

El futuro contrastado del mercado de los aceites láuricos*

The lauric oil market and its different prospects

TANCRÉDE VOITURIEZ¹; MICHEL DE NUCE DE LAMOTHE²

RESUMEN

Los trastornos que ha conocido el conjunto de los aceites vegetales después del comienzo de la década del 80, tales como la llegada masiva al mercado internacional de volúmenes de aceite de palma de Indonesia y Malasia, los revuelos de las discusiones sobre la nocividad de los ácidos *trans*, las polémicas alrededor de los aceites tropicales, e incluso el progreso realizado en la producción de nuevos cultivos oleaginosos como la colza transgénica, subrayan la necesidad para todos los actores de disponer de información cada vez más exacta proveniente de los campos siempre más vastos. El ensanchamiento del mercado de aceites y grasas, cuya provisión se ha triplicado en 30 años y ha sobrepasado hoy día las 90 millones de toneladas, está acompañado, en efecto, de una sustitución acrecentada de productos, al mismo tiempo que de una diversificación de usos. Encontrar nuevas salidas y reforzar las posiciones adquiridas se aplican a unos 17 grandes aceites y grasas comercializadas en el mundo y con más razón, quizás, a los aceites de coco y de palmiste. Es con el fin de apreciar mejor el futuro de estos dos productos se confrontan aquí los desarrollos recientes y prometedores de su consumo con la evolución de los fundamentos que caracterizan la oferta.

SUMMARY

The disruptions suffered by all vegetable oils since the early eighties, such as the massive arrival of high volumes of Indonesian and Malaysian palm oil to the international markets, the discussions on the detrimental health effects of *trans* fatty oilseeds, such as transgenic rapeseed, stress the need of making accurate information about these areas available to all the participants involved. The expansion of the oils and fats markets supply has tripled in the last 30 years, exceeding 90 million tons – occurred together with an increasing product substitution and diversification of uses. Seventeen internationally traded oils and fats, especially coconut and palm kernel oils, must find new horizons and strengthen their positions. With the purpose of understanding the future of these two products, the most recent and promising consumption developments are compared with the evolution of the fundamentals of supply.

Palabras Claves: Aceites láuricos, Aceite de palmiste, Aceite de coco, Producción, Consumo, Mercados, Usos alimenticios, Usos industriales.

Tomado de: OCL (Francia) v.4 no.5, p.320-323. 1997. Texto de una conferencia dictada en el Simposio de Ácidos Láuricos, abril 2S-26 de 1996, en Ho Chi Minh-Ville, Vietnam.

Traducido por Fedepalma.

CIRAD, BP 5035, 34032 Montpellier, Cedex 1, France.

² AGROPOUS, Avenue Agropolis, 34934 Montpellier, Cedex 5, France.

USOS Y OPORTUNIDADES

De composición muy cercana, los dos aceites láuricos son prácticamente intercambiables en la mayoría de los usos, tanto alimenticios como industriales. Sin embargo, se recuerda que el ácido caprónico (C6) no está presente sino en el aceite de coco y que en él se encuentra un 14% de ácidos grasos (longitud de la cadena inferior en C12) contra 7% en el aceite de palmiste. En contraposición, el aceite de palmiste contiene dos veces más ácidos grasos no saturados. Entre estos dos extremos, los ácidos láurico y mirístico (C12 y C14), con una longitud de cadena promedio, los distinguen de los otros aceites vegetales y les dan una ventaja técnica comparativa demostrada en los siguientes campos:

La alimentación humana

Según el USDA, ellos representaron el 50% del consumo de aceites láuricos en 1993. En el estado hidrogenado entran en la fabricación de margarinas de mesa y de bizcochería. La adición necesaria de un componente rico en ácido palmítico (aceite de palma) para una cristalización en beta prima y un rotulado que, en Europa, privilegia los aceites domésticos líquidos, limitan, sin embargo, su uso. Las mantecas que tienen preferencia en relación con los aceites vegetales concretos (y principalmente los láuricos), que representan el 70 a 80% de la fase grasa en bizcochería y en casi la totalidad de la pastelería. Por otra parte, una estabilidad elevada y de una zona de fusión estrecha hacen de estos aceites hidrogenados las materias grasas por excelencia para la cubierta de los bizcochos y barquillos, donde sirven para dar sabor. Por último, la estearina y la estearina hidrogenada se utilizan como sustitutos de la manteca de cacao en revestimientos o cubiertas.

