

**OLIET**  
Oli de Mallorca



**EL PRIMER OLI DE  
MALLORCA DO  
PARA LOS NIÑOS**

## **1.- Qué es OLIET?**

Es un aceite de oliva virgen extra protegido por la denominación de origen Oli de Mallorca, resultado de un proyecto interdisciplinario que ha permitido conseguir un aceite virgen con las características sensoriales, físico-químicas y nutritivas más idóneas para los niños.

Se trata de un aceite de oliva virgen extra **y**, como tal, su consumo está asociado a muchos efectos beneficiosos sobre la salud **y**, según los estudios realizados durante los últimos años, asociado a la prevención de enfermedades como: arteriosclerosis, obesidad, osteoporosis, Alzheimer, ciertos tipos de cáncer, etc.

De acuerdo con estos estudios, el efecto protector del aceite de oliva virgen podría ser más importante durante las primeras décadas de la vida. Por esto, la DO Oli de Mallorca ha creado recientemente la marca OLIET para ser aplicada a un aceite amparado por la DO **y** especialmente diseñado para los consumidores jóvenes.

## **2.- Por qué OLIET?**

La DO Oli de Mallorca analizó las razones por las cuales los niños no consumen mucho aceite de oliva **y** se extrajeron las siguientes conclusiones:

- la mayoría de aceites de oliva no presentan las características organolépticas ideales para el consumo por parte de los niños.
- las presentaciones de los aceites de oliva existentes en el mercado no son muy atractivas para los niños.
- las botellas empleadas no son idóneas para el manejo de los niños.

Por esto, la DO Oli de Mallorca inició los trabajos para conseguir un aceite **y** una presentación que solucionase las limitaciones anteriormente mencionadas.

Con la creación de la marca OLIET, la DO Oli de Mallorca pretende fomentar el consumo de aceite de oliva virgen extra entre los más jóvenes, para que se puedan beneficiar de sus efectos positivos sobre la salud.

## **3.- Qué tiene de diferente OLIET?**

- a) Envase: no es fácil de romper, por tanto lo pueden manejar los niños.
- b) Dosificador: tiene un sistema de dosificación que permite a los niños una correcta adición de la cantidad de aceite deseada.

c) Sabor y aroma: es un aceite elaborado con olivas 100% de la variedad arbequina, que aporta al aceite las características organolépticas que más gustan a los niños. Son afrutados, muy suaves, ligeros, armoniosos, aromáticos (aroma a frutos maduros), sin atributos picante ni amargo y no astringentes.

d) Perfil nutricional: son aceites que presentan unas características físico-químicas propias, entre las cuales destaca su composición en ácidos grasos esenciales y su elevado contenido en vitamina E.

#### **4.- Qué aportaciones nutricionales tiene OLIET para los niños?**

Como ya se ha mencionado anteriormente, se trata de un aceite con un importante contenido en ácidos grasos esenciales, los cuales son fundamentales para el mantenimiento del metabolismo celular, la actividad física y el crecimiento, en especial para el desarrollo de ciertos tejidos durante los primeros años de vida (retina del ojo, sistema nervioso, etc). El cuerpo humano no es capaz de sintetizar estos componentes y por esto los ha de incorporar con los alimentos.

OLIET tiene un contenido en ácidos grasos esenciales que responde a las necesidades nutritivas de los niños; contiene ácido linoléico (LA-omega 6) y ácido linolénico (ALA-omega 3), que son los representantes más importantes de los ácidos grasos esenciales.

Estos dos ácidos grasos, además de otras funciones orgánicas, son fundamentales para mantener un adecuado equilibrio en el metabolismo de las grasas en el organismo, ya que suponen la principal fuente de energía durante la primera etapa de vida.

Ahora bien, para una correcta alimentación, no es suficiente con el consumo de  $\omega_6$  y  $\omega_3$ , sino que es muy importante mantener la proporción de cada uno de ellos adecuada a nuestro metabolismo. En el organismo, los ácidos grasos linoléico (LA) y linolénico (ALA) se metabolizan para dar lugar a otras sustancias con funciones fundamentales para el crecimiento y reparación de las células, como por ejemplo otros ácidos grasos, prostaglandinas, etc. En las rutas metabólicas de ambos ácidos grasos está implicado el enzima  *$\Delta 6$ -desaturasa*, por la cual para el linoléico y el linolénico compiten para conseguir la máxima cantidad de enzima disponible. Una cantidad demasiado elevada de ácido linoléico interfiere en la transformación del ácido linolénico, hecho que está asociado a la aparición de desórdenes importantes, como por ejemplo la oxidación de las lipoproteínas de baja densidad (LDL), aumento de la agregación plaquetaria, no incorporación de otros ácidos grasos en la membrana fosfolipídica celular.

El desequilibrio en la relación  $\omega_6 : \omega_3$  por un exceso de  $\omega_6$  puede desencadenar en efectos negativos a nivel cardiovascular, ya que aumenta el riesgo de sufrir enfermedades coronarias. Por esto, es muy importante mantener esta relación y no consumir los ácidos grasos esenciales en una proporción inadecuada, ya que puede ser contraproducente. Lo más recomendable es reducir el consumo de  $\omega_6$  y aumentar el de  $\omega_3$ , es decir, consumir grasas con una ratio  $\omega_6 : \omega_3$  baja.

