

Algunas notas sobre aceites de semilla de primera presión en frío.

- La primera presión en frío para los aceites tiene diversas exigencias dependiendo el País, por ejemplo, en España esto no está muy definido salvo para el aceite de oliva.
- El punto más importante para considerar la calidad de “Presión en frío” estriba en la temperatura con la que sale el aceite en el momento de ser prensado, los límites legales se sitúan entre 40° a 75° dependiendo del País.
- Biolasi, procura que sus aceites sean prensados siempre a una temperatura inferior a 45° grados y en algunas semillas incluso la temperatura es inferior.
- También es determinante los procesos previos a la presión y los posteriores, dado que por ejemplo, se deben almacenar a oscuras, en frío y libres de oxígeno, antes del embasado con el fin de preservar toda la calidad de los ácidos grasos esenciales presentes en los aceites, este factor lo tenemos muy en consideración en Biolasi.
- Por ello, no solo es importante el hecho de que las semillas sean de cultivo ecológico controlado, lo que Biolasi también pretende ofrecer, sino que son más importantes todos los procesos que pasan dichas semillas hasta la obtención del aceite y su puesta en el mercado.

Entre los diferentes procesos de elaboración cabe destacar la importancia de la temperatura resultante de la presión de las semillas durante su extracción, dado que, a partir de temperaturas superiores a los 50 grados, las moléculas de los ácidos grasos esenciales en su forma “Cis-Cis” natural se transforman a la forma “Cis-Trans”. Últimos estudios demuestran que la estructura molecular “Cis-Cis” natural es vital en el mantenimiento de la salud, dado que las moléculas de ácidos grasos “Cis-Trans” producen en el organismo los efectos contrarios a la misma molécula en su estado natural.

Esto quiere decir, entre otras cosas, que si por ejemplo el ácido linoleico presente en diferentes aceites de semillas favorece el metabolismo y la presencia del Prostaglandinas de la serie PG1, esto se producirá siempre y cuando su estructura sea “Cis-Cis”, la cual es biológicamente activa.

Según esta regla se podría decir que si los aceites de semillas no se fabrican mediante presión en frío, siguiendo métodos estrictos de control, en lugar

de ser un regalo para nuestra salud y bienestar pueden llegar a ser desaconsejables para la dieta.

También es necesario tener en cuenta a la hora de consumir los aceites de primera presión en frío ciertos cuidados, dado que los ácidos grasos esenciales “Cis-Cis” naturales son más inestables que los “Cis-Trans”.

Es importante evitar en su almacenamiento fuentes de calor cercanas y la influencia de la luz directa del sol. Una vez abierto es aconsejable consumirlos en un espacio inferior a dos meses, con el fin de obtener el máximo de los beneficios que nos pueden llegar a aportar.

La mayoría de los tejidos nobles del cuerpo están constituidos mayoritariamente de moléculas derivadas de los cuerpos grasos, como la médula ósea, médula espinal, fibra nerviosa, retina, .etc. Las paredes de todas las células del cuerpo están formadas del 50% de proteínas y la otra parte la capitalizan los ácidos grasos poliinsaturados.

Hoy, podemos comprender mejor como los aceites biológicos de primera presión en frío, particularmente los aceites ricos en ácidos grasos esenciales (A.G.E.), tienen un papel indispensable en la construcción celular.

Existen otros aceites en el mercado con el nombre de aceites dietéticos y recomendados para diferentes afecciones. Esos aceites no suelen tener NINGUN VALOR BIOLÓGICO, ya que para ser consumidos, deben ser refinados obligatoriamente. A causa de los tratamientos MECANICOS y químicos que sufren no se les pueden aplicar el título de “alimento vivo”.