Globalmente, la resistencia a la rancidez y el nivel elevado de su punto de fusión hacen de los aceites láuricos componentes investigados, a pesar de la competencia de los aceites líquidos hidrogenados, principalmente en los Estados Unidos y en Europa, que siguen siendo los principales consumidores de aceite de palmiste y de coco. Pero el futuro de los aceites láuricos en estos dos mercados alimentarios y un crecimiento moderado dependerá sobretudo de la

capacidad de los investigadores y promotores para asegurar a los consumidores la calidad de su producción. La presentación de nuevos productos (Cupheas y colzas transgénicas) y el recurso de tecnologías (interesterificación, fraccionamiento) pueden acrecentar considerablemente la proporción de un aceite en detrimento de otro, a pesar de sus características químicas de base.

La hidrogenación parcial de la grasa, sí se admite que es peligrosa, cederá, por ejemplo, a los aceites concretos un volumen considerable del mercado. Por el contrario, el riesgo persistente de encontrar HAP en el aceite de coco, reduce las probabilidades de acceder a este mercado potencial. La calidad, aunque no es de por sí un arma, llega a ser un arma para el adversario: se trata de tener precaución.

Usos no alimentarios

Se trata sobretudo de la oleoquímica. La oleoquímica moderna de los aceites láuricos proporciona cuatro productos básicos: los ácidos grasos, los ésteres metílicos, los alcoholes grasos y las aminas grasas. Se recuerda que se trata de separar los triglicéridos de los aceites y grasas naturales en ácidos grasos y glicerol, y de transformar estos ácidos en productos utilizables en química (derivados de ésteres metílicos y derivados de alcoholes grasos, principalmente). Cuatro firmas (Henkel, Unichema, Oleofina y Akzo) abastecen el 75% del mercado. El 50% de la transformación industrial mundial de los aceites de palma y de palmiste se realiza en el sureste de Asia. Los principales mercados de los productos lipoquímicos son los tensoactivos, los lubricantes y la jabonería.

La industria de la jabonería. Ésta absorbía 600.000 toneladas de aceites láuricos por año (1994), para un mercado que consumía 6,5 millones de toneladas de aceites y grasas, todos de orígenes confundidos. Aunque más costosos, los aceites láuricos son retenidos por sus cadenas C12 y C14 que dan al jabón su poder detergente y espumoso, mientras que las cadenas largas le dan su estructura y dureza. Las cadenas poliinsaturadas no pueden utilizarse en la fabricación de un jabón sólido, lo que en la actualidad restringe bastante las posibilidades de utilización de


*El 50% de la
transformación
industrial
mundial de los
aceites de
palma y de
palmiste se
realiza en el
sureste de
Asia.*


los aceites duros. El crecimiento del mercado de los jabones es débil en los países desarrollados, en tanto que alcanzan un 10% en los países con un PNB inferior, bajo el efecto combinado de la demografía y el aumento de los ingresos. Por último, las costumbres del consumo en los Estados Unidos y en la Unión Europea evolucionan hacia los productos más ricos en aceites láuricos: la proporción que se observa hoy día es de 30 a 50% contra 15 a 40% hace algunos años. Este sector de utilización, aunque antiguo, se comporta bien y abre perspectivas favorables.

La industria de los tensoactivos. Esta industria consume lo esencial de los productos de la lipoquímica, o sea 3,5 millones de toneladas de aceites y grasas. El 90% de los alcoholes grasos utilizados son alcoholes grasos saturados y ellos provienen de los aceites láuricos, del aceite de palma y del cebo, así como de la petroquímica, a un precio fijado en función del precio del etileno. Este es el sector donde la concurrencia de los derivados de la petroquímica es más fuerte. Pero el desarrollo reciente de los alquilopoliglucósidos (APG), constituidos de una parte hidrófila (la glucosa o el almidón) y una parte lipófila (los alcoholes grasos), permite la fabricación de tensoactivos de origen 100% vegetal. Henkel desarrolla sus capacidades de producción de alquilopoliglucósidos en Alemania y en los Estados Unidos. Se estima que el reemplazo de la producción de derivados petroquímicos por los derivados lipoquímicos necesitará el suministro de 4 millones de toneladas de aceites naturales suplementarios. La reversibilidad de las estructuras de utilización entre productos naturales y productos de síntesis que es débil, la puesta en juego de un dominio del mercado es también más importante que una posición adquirida, riesgosa de prolongarse bastante.



