

**OLIET**  
Oli de Mallorca



**EL PRIMER OLI DE  
MALLORCA DO  
PER ALS INFANTS**

## **1.- Què és OLIET?**

És un oli d'oliva verge extra protegit per la denominació d'origen Oli de Mallorca, resultat d'un projecte interdisciplinari que ha permès aconseguir un oli verge amb les característiques sensorials, físico-químiques i nutritives més idònies pels infants.

Es tracta d'un oli d'oliva verge extra i, com a tal, el seu consum està associat a molts efectes beneficiosos sobre la salut i, segons els estudis realitzats durant els darrers anys, associat a la prevenció de malalties com: arteriosclerosi, obesitat, osteoporosi, Alzheimer, certs tipus de càncer, etc.

D'acord amb aquests estudis, l'efecte protector de l'oli d'oliva verge podria ser més important durant les primeres dècades de la vida. Per això, la DO Oli de Mallorca ha creat recentment la marca OLIET per a ser aplicada a un oli emparat per la DO i especialment dissenyat per als consumidors joves.

## **2.- Per què OLIET?**

La DO Oli de Mallorca va analitzar les raons per les quals els infants no consumeixen gaire oli d'oliva i es varen treure les següents conclusions:

- la majoria d'olis d'oliva no presenten les característiques organolèptiques ideals pel consum per part dels infants.
- les presentacions dels olis d'oliva existents en el mercat no són gaire atractives pels infants.
- les botelles emprades no són idònies pel maneig dels infants.

Per això, la DO Oli de Mallorca va iniciar els treballs per a aconseguir un oli i una presentació que esmenés les limitacions anteriorment mencionades.

Amb la creació de la marca OLIET, la DO Oli de Mallorca pretén fomentar el consum d'oli d'oliva verge extra entre els més joves, per tal que aquests es puguin beneficiar dels seus efectes positius sobre la salut.

## **3.- Què té de diferent l'OLIET?**

- a) Envàs: no és fàcil de rompre, per tant el poden manejar els infants.
- b) Dosificador: té un sistema de dosificació que permet als infants una correcta addició de la quantitat d'oli desitjada.

c) Sabor i aroma: és un oli elaborat amb olives 100% de la varietat arbequina, que aporta a l'oli les característiques organolèptiques que més agraden als infants. Són fruitats, molt suaus, lleugers, harmoniosos, aromàtics (aroma a fruits madurs), sense atributs picant ni amarg i no astringents.

d) Perfil nutricional: són olis que presenten unes característiques físico-químiques pròpies, entre les quals destaca la seva composició en àcids grassos essencials i el seu elevat contingut en vitamina E.

#### **4.- Quines aportacions nutricionals té OLLET per als infants?**

Com ja s'ha mencionat anteriorment, es tracta d'un oli amb un important contingut en àcids grassos essencials, els quals són fonamentals per al manteniment del metabolisme cel·lular, l'activitat física i el creixement, en especial per al desenvolupament de certs teixits durant els primers anys de vida (retina de l'ull, sistema nerviós, etc). El cos humà no és capaç de sintetitzar aquests components i per això els ha d'incorporar amb els aliments.

OLLET té un contingut en àcids grassos essencials que respon a les necessitats nutritives dels infants; conté àcid linoleic (LA-omega 6) i àcid linolènic (ALA-omega 3), que són els representants més importants dels àcids grassos essencials.

Aquests dos àcids grassos, a més d'altres funcions orgàniques, són fonamentals per a mantenir un adequat equilibri en el metabolisme dels greixos a l'organisme, ja que suposen la principal font d'energia durant la primera etapa de vida.

Ara bé, per a una correcta alimentació, no és suficient amb el consum de 6 i 3, sinó que és molt important mantenir la proporció de cadascun d'ells adequada al nostre metabolisme. A l'organisme, els àcids grassos linoleic (LA) i linolènic (ALA) es metabolitzen per donar lloc a altres substàncies amb funcions fonamentals per al creixement i reparació de les cèl·lules, com per exemple altres àcids grassos, prostaglandines, etc. En les rutes metabòliques d'ambdós àcids grassos està implicat l'enzim *Δ6-desaturasa*, per la qual cosa el linoleic i el linolènic competeixen per aconseguir la màxima quantitat d'enzim disponible. Una quantitat massa elevada d'àcid linoleic interfereix en la transformació de l'àcid linolènic, fet que està associat a l'aparició de desordres importants, com per exemple l'oxidació de les lipoproteïnes de baixa densitat (LDL), augment de l'agregació plaquetària, no incorporació d'altres àcids grassos en la membrana fosfolípídica cel·lular.

