

Las palmas de aceite colombianas



Palma milpesos, *Oenocarpus bataua*, en la Colección Nacional de Palmas. Foto: JBQ

Por: Alberto Gómez Mejía

Presidente y Fundador del Jardín Botánico del Quindío

En el libro *Cosechar sin destruir* de Rodrigo Bernal y Gloria Galeano, cuya lectura se ha recomendado por ser una guía muy útil sobre los usos de las palmas nativas de Colombia, le dedican buena parte al análisis de las que son oleíferas, es decir aquellas de las cuales se puede extraer aceite, que son 28 especies y que equivalen al 10 % de todas las que ocurren en Colombia, el tercer país en diversidad de esta familia.

Aunque existen varias formas para obtener el aceite de palma, el más corriente es la extracción mecánica a alta presión usando prensas de tornillo. Algunas comunidades indígenas ponen los frutos en agua, los hierven y extraen la nata que resulta. Es, como se sabe, una de las industrias más prósperas del mundo dados los múltiples usos que tiene este aceite para consumo humano y animal, procesos energéticos como biocombustibles y muchas otras actividades comerciales.

Los autores arriba citados hacen mención destacada de la palma milpesos, *Oenocarpus bataua*, especie básicamente suramericana que se da en las tierras bajas de Colombia, hasta los 1.000 metros de altitud, con excepción de la región Caribe: “el aceite de mejor calidad entre todos ellos es el de milpesos, comparable o aún superior al aceite de oliva... Este es además más rico en alfa-tocoferol, un antioxidante relacionado con la actividad de la vitamina E y, por lo tanto, ideal para incluir en una dieta saludable”.

Y añaden: “entre las palmas frutales, 13 especies se usan también para extraer aceite, tanto del mesocarpio como de la semilla. Adicionalmente, al menos otras 15 especies (pertenecientes a los géneros *Attalea* y *Astrocaryum*) tendrían potencial como fuentes de ácidos grasos a partir de sus semillas. La mayoría de los aceites se usan para la alimentación, pero también tienen aplicaciones cosméticas y medicinales”.

Y añaden la lista de las más prometedoras:

- **Asái, *Euterpe precatoria*.** Se da en la Amazonia, Llanos Orientales, Catatumbo, Magdalena medio y Sinú, desde el nivel del mar hasta los 2.000 m de altitud.
- **Chontaduro, *Bactris gasipaes*.** Se encuentra en la región Pacífica, en la Amazonia, alto Sinú y en la cuenca del río Cauca hasta los 1.500 m de altitud.
- **Nolí, *Elaeis oleifera*.** Su área de distribución son las regiones del Darién, Urabá, Valle del Sinú y Magdalena medio, por debajo de los 300 metros de altitud. Según Galeano y Bernal (2010) se extrae aceite de color rojizo comestible que también se

usa para el cabello; y de la semilla se extrae aceite de color oscuro utilizado en medicina.

- Moriche o cananguche, *Mauritia flexuosa*. Se distribuye en las zonas bajas del norte de Suramérica, al este de los Andes, generalmente en terrenos húmedos con más de 1.000 mm de precipitación anual, y hasta los 1.000 metros de altitud. Es una de las plantas más usadas por las etnias indígenas y campesinas.
- Naidí, *Euterpe oleracea*. Se da a lo largo de la costa Pacífica y en las cuencas de los ríos Atrato, Cauca, Sinú y Magdalena, en zonas inundables inferiores a 100 m.
- Palma de vino, *Attalea butyracea*. En Colombia ocurre en los bosques secos tropicales del Caribe, en los valles interandinos, en los Llanos Orientales y algo en la región Amazónica, entre otros lugares. Se adapta bien en climas templados. A partir de las semillas se obtiene grasa y aceite de excelente calidad, con gran potencial para la elaboración de margarinas y cosméticos.
- Pusuy, *Oenocarpus minor*. Se encuentra en la región amazónica, Llanos Orientales, Catatumbo, Magdalena medio, bajo Cauca y alto Sinú, desde los 0 hasta los 1.000 metros de altitud.
- Tamaco, *Acrocomia aculeata*. Su distribución abarca buena parte de la región Caribe, Arauca y Casanare, y parte de la cuenca del río Cauca, desde el nivel del mar hasta 1.300 metros de altitud.

Capítulo aparte merece el híbrido llamado palma de aceite colombiana (OxG), resultado del cruce entre la especie nativa Nolí, *Elaeis oleifera*, y la palma africana, *Elaeis guineensis*. Este fue realizado en San Alberto, Cesar, en los años ochenta, por el científico francés Philippe Genty, con material recolectado en Coari,

Brasil, y con polen de palmas de la variedad pisifera, extraído de La Mé, Costa de Marfil, el cual recibió el apoyo del empresario Mauricio Herrera y del entonces Gerente de Indupalma, Enrique Andrade Lleras.

El híbrido ha presentado desde entonces mejor comportamiento frente a los problemas sanitarios de la Pudrición de cogollo (PC), la Marchitez letal (ML) y la Mancha anular, que han afectado de manera notable las plantaciones sembradas únicamente con ejemplares de origen africano y ha sido utilizado con éxito en muchos emprendimientos en el país. Aquí es necesario hacer una anotación bien importante relacionada con el compromiso de los palmeros colombianos de “cero deforestación”, el cual se espera que se siga cumpliendo en el futuro para bien del país.



Palma Nolí, *Elaeis oleifera*, en el Jardín Botánico del Quindío. Foto: JBQ



Soluciones para la palmicultura

Semillas Germinadas y plántulas de previvero *Elaeis Guineensis* DxP - Híbrido OxG

- Altamente productivas
- Optimizan el ciclo de vida de la plantación
- Protección frente a las enfermedades

www.semillasdepalma.com

Producidas y
Comercializadas
por SEPALM S.A.S.



Información y Ventas: Cra. 9 No. 74-08 Of. 208 Edificio Profinanzas, Bogotá - Colombia
 (+571) 7449089 - 7449097 (+57) 3123043951 crojas@sepalm.com.co - ventas@semillasdepalma.com