De acuerdo con los estudios realizados, los aceites elaborados con la variedad arbequina, como es el caso de OLIET, presentan una relación  $\omega_6 : \omega_3$  máxima de 17:1 (valor medio, ya que varía según la zona geográfica originaria de las olivas), relación muy baja en comparación con otros aceites de semillas (en los cuales puede llegar hasta 250:1).

Esta relación  $\omega_6 : \omega_3$  que presenta OLIET resulta, además, muy semblante a la de la grasa de la leche materna, que se sitúa entre 5:1 y 15:1 (según el consumo de aceite por parte de las madres).

El cuadro siguiente recoge el perfil nutricional de OLIET:

<i>Información nutricional (valores medios por 100ml de producto):</i>			
Valor energético	824 kcal / 3.502kj	Proteínas	0 g
Grasas	91,4 g de las cuales:	Hidratos de carbono	0,18 g
Saturadas	11,0 g	Azúcares	0 g
Ácido oléico	64,2 g	Fibra alimentaria	0 g
Ácido linolénico (Omega 3)	0,73 g	Sodio	0,9 g
Ácido linoléico (Omega 6)	10,4 g	Vitamina E	11,6 µg (96% de la CDR*)
Colesterol	0 µg		(*) Cantidad Diaria Recomendada

Así mismo, cabe destacar el contenido en vitamina E, que es la principal responsable de estabilizar los ácidos grasos para su correcto metabolismo por parte del organismo y, además, favorece la formación de sales biliares que facilitan a los niños la absorción de grasas.

## 5.- Quién certifica OLIET?

Todas las partidas de OLIET son sometidas a análisis fisicoquímicos y sensoriales por parte de laboratorios independientes y acreditados por ENAC, para verificar que reúnen las especificaciones técnicas mencionadas.

## **6.- Por qué colabora con ASPANOB?**

La DO Oli de Mallorca está muy agradecida a la sociedad mallorquina, ya que gracias a los consumidores se ha alcanzado un gran éxito, que ha permitido recuperar la salud de los olivares de Mallorca y dar nuevas ilusiones a los payeses y tafoners.

Por esto, la DO Oli de Mallorca considera que se encuentra en deuda con la sociedad mallorquina y ha querido dar soporte a la Asociación de padres de niños con cáncer de Baleares (ASPANOB) para contribuir en su proyecto, que se basa en favorecer la recuperación de la salud por parte de los niños enfermos y la recuperación de la ilusión por parte de sus padres, al igual que la DO Oli de Mallorca ha hecho en el sector del aceite.

Así, el Consejo Regulador de la DO Oli de Mallorca ha firmado con ASPANOB un convenio de colaboración por el cual se asumen los siguientes compromisos:

- el Consejo Regulador de la DO Oli de Mallorca contribuirá económicamente en la asociación ASPANOB con 1 euro por cada botella comercializada con la marca "OLIET": un aceite de oliva virgen extra amparado por la DO y especialmente diseñado para los consumidores jóvenes.
- ASPANOB divulgará entre sus asociados y colaboradores las características especiales de este aceite y promulgará la labor que la DO lleva a cabo.

## **7.- Quién comercializa OLIET?**

OLIET es una marca registrada por la DO Oli de Mallorca y su Consejo Regulador cede su uso a todos los envasadores inscritos a la DO. Por tanto, todas las empresas que comercializan Oli de Mallorca podrán comercializar OLIET.

## **8.- Por qué consumir OLIET?**

- a) Permite introducir el aceite de oliva virgen extra en la dieta de los niños.
- b) Permite incrementar la cantidad de ácidos grasos esenciales en la dieta de los niños.
- c) Se presenta en un envase resistente y con dosificador, por lo que es idóneo para el manejo por parte de los niños.
- d) Se colabora con ASPANOB, una asociación que ayuda a mejorar la recuperación de los niños enfermos de cáncer.
- e) Se consume aceite protegido por la DO Oli de Mallorca.

# ANEXO



**OLIET**  
Oli de Mallorca







**OLIET**  
Oli d'Oliva Verge Extra

OLI EXTRA VERGE CÀTALUNYA SUPERIOR  
OBTINGUT DRECTAMENT D'OLIVES I MONÈS MITJANÇANT PROCEDIMENTS MECÀNICS  
EXTRAORDINÀRI D'ORIGEN PROTEGIDA

Oliet, de sabor suau i delicat, ha estat seleccionat per la DO Oli de Mallorca i és un element bàsic de la dieta mediterrània.

Pel seu elevat contingut en àcid oleic i per la seva proporció dels àcids grassos essencials omega 3 i omega 6, està especialment indicat per als infants.

Informació nutricional	
Valors mitjans per 100 ml de producte:	
Valor energètic: 824 kcal / 3.502 kJ	Proteïnes: 0 g
Greixos: 91,4 g, dels quals:	Hidrats de carboni: 0,18 g
Saturats: 11,0 g	Sucre: 0 g
Àcid Oleic: 64,2 g	Fibra alimentària: 0 g
Àcid Linoleic (Omega 3): 0,73 g	Sodi: 0,9 g
Àcid Linoleic (Omega 6): 10,4 g	Vitamina E: 11,6 µg [96% de la QDR*]
Colesterol: 0 µg	* Quantitat diària recomanada

**CONTINGUT NET**

**250 ml.**

Consumiu-lo preferentment abans de la fi de/Lot:



Núm. CRD0 RC03



Collaboram amb



Associació de parents i mestres amb col·laboració de l'Escola