Los ácidos grasos y los ésteres metílicos. Se cita por último la producción de ácidos grasos y ésteres metílicos que consume probablemente 200.000 toneladas anuales de aceites láuricos. Los metil-ésteres pueden ser producidos a partir de los triglicéridos de cadena larga de los aceites láuricos. Ellos son populares en China bajo la forma de metil éster sulfonato (MES) y podrán tener un fuerte crecimiento.

Las más grandes reservas de crecimiento parecen situarse en el sector no alimentario, donde las exigencias ambientales podrán permitir a los aceites láuricos y a sus derivados imponerse frente a los productos sintéticos, salidos de la petroquímica. A esto se agrega la apertura de múltiples mercados, más restricciones, pero que es propicio para el consumo de aceites de palmiste y de coco.

La asociación ácido láurico-quitosan está en la base de las nuevas películas protectoras, que envuelven las frutas y prolongan su conservación por cinco días.

Un procedimiento catalítico de la duplicación de la cadena permite ahora, a partir del ácido láurico, obtener la laurona. Este precursor de numerosos compuestos potenciales de un nuevo tipo podría producir una demanda masiva de aceite láurico en la industria cosmética y mecánica.

Por último, la medicina y la alimentación: los triglicéridos de cadena larga promedia, recomiendan los aceites láuricos como fuente de energía de sustitución en personas que sufren de anomalías en el metabolismo de los lípidos de cadena larga. En resumen, las tendencias del consumo demuestran que las estructuras de producción y la demanda existen para los productos de calidad derivados de los aceites láuricos. Ellos constituyen un mercado potencial importante, que se mide en millones de toneladas. ¿Las estructuras actuales de producción de aceites de palmiste y de coco permiten seguir el camino de crecimiento que predice este análisis?. Es lo que se examinará ahora.


El mercado de los aceites láuricos está en pleno crecimiento, en 20 años el volumen de producción ha aumentado un 72%.


OFERTA E INCERTIDUMBRES

El mercado de los aceites láuricos es un mercado en pleno crecimiento. En 20 años, de 1975 a 1995, el volumen de producción se ha aumentado un 72% para sobrepasar los 5 millones de toneladas, en tanto que los intercambios se han casi duplicado y alcanzado 2,5 millones de toneladas. Sin embargo, el crecimiento del comercio y de la producción de aceites láuricos ha sido más débil que la de los aceites y grasas en conjunto (17 productos), donde la producción se ha duplicado y los intercambios se han casi triplicado. Por otra parte, los

