

A través de un proyecto realizado por los expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA)

La Comunidad de Madrid estudia cómo obtener productos cárnicos más saludables a partir de fórmulas de aceite de oliva virgen extra

- El objetivo es sustituir la grasa animal por esta emulsión vegetal, mejorando así el perfil nutricional de los alimentos
- Los investigadores ensayan con hamburguesas y embutidos, pero también plantean alternativas con carne de cordero y cabrito

18 de agosto de 2026.- La Comunidad de Madrid está estudiando cómo obtener productos cárnicos más saludables a partir de fórmulas de aceite de oliva virgen extra (AOVE). Se trata de un proyecto realizado por expertos del Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA), por el que sustituyen la grasa animal, como panceta o tocino, por esta emulsión vegetal.

El objetivo de esta iniciativa es mejorar el perfil nutricional de ciertos alimentos que, en origen, son más grasos. Para ello, están realizando ensayos con hamburguesas y embutidos, como el chorizo, pero también están analizando otras alternativas como la carne de cordero y la de cabrito.

Por ahora los primeros resultados que han obtenido de la investigación son positivos. Así, los consumidores que han participado en las primeras catas de ensayo han resaltado el buen sabor y consistencia de los productos.

Además, los expertos a cargo del proyecto han podido analizar la composición y las características que tienen los alimentos y han observado que estos son más saludables. Al sustituir la grasa animal por el AOVE, se ha reducido el porcentaje de ácidos grasos saturados y se ha aumentado el de insaturados, demostrando que podría llegar a ser una buena alternativa para el consumidor.