edificio de 3.600 m<sup>2</sup> en el que se encuentran varias plantas piloto: una almazara experimental, una planta de extracción y refinación de

aceites, una planta de elaboración de aceituna de mesa, una planta de proteínas y una planta de tratamiento de residuos agroalimentarios.

El Instituto de la Grasa cuenta con cerca de 150 trabajadores, 55 de ellos investigadores que se reparten en 21 grupos de investigación. Estos grupos realizan estudios que van desde la caracterización de aceites y grasas alimentarios hasta el estudio del metabolismo de lípidos de plantas, también analizan los procesos biotecnológicos agroalimentarios, y el efecto del consumo de aceites e ingredientes funcionales sobre la salud.

En el centro se desarrollan numerosos proyectos de investigación en el marco de programas públicos regionales, nacionales y europeos. Entre estos últimos destaca la participación en el consorcio OLEUM, financiado por la Comisión Europea con cinco millones de euros, que trabaja para encontrar nuevos métodos de análisis para la caracterización y detección del fraude en el aceite de oliva.