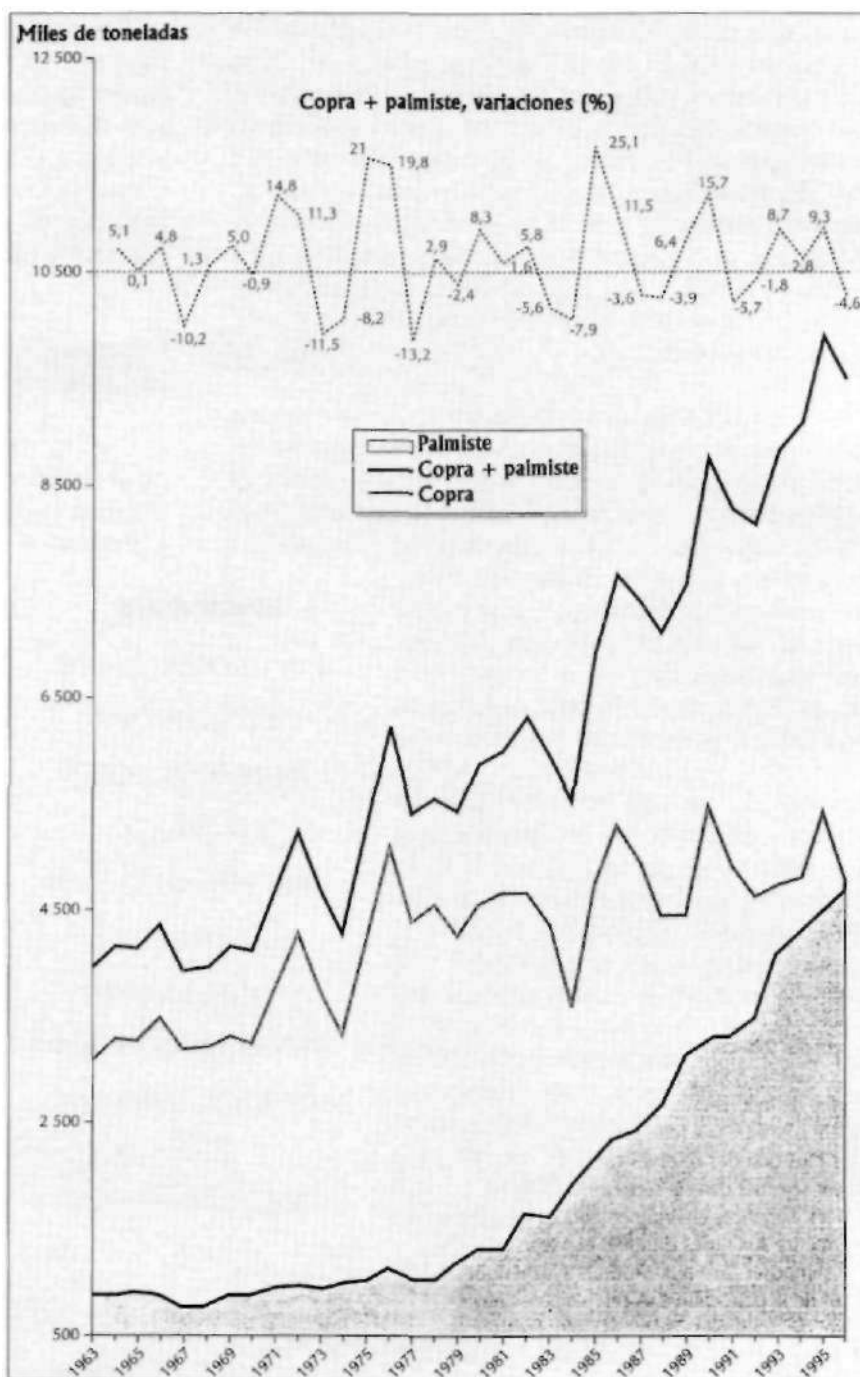
aceites láuricos tienen dos inconvenientes: fluctuaciones muy fuertes de la producción y de los precios y volúmenes muy débiles.

Fluctuaciones muy fuertes

En la curva de producción mundial de copra y de palmiste (Fig.1) se observa fácilmente que alternan picos y crestas de fuerte amplitud, repartidos alrededor de una tendencia ascendente. Las variaciones no son sino la reproducción de aquellas que se observan en la producción de copra, producción que no es homogénea a lo largo de un año y es susceptible a presentar diferencias importantes de rendimiento de un año a otro en razón de los ciclos de maduración y del clima. La pendiente ascendente se explica, principalmente, por la producción de palmiste, regularmente creciente.

Las exportaciones de aceites láuricos siguen una evolución similar: dinamismo del palmiste, morosidad del coco. Las exportaciones de coco, en equivalente al aceite, se estancan en un nivel apenas superior al que se alcanzó en la década del 50. El sorprendente aumento reciente de las exportaciones de aceites láuricos, en conjunto, se debe a la estabilización de las exportaciones de aceite de palmiste después de algunos años. La razón principal es el desarrollo de las capacidades de la oleoquímica en Malasia, país en el cual el consumo del aceite de palmiste pasó, según el Oil World, de 48.000 toneladas en 1986 a más de 600.000 toneladas en 1996.

