



El aceite de palma: noble y versátil

Marlyn Ahumada, Colaboradora de Fedepalma.

Es posible que su estado natural (el sólido), sea la más cautivante característica propia del aceite de palma. Esta, conjugada con su estabilidad y firmeza, lo hacen ideal para elaborar productos consistentes, como las margarinas y en general los preparados por las industrias heladera, panificadora y pastelería, entre otras.

Hasta hace poco tiempo, tales industrias utilizaban como materia prima aceites vegetales líquidos, los cuales compactaban a la fuerza bombardeándoles hidrógeno. En ese proceso (conocido como hidrogenación parcial) se forman los *trans*, unos ácidos grasos en extremo nocivos para la salud, que hoy día rechazan los consumidores de todo el mundo, pues se demostró que causan varias enfermedades, en especial cardiovasculares y obesidad.

En consecuencia, el espectro de usos del aceite de palma en la cocina se ha ido ampliando día tras día. Hoy se encuentra en salsas, sopas instantáneas, productos congelados y deshidratados, cremas para mezclar con el café, etcétera.

Además, por su resistencia a las altas temperaturas es considerado uno de los más aptos para freír por restaurantes y por industrias de pasabocas, empanadas, buñuelos, rosquillas y otros productos fritos.

No se puede dejar de lado al aceite de palmiste, que al derretirse en la boca brinda una sensación de suavidad, y por eso sustituye con lujo al cacao en la preparación de chocolates, o (mezclado con leche en polvo y azúcar) a otros rellenos de bizcochos, galletas y pasteles.



Con el aceite de palma se pueden fabricar productos de belleza, como cosméticos. Foto: archivo Fedepalma.

Pero ahí no terminan las bondades de estos nobles y a la vez versátiles aceites. El de palma, que debe su vistoso color anaranjado rojizo a su alto contenido de carotenos (vitamina A), inclusive superior al de las zanahorias, también posee vitamina E, tocoferoles y tocotrienoles, estos últimos poderosos anticancerígenos y antitrombóticos. Y el de palmiste, que, aunque hijo del mismo fruto no se parece al de palma y sí al de coco, suaviza la textura y prolonga la vida de ciertos alimentos.

Por su resistencia a las altas temperaturas el aceite de palma es considerado uno de los más aptos para freír, por restaurantes y por industrias de pasabocas y otros productos.

Lo sorprendente es que los aceites de la palma también tienen usos no comestibles tan disímiles como la fabricación de velas, jabones, tintas de impresión, barnices, pinturas y combustible para motores, obtenidos en procesos de transformación desarrollados por la industria oleoquímica.

Un día de tu vida con aceite de palma



De manera que bien puede competir con la petroquímica y ganarle en la carrera por el gusto de los consumidores modernos, debido a los graves daños que aquella le causa al medio ambiente. De hecho, son las características de su aceite las que lo hacen ideal como materia prima para combustible ecológico obtenido de aceites vegetales (biodiésel), como que supera de lejos las de otras oleaginosas de menor rendimiento por hectárea, y cuyo balance energético es mucho más bajo.

A propósito, el negocio del biodiésel se puso en marcha en Colombia en 2008, con la obligatoriedad impuesta por el Gobierno Nacional de usarlo mezclado con diésel derivado del petróleo, en las estaciones de servicio de todo el país. Se trataba de impulsar al agro como el gran generador de empleo que es, y al mismo tiempo lograr impactos positivos sobre el medio ambiente y reducir la dependencia del petróleo. El biodiésel tomó su lugar como un bien estratégico en la canasta energética nacional, y el cultivo de palma de aceite fue su gestor.

Lo dicho se refiere solo a sus aceites. Pero de la palma se utiliza absolutamente todo. Sus subproductos se

aprovechan en una u otra fase de su proceso productivo agroindustrial, o fuera de él. Por ejemplo, entre otros usos, el cuesco sirve como combustible doméstico o carbón activado; las tusas y la fibra, como abono orgánico o para fabricar láminas de aglomerado; el tronco y las hojas, para construir muebles, etcétera.

Los palmicultores colombianos siguen trabajando en modelos de producción sostenible, y en esa tarea le dan infinidad de aprovechamientos a la oleaginosa. Y es que hoy día una planta de beneficio no es una mera fábrica de extracción de aceite. Es una productora de diferentes elementos a partir de la biomasa, por ejemplo, del promisorio biocarbón, que tiene usos comerciales como la mejora de suelos, el secuestro de carbono y la adsorción de contaminantes.

Los otrora angustiosos momentos de los palmicultores de encontrarles alternativas de utilización a sus aceites, dejaron de ser urgencia para convertirse en importancia. Corren en la actualidad tiempos de innovación y desarrollo de segmentos del mercado que demandan responsabilidad ambiental y social. Y Fedepalma sigue trazando estrategias de comercialización consonantes.