

## Capacidad antioxidante, medida por el método FRAP, de los aceites más consumidos en España

**Ángela Sastre Matesanz**

Pza. Ramón y Cajal s/n. (Facultad de Farmacia. Universidad Complutense de Madrid).  
[a.sastre@estumail.ucm.es](mailto:a.sastre@estumail.ucm.es)

**Elena Rodríguez-Rodríguez. Marta Sánchez-Paniagua López.**

Sec. Dptal. Química Analítica. Pza. Ramón y Cajal s/n (Facultad de Farmacia., UCM)  
[elerodri@farm.ucm.es](mailto:elerodri@farm.ucm.es) [marta\\_spl@farm.ucm.es](mailto:marta_spl@farm.ucm.es)

**Resumen:** El aceite de oliva es muy apreciado por sus efectos beneficiosos sobre la salud debido a su poder antioxidante. Sin embargo, otros aceites, aunque son menos estudiados ya que no son típicos de la dieta mediterránea, también podrían presentar dicho efecto. Se ha realizado una revisión bibliográfica, utilizando como bases de datos "Science direct y Pubmed", para obtener información sobre la capacidad antioxidante, medida por el método FRAP (Ferric reducing-antioxidant power), de los aceites más consumidos en España: oliva (virgen extra y refinado), girasol, soja y maíz. El método FRAP mide directamente la capacidad de los antioxidantes para reducir un complejo de Fe(III) con tripidiltriazina, al correspondiente complejo de Fe(II) en medio ácido. El color azul de dicho complejo se mide espectrofotométricamente a 593 nm y se considera que está relacionado directamente con la capacidad total de los antioxidantes dadores de electrones de la muestra ensayada. Se trata de un método muy extendido por la facilidad en la obtención de los resultados. Al revisar los datos encontrados en los diferentes artículos se observa que la capacidad antioxidante del aceite de soja, medida por el método FRAP, es superior a la del resto de aceites incluidos en esta revisión, lo que podría deberse a su alto contenido en tocoferoles. Por ello, aunque se tendrían que revisar sus efectos *in vivo*, podría tener efectos contra el estrés oxidativo del organismo y su uso podría ser beneficioso para la salud.

**Palabras clave:** Capacidad antioxidante total. FRAP. Aceites.

[Póster](#)

Recibido: 11 marzo 2012.  
Aceptado: 13 abril 2012.