La variabilidad de los volúmenes afecta el movimiento de los precios: ésto constituye la causa principal de las fluctuaciones fuertes que se observan en los aceites láuricos. La sensibilidad de los precios a las variaciones de la producción es a este respecto un ejemplo y se subraya como caso raro en el sector oleaginoso, que el mercado de los láuricos posee sus propios fundamentos (Fig.2).



Fuente estadística: Oil world

Figura 1. Producción mundial de copra y palmiste.

El curso

La insuficiencia crónica del aprovisionamiento del mercado de los aceites láuricos mantiene el curso principal. Con el fuerte potencial de crecimiento que

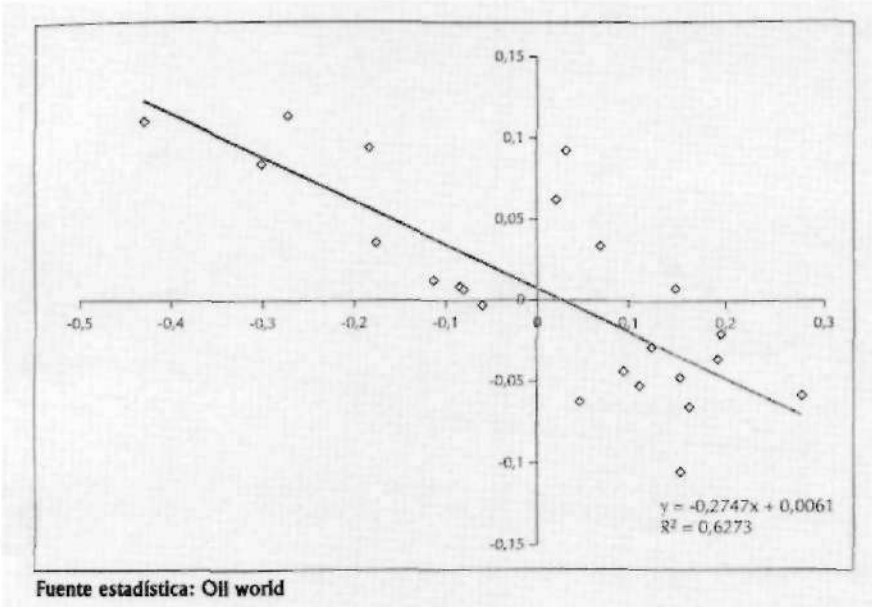


Figura 2. Regresión de las variaciones del precio de la "CND caf Eur" sobre las variaciones de la producción mundial 1973-1996.

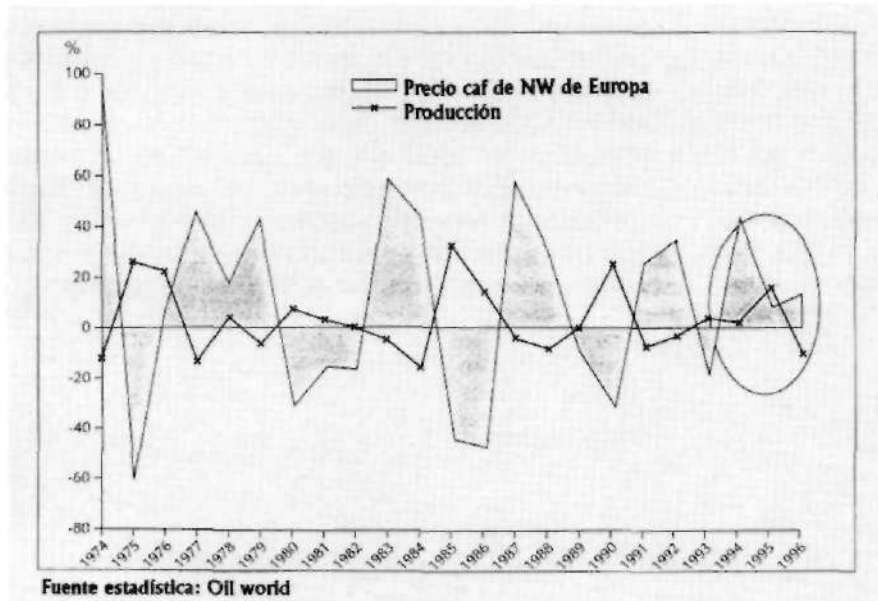


Figura 3. Variaciones internacionales de la producción y de los precios mundiales de la copra.

