

# Necrológica



**JOSÉ MANUEL OLÍAS JIMÉNEZ**  
Director del Instituto de la Grasa del CSIC

El pasado día 7 de octubre falleció en Sevilla el Dr. José Manuel Olías Jiménez, Profesor de Investigación del Consejo Superior de Investigaciones Científicas y Director del Instituto de la Grasa.

Nacido en 1944 en Alcalá de Guadaíra (Sevilla), José Manuel se licenció en el año 1967 en Ciencias Químicas por la Universidad de Sevilla. Posteriormente fue becado por la Fundación Juan March y realizó su Tesis Doctoral bajo la dirección del Dr. Rafael Gutiérrez González-Quijano en el Instituto de la Grasa. Durante sus estudios doctorales, investigó materiales plásticos aptos para la construcción de envases de aceites vegetales destinados a la alimentación. Sus trabajos tuvieron un hondo talado tecnológico y permitieron establecer normas que fueron recogidas como de obligado cumplimiento por la Comisión de Normalización de los Envases de Plástico. Tras este período de formación enfocó sus investigaciones hacia los problemas de oxidación de los aceites almacenados en depósitos aéreos metálicos. Sus resultados demostraron una clara correlación entre este tipo de almacenaje y la aparición en el aceite de trazas de cobre, hierro o manganeso que catalizaban procesos oxidativos. Como consecuencia de ello se producían variaciones en el aroma afrutado de los aceites. Para evitar estos problemas, y en colaboración con Altos Hornos de Vizcaya, José Manuel estudió la aplicación de los depósitos de acero recubiertos de resinas de tipo fenólico, vinílico y epoxi que hoy en día son de uso generalizado en todas las industrias del sector.

A continuación de estos estudios tecnológicos, José Manuel decidió llevar a cabo una investigación más académica sobre la composición del aceite de oliva y la determinación de sus componentes aromáticos. No fue tarea fácil. Sin embargo, se puso a ello, visitando laboratorios nacionales para especializarse en el manejo de técnicas cromatográficas y sus aplicaciones al estudio de grasas y aceites. El entusiasmo de José Manuel le llevó a crear el Laboratorio de Espectrometría de Masas del Instituto de la Grasa, una Unidad de Servicios que hoy día sigue trabajando en la vanguardia mundial de la aplicación de técnicas espectrométricas al estudio de las grasas y aceites. Durante aquellos años se identificaron más de cien compuestos volátiles y se estableció la importancia de alcoholes, aldehidos y ésteres de seis átomos de carbono en los aromas de aceites procedentes de frutos verdes. Todo esto se completó con investigaciones encaminadas a estudiar relaciones entre aromagramas y percepción sensorial, obteniéndose funciones discriminantes para cada tipo de aceite, así como la medida del nivel de amargor de los aceites de oliva virgen mediante la técnica denominada K225. El uso de toda esta información se extendió rápidamente entre todos los profesionales del sector, hasta tal punto que alguna de las técnicas desarrolladas durante este período de actividad profesional fue adoptada e implantada por el Consejo Oleícola Internacional.

Tras estos primeros años de trabajo aquí, en 1982 José Manuel abordó la «asignatura» pendiente de la estancia en un centro de investigación extranjero. Durante dos años y medio trabajó en el Departamento de Bioquímica de la Universidad de Purdue, en Indiana, bajo la supervisión del Profesor Bernard Axelrod. Fueron años intensos que le permitieron conocer con profundidad los sistemas enzimáticos implicados en la degradación oxidativa de los ácidos grasos poliinsaturados. Como siempre, sus miras estaban puestas en el Instituto de la Grasa, de forma que todo el conocimiento básico adquirido durante su estancia en West Lafayette lo aplicó, tras su vuelta a Sevilla, al estudio de la biogénesis de compuestos con incidencia sensorial en los aceites vegetales. Los resultados fueron recogidos en varias publicaciones científicas, en revistas de reconocido prestigio que, en esencia, diseccionaban bioquímicamente la secuencia enzimática lipoxigenasa, hidroperóxido-liasa, alcohol deshidrogenasa y alcohol-acil transferasa y su relación con la producción de metabolitos aromáticos como el hexanal, 2-hexenal, 3-hexenal, hexenol, 2-hexenol y 3-hexenol.

En el año 1986, coincidiendo con la reestructuración del Instituto de la Grasa, José Manuel decidió abrir otra nueva línea de investigación basada en la fisiología y la bioquímica de frutos y hortalizas. Desde entonces trabajó profusamente en la caracterización de enzimas implicados en el catabolismo de los lípidos de membrana, el efecto del ácido jasmónico sobre la calidad comercial de frutos y la biogénesis de los compuestos responsables del aroma de los frutos. Estos trabajos se llevaron a cabo sobre diversos productos, sobre todo fresas. De la calidad de los resultados obtenidos dan idea las numerosas publicaciones en revistas de prestigio, así como la transferencia tecnológica de algunos de ellos a empresas del sector.

José Manuel, además de ser un científico excelente supo dar pasos al frente para aproximarse a los sectores industriales con los que trabajó. Su empuje le llevó a colaborar de forma íntima con la Asociación de Productores y Exportadores de Fresas de Huelva, diseñando planes de actuación para la formación de personal, elaborando un manual práctico de manipulación postcosecha o estudiando problemas concretos de transporte y comercialización. Su entusiasmo por la transferencia de resultados desde el laboratorio a la industria le movió a colaborar con el Dr. Francisco Millán, también del Instituto de la Grasa, en la transferencia de un prototipo industrial para la hidrólisis enzimática de proteínas vegetales, con el fin de revalorizar los subproductos de las extractoras de semillas oleaginosas. No sólo transfirieron la patente, sino que consiguieron ilusionar a un grupo de empresarios que crearon una firma para su aplicación industrial.

No puedo terminar sin mencionar la gestión llevada a cabo por José Manuel. Desde el año 1994 José Manuel desempeñó la Dirección del Instituto de la Grasa. Su labor merece calificarse como extraordinaria. Supo ver los problemas a los que el Instituto debía hacer frente y les puso soluciones. Desde su entusiasmo, definió proyectos y supo ser compañero de todos, ofreciendo a cada cual la indicación o la simple frase que precisaba. José Manuel creía en su papel de Director y disfrutaba con este trabajo. Fue un Director ejemplar.

A todos los que tuvimos la enorme fortuna de conocerlo y trabajar con él nos queda un gran vacío. Se ha ido un compañero inasequible al desaliento, capaz de investigar, planificar y dirigir. José Manuel creó equipo y la continuidad de su labor científica está asegurada. Todos recordaremos su entusiasmo, su sonrisa, y su pasión por la familia. Su mujer Teresa, sus tres hijas y su nieta fueron su mayor tesoro. Las cinco pueden estar orgullosas de la trayectoria profesional de José Manuel, como lo está el CSIC, Institución a la que dedicó toda su vida científica y profesional colmada de dedicación, desvelos y buen hacer.

*César Nombela*  
Presidente del CSIC