El desequilibri en la relació 6 : 3 per un excés de 6 pot desencadenar en efectes negatius a nivell cardiovascular, ja que augmenta el risc de patir malalties coronàries. Per això, és molt important mantenir aquesta relació i no consumir els àcids grassos essencials en una proporció inadequada, ja que pot ser contraproduent. El més

recomanable és reduir el consum de  $\omega_6$  i augmentar el de  $\omega_3$ , és a dir, consumir greixos amb una ràtio  $\omega_6 : \omega_3$  baixa.

D'acord amb els estudis realitzats, els olis elaborats amb la varietat arbequina, com és el cas d'OLIET, presenten una relació  $\omega_6 : \omega_3$  màxima de 17:1 (valor mitjà, ja que varia segons la zona geogràfica originària de les olives), relació molt baixa en comparació amb altres olis de llavors (en els quals pot arribar fins a 250:1).

Aquesta relació  $\omega_6 : \omega_3$  que presenta l'OLIET resulta, a més, molt semblant a la del greix de la llet materna, que es situa entre 5:1 i 15:1 (segons el consum d'oli per part de les mares).

El quadre següent recull el perfil nutricional de l'OLIET:

<i>Informació nutricional (valors mitjans per 100ml de producte):</i>			
Valor energètic	824 kcal / 3.502kj	Proteïnes	0 g
Greixos	91,4 g dels quals:	Hidrats de carboni	0,18 g
Saturats	11,0 g	Sucres	0 g
Àcid oleic	64,2 g	Fibra alimentària	0 g
Àcid linolènic (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

Així mateix, cal destacar el contingut en vitamina E, que és la principal responsable d'estabilitzar els àcids grassos per al seu correcte metabolisme per part de l'organisme i, a més, afavoreix la formació de sals biliars que faciliten als infants l'absorció de greixos.

## 5.- Qui certifica l'OLIET?

Totes les partides d'OLIET són sotmeses a anàlisis fisicoquímics i sensorials per part de laboratoris independents i acreditats per ENAC, per tal de verificar que reuneixen les especificacions tècniques esmentades.

## **6.- Per què col·labora amb ASPANOB?**

La DO Oli de Mallorca està molt agraïda a la societat mallorquina, ja que gràcies als consumidors s'ha assolit un gran èxit, que ha permès recuperar la salut dels oliverars de Mallorca i donar noves il·lusions als pagesos i tafoners.

Per això, la DO Oli de Mallorca considera que es troba en deute amb la societat mallorquina i ha volgut donar suport a l'Associació de pares de nins amb càncer de Balears (ASPANOB) per contribuir en el seu projecte, que es basa en afavorir la recuperació de la salut per part dels nins malalts i la recuperació de la il·lusió per part dels seus pares, a l'igual que la DO Oli de Mallorca ha fet en el sector olier.

Així, el Consell Regulador de la DO Oli de Mallorca ha signat amb ASPANOB un conveni de col·laboració pel qual s'assoleixen els següents compromisos:

- el Consell Regulador de la DO Oli de Mallorca contribuirà econòmicament en l'associació ASPANOB amb 1 euro per cada botella comercialitzada amb la marca "OLIET": un oli d'oliva verge extra emparat per la DO i especialment dissenyat per als consumidors joves.
- ASPANOB divulgarà entre els seus associats i col·laboradors les característiques especials d'aquest oli i promulgarà la labor que la DO du a terme.


## **7.- Qui comercialitza OLIET?**

OLIET és una marca registrada per la DO Oli de Mallorca i el seu Consell Regulador cedeix el seu ús a tots els envasadors inscrits a la DO. Per tant, totes les empreses que comercialitzen Oli de Mallorca podran comercialitzar OLIET.

## **8.- Per què consumir OLIET?**


- a) Permet introduir l'oli d'oliva verge extra a la dieta dels infants.
- b) Permet incrementar la quantitat d'àcids grassos essencials a la dieta dels infants.
- c) Es presenta en un envàs resistent i amb dosificador, per la qual cosa és idoni pel maneig per part dels infants.
- d) Es col·labora amb ASPANOB, una associació que ajuda a millorar la recuperació dels infants malalts de càncer.
- e) Es consumeix oli protegit per la DO Oli de Mallorca.


# ANNEX



## OLIET

Oli de Mallorca





## OLIET

Oli d'Oliva Verge Extra

OLI EXTRA VERGE CATEGORIA SUPERIOR.  
 OBTINGUT DIRECTAMENT D'OLIVES I NETEGES MITJANÇANT PROCEDIMENTS MECÀNICS.  
 DENOMINACIÓ 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 Linoleïc (Omega 3): 0,73 g	Sodi: 0,9 g
Àcid Linoleïc (Omega 6): 10,4 g	Witamina 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  **Aspadi** Associació de parents d'infants amb càncer de Mallorca