

Germán Arango

La Federación Nacional de Cultivadores de Palma Africana, la Junta Directiva y el director ejecutivo lamentan profundamente la desaparición del doctor Germán Arango acaecida recientemente. El doctor Arango venía desempeñándose como gerente de ACEGRACOL LTDA., fábrica de aceites y grasas comestibles e industriales, y hacía parte como miembro activo de la comisión de mercadeo exterior de aceites y grasas.

La temprana desaparición del doctor Arango nos conmueve pues fue él una persona de excelentes dotes personales y a quien nos unió una corta pero sincera amistad que prevaleció por encima de cualquier otro interés. A todos sus familiares y amigos, nuestras más sentidas condolencias.

chiná, Caldas y se espera que empiece a funcionar a mediados del año entrante.

El proceso de extracción lo describen los fundadores como sigue:

"La borra (deshecho) llega con un 65o/o de humedad de la planta de café liofilizado, entra a un secador continuo rotativo de tres etapas y se le rebaja al 19o/o.

La espera el laminador que con dos rodillos y unas hojuelas de dos milímetros de espesor se encarga de romper las celdillas que contienen el aceite.

En el extractor, un cilindro giratorio con paletas y que tiene contacto con hexano líquido que lo atrapa, se extrae el 85o/o del aceite. La hidrocidad se mantiene por medio de fuerza centrífuga y se separan los sólidos que haya hasta esta parte del proceso.

Posteriormente por calentamiento, se realiza la destilación. La borra sale con el 45o/o de su peso.

Entra luego al desolventizador un cilindro que caliente la borra con vapor y la gasifica y retorna a los condensadores.

La borra se incinera".

Este proceso dura aproximadamente unas diez horas y está supervisado por personal de la más alta calificación.

Desde aquí queremos augurarle los mejores éxitos a ese par de industriales compatriotas.

Tomado de El Tiempo, octubre 29 de 1983, página 4C.

Mercados

El Semanario Alemán "OIL WORLD" dijo que el uso mundial de la torta de soya tendrá que disminuirse en esta temporada tanto como 4 mlls de tons, o un 6o/o debido principalmente a la gran escasez en la cosecha estadounidense.

Expresó dudas de que el mercado haya comprendido realmente el impacto que tendrá la desastrosa cosecha estadounidense sobre los precios durante los próximos meses, si se reduce la demanda en la CEE y Estados Unidos.

OIL WORLD estimó que la producción mundial de torta de soya disminuirá hasta 57.05 mlls. de tons. en la recién iniciada temporada 1983/84 (Octubre-Septiembre), inferior en un 7o/o a los 61.41 mlls. de tons. producidos en la temporada anterior.

Sin embargo, este estimativo asume una cosecha estadounidense de soya de 41.09 mlls. de tons. y una cosecha récord suramericana de soya de 21 mlls. de tons. en la primavera y por consiguiente es posible que sean demasiado optimistas.

Como las reservas de torta de soya son reducidas, el efecto total de la disminución en la producción del actual período será sentido de inmediato por los consumidores.

De otro lado, OIL WORLD dijo que la disminución en los abastecimientos de torta podrán ser parcialmente compensados por el mayor uso de granos y otros productos agrícolas.

El semanario en sus estimativos de comercio mundial de torta de

Notas de prensa

En días recientes salió publicado un artículo en El Tiempo titulado "Y ahora... aceite de café!".

Se trata de la emprendedora labor de un par de colombianos, Alvaro Espejo, ingeniero de marina y Mercedes Duque, ingeniera química, quienes han fundado la empresa Acecafé S.A., con el fin de aprovechar los desechos de café (del orden de 2.100 toneladas/año) para transformarlos en materia prima para jabones, margarinas y aceites comestibles. La planta se está instalando en Chin-