parece contener la demanda mundial, es muy probable que los volúmenes más importantes puestos regularmente en el mercado mundial mantendrán el curso en un nivel más estable. Se recuerda que el desarrollo rápido de la producción y de las exportaciones de aceite de palmiste en los años 80 no ha implicado una caída vertical del curso de los aceites láuricos, muy al contrario, su valor nominal alcanzó picos en 1985,

1988, 1992, 1994, 1996, subrayando el exceso regular de la demanda sobre la oferta. El año de 1995, por ejemplo, como lo ilustra la Figura 3, conjugó alzas de precios de la copra y de su aceite y alzas en la producción: sin confiar en lo que es apenas una estadística visual, se encuentra en este fenómeno la confirmación del objetivo.

La irregularidad e insuficiencia tienen consecuencias nefastas sobre el curso o cotización, como se ha visto, pero también sobre las anticipaciones de los agentes. Las fluctuaciones de volumen, en efecto, son percibidas como un riesgo por los usuarios, que prefieren volverse hacia los productos concurrentes cuyo aprovisionamiento es más regular. Consecuencia: la demanda real oscila alrededor de un nivel bajo. Estas oscilaciones de nivel bajo, a su vez, son percibidas como un riesgo por los productores. Portemorar a los mercados insuficientes, éstos son renuentes a las inversiones. La oferta real oscila también alrededor de un nivel bajo. Las dudas de la oferta y de la demanda se unen en definitiva por las fluctuaciones importantes del precio, que serán percibidos como un riesgo para los usuarios, etc. La inestabilidad se mantiene. ¿Qué soluciones aportar?

El nexo evidente entre los volúmenes, el precio y la calidad de los productos, permitirá actuar sobre un solo factor y obtener los efectos positivos sobre el conjunto del comercio. Actuar directamente sobre los precios es utópico en el contexto actual, y quedan la calidad, sobre la cual se puede actuar, y los volúmenes.

La evolución de las áreas productivas estimadas muestran que el coco está en estancamiento casi después de 1990, a pesar del crecimiento de las áreas en Indonesia. La entrada al mercado mundial de la producción indonesia de copra o de su aceite es esporádica, sin que se pueda establecer una base consecutiva significativa del curso o cotización, ni un

descuento en ventaja del palmiste; el mercado, fuertemente deficitario, absorbe el superávit de Indonesia sin efectos deprimentes sobre los precios (Fig.4).

Estos elementos subrayan los datos y aclaran el juego: de un lado, el crecimiento de las plantaciones de palma de aceite indo-malayas asegura un crecimiento sostenido, en el futuro, de la producción de palmiste; se trata entonces de agrandar más la demanda de este aceite, hasta el punto de hacer irreversibles ciertos procedimientos de fabricación industrial - ni siquiera se piensa en la oleoquímica. Por otra parte, la copra, que tiene ambiciones similares, está confrontada a restricciones mayores de área y de rendimiento. La débil expansión de los cultivos de cocotero junto a los caprichos de los rendimientos, que sobrepasa la del aceite de coco sobre el aceite de palmiste, transforma después de cinco años la estructura de oferta de los aceites láuricos. El palmiste se afirma más y más como un producto líder. Las previsiones de crecimiento de los cultivos de palma de aceite productivos en el mundo hasta el año 2000 no tendrán que confrontar la posición dominante de su aceite en un mercado mundial que sufre de déficit persistente. Los problemas encontrados en el sector de la copra podrían llegar a ser insuperables si el curso de los dos aceites, que



Fuente estadística: Oil world

Figura 4. Producción y áreas en producción de palmiste y copra.

refleja las evoluciones contrastadas de sus producciones, se puede esfumar: una primera posición prolongada del aceite de coco sobre el aceite de palmiste confinaría inexorablemente el primero a los fondos de cualquier nicho comercial, y cerraría la historia de un producto que participó en un primer momento del comercio mundial de los cultivos oleaginosos. Tal suerte sería, por tanto más lamentable que los fundamentos muy positivos de los láuricos que vienen, por el contrario, a estimular la producción.