

La condición de empresa galletera del grupo, y la experiencia como compañía aceitera, ha permitido a su departamento de Innovación y Calidad desarrollar el nuevo aceite

EL GRUPO SOS MEJORA LA COMPOSICIÓN DE MATERIA GRASA QUE SE UTILIZA EN LA FABRICACIÓN DE GALLETAS CON UN DESARROLLO PROPIO: *OLEOSAN*

***OLEOSAN* presenta una alta calidad nutricional, atendiendo a las recomendaciones de la OMS, y ha sido sometido a un examen positivo del CSIC**

Utilizado ya en el 93% de las galletas Cuétara, se irá incorporando al resto de productos del Grupo y se extenderá su comercialización a otras compañías del sector agroalimentario

Madrid, 24 de noviembre de 2003.- Resultado de las sinergias del Grupo SOS, su departamento de *Innovación y Calidad* ha desarrollado un nuevo aceite vegetal, ***OLEOSAN***, cuya composición y características nutricionales mejora la composición de la materia grasa que el sector galletero utiliza en la fabricación de sus productos.

Este desarrollo propio del Grupo SOS ya se está aplicando al 93% de producción galletera, y prevé que se extienda, a medio plazo, a otros productos de la compañía. Además, ***OLEOSAN*** supondrá el impulso de una nueva área de negocio ya que el Grupo SOS prevé comercializarlo entre otras compañías, posicionándose así como proveedor de este nuevo aceite para empresas del sector agroalimentario.

Características de *OLEOSAN*

Su perfil nutricional permite hablar de un aceite altamente saludable, cuyas propiedades han sido sometidas al análisis del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC), cuyos resultados corroboran las expectativas de ***OLEOSAN***. Entre sus características destaca la composición de ácidos grasos que presenta y que mejora los límites máximos y mínimos establecidos por la Organización Mundial de la Salud.

La OMS establece que, del aporte calórico que supone la ingesta de grasas y aceites a una dieta equilibrada (no superior al 30% del total de calorías), las monoinsaturadas –las más positivas- han de suponer como mínimo el 50%, la composición de ***OLEOSAN*** presenta un 70%; por lo respecta a las poliinsaturadas, la OMS fija un máximo del 17%, en ***OLEOSAN*** representan sólo el 10%; por su parte, las saturadas, cuyo máximo lo establece la OMS en el 33%, el nuevo desarrollo del Grupo SOS apenas alcanza el 20%.

Además de este óptimo perfil de ácidos grasos, ***OLEOSAN*** presenta otras características muy positivas desde el punto de vista nutricional como son: la ausencia de isómero trans, de colesterol, y de OGM's, el alto contenido de vitamina E, el respeto de los parámetros organolépticos del producto final (mismo sabor, mismo olor y mismo color), etc. Además tiene un alto grado de estabilidad lo que hace de ***OLEOSAN*** un aceite apropiado para aplicar en la fabricación de alimentos de larga caducidad, como es el caso de las galletas.

La producción de **OLEOSAN** se está llevando a cabo en la planta aceitera que el Grupo tiene en Andújar (Jaén), donde ya se elaboran unos 15 millones de litros de este nuevo aceite. Con el fin de consolidar la producción que ya consume la propia división galletera del Grupo, y de dar respuesta a las posibles demandas de terceras compañías, está previsto realizar una inversión sumamente importante para ampliar esta planta de Andújar.

La inversión en I+D que ha supuesto lograr un producto como **OLEOSAN** se estima en torno al millón de euros. El Grupo SOS prevé lograr la recuperación de esta inversión a través de la rentabilidad a corto y medio plazo que, estima, procederá de dos vías principalmente: por un lado, gracias al aumento en las ventas de sus productos una vez que los consumidores conozcan los beneficios nutricionales del nuevo compuesto; y por otro lado por los ingresos generados por la venta de este producto a terceras compañías.

La importancia que el Grupo SOS concede al I+D+i, uno de los pilares de su modelo de negocio, le ha permitido llegar a desarrollar **OLEOSAN**. El grupo de alimentación dedica aproximadamente el 1% de su facturación a esta partida, y cuenta con un departamento de *Innovación y Calidad* compuesto por cerca de 60 personas.

El modelo de gestión del Grupo SOS de aprovechar las sinergias generadas entre las compañías que componen el Grupo, hace que se logren nuevos desarrollos que benefician la calidad de sus productos. Desde Cuétara se planteó la necesidad de trabajar en la búsqueda de aceites cada vez más saludables para la fabricación de galletas, con el fin de dar respuesta a un consumidor cada vez más sensibilizado con la salud y la nutrición. La experiencia y know-how de Koipe han servido para dar respuesta a esta necesidad y lograr un desarrollo propio que, además de para la fabricación de galletas, podrá aplicarse en otros productos del Grupo SOS, y extender su uso a los procesos productivos de otras compañías agroalimentarias.