

Criterios

LOS ACEITES: SELECCION DE ACEITES; CLAVE PARA OBTENER NUEVOS PRODUCTOS

Ann Przbyla
Editor Técnico - Food
Development

El aceite de semilla de algodón se compone de ácido linoleico en un poco más del 50%. Este tipo de aceite se utiliza comúnmente para freír papas y otros alimentos, ya que se mantiene estable al exponerlo a altas temperaturas. Según el informe de BTA, en 1981 la producción de aceites de cocina y ensalada absorbió el 68% del consumo de aceite de algodón y las grasas para hornear y freír el 25%. El aceite de algodón y el de soya, recién procesados, tienen características muy similares y suelen utilizarse indistintamente, dependiendo de la oferta.

Aceite de Maíz

El aceite de maíz proviene del germen del mismo y su producción se relaciona directamente con el mercado de almidón de maíz y de productos derivados del mismo. BTA informa que su consumo llegó a un tope de 623.5 millones de libras en 1981, de los cuales un 61.8% se utilizó en aceites para ensaladas y cocina.

El aceite de maíz contiene un poco menos del 60% de ácido linoleico y menos del 1% de ácido linolénico. El aceite de maíz hidrogenado es similar al de soya, pero tiene la ventaja pro-

mocional de poder llevar una etiqueta que dice "100% aceite de maíz". Varios aceites de ensalada y margarinas aprovechan esta ventaja promocional.

Aceite de Palma

Antes de 1971, el aceite de palma no era competitivo desde el punto de vista del costo en los Estados Unidos, según Theodore Weiss, Gerente Técnico de Hunt-Wesson Foods, en su libro "Aceites Comestibles y sus Aplicaciones". Es comparable a los aceites de oliva y maní, en lo que se refiere a características físicas y aplicaciones.

El aceite de palma contiene aproximadamente un 10% de ácido linoleico. En 1981, el consumo fue de 321.7 millones de toneladas, de las cuales 67.5% se utilizó en grasas para hornear y freír, según BTA. Este aceite se emplea para freír donuts y papas pero su uso dependerá más de su costo y oferta con respecto a otros aceites, que de sus características específicas, según Weiss.

Aceite de Girasol

Aunque la mayor parte de los aceites vegetales provienen de plantas que se dan únicamente en climas medios a calientes, el girasol se da en cualquier clima. Sólo hasta 1976 comenzó a comercializarse este tipo de aceite en los Estados Unidos. A medida que escaseaba la semilla de algodón, muchos productores se cambiaron al girasol para mantener las plantas activas.

BTA informa que "observando las nuevas plantas que se han abierto y los programas de gastos, se diría que los productores consideran que el mercado de aceite de girasol será "el" mercado de más crecimiento en la década de los 80".

El aceite de girasol es uno de los aceites menos polisaturados, con un contenido de más del 60% de ácido linoleico. Se emplea para fabricar margarinas y, dentro de ciertos límites, para freír papas. Las papas fritas Nalley Gold Light Potato Chips llevan una etiqueta que dice "con 100% de aceite de girasol".

Aceite de Maní

El aceite de maní se elabora con maní de grado bajo. En 1981 su consumo llegó a un mínimo de 114.4 millones de libras, según BTA. El aceite de maní es no polisaturado en una tercera parte.

Debido a que tiene un punto de fusión elevado no puede usarse como aceite para ensalada. Según Weiss, varios productores de comidas fritas y de pasabocas han desarrollado una cierta preferencia por él. Esto se debe principalmente a que, al añejarse, el aceite adquiere un sabor característico.

Aceite de Cártamo

El aceite de cártamo tiene el mayor porcentaje de ácido linoleico de todos los aceites comerciales, el 75%, lo cual le da gran aceptación dentro de las compañías que requieren un aceite no polisaturado. Se utiliza en la elaboración de mayonesas especiales, aceites para ensaladas y margarinas líquidas.

Según Weiss, el sabor del aceite de cártamo no es muy estable a altas temperaturas pero se puede utilizar para freír si se combina con aceite de semilla de algodón, el cual tiene un sabor más fuerte. El cártamo se da en climas secos y áridos.

Se ha desarrollado un aceite de cártamo híbrido, con un mayor

volumen de ácidos grasos no monosaturados y un menor contenido de ácidos grasos no polisaturados. Este híbrido tiene mayor estabilidad de sabor que el original. La declaración de ingredientes del producto alimenticio no exige que se haga la distinción entre los dos aceites de cártamo.

Aceite de Oliva

En este país el aceite de oliva se emplea como artículo para gourmets, debido a su costo. No se somete a desodorización ya que su atractivo está en su sabor característico. En los Estados Unidos existen mezclas de aceite de algodón y aceite de soya, que contienen un 5 o 10% de aceite de oliva virgen (que se obtiene de la fruta y no de la pepa de la planta). El sabor del aceite de oliva es lo suficientemente distintivo para que predomine a este nivel. El nivel de no polisaturación de este aceite es del 10%.

Aceite de Coco

El aceite de coco se compone de ácidos grasos de cadena corta y por lo tanto se solidifica a temperaturas un poco más bajas que la temperatura ambiente. Según Weiss, por esto es ideal para cubiertas de conos de helado, puesto que se endurece sobre el cono, pero se disuelve fácilmente dentro de la boca. También anota que por su bajo nivel de no saturación, su uso es aconsejable para freír nueces y pasabocas que requieran un período prolongado de almacenamiento. Los ácidos de cadena corta son menos viscosos y, por ello, pueden sentirse grasosos en la boca.

Manteca de Cerdo

La manteca es la grasa dura que se obtiene de los cerdos. Durante la última década su producción ha venido disminuyendo un

5.2% anual debido a la reducción de mataderos de cerdos, según BTA. La no polisaturación de la manteca es de un poco más del 10%. Los cristales que en ella se forman contribuyen a dar la consistencia escamosa de la masa para tortas.

Sebo

Según BTA, durante la última década la producción de sebo comestible y estearina ha aumentado un promedio anual de 7.6%. Este aumento de la producción puede atribuirse a la creciente tendencia a la carne empacada. El mercado de sebo comestible ha aumentado en los últimos años, principalmente a expensas del mercado de la manteca de cerdo.

El sebo comestible tiene un 4% de ácidos grasos no polisaturados y se utiliza principalmente para la elaboración de grasas y aceites de cocina. El sabor a carne le da aceptación en el mercado de las papas fritas.

La investigación tecnológica que se lleva a cabo en la actualidad continúa mejorando la funcionalidad —especialmente la estabilidad— de los aceites de la comidas preparadas. A menos que se establezcan requisitos en cuanto a la declaración de los aceites empleados en las etiquetas del producto, la posibilidad de tener diferentes opciones da al productor de alimentos procesados la protección que requiere contra las fluctuaciones de oferta y precios del mercado.

COMPOSICION PREDOMINANTE DE ACIDOS GRASOS DE ALGUNOS ACEITES Y GRASAS

Alimento	Acidos Grasos			
	Total saturados %	Total no mono saturados %	Total no poli saturados %	Linoleico %
Aceites para Ensalada y Cocina:				
Cártamo	9	12	74	73
Girasol	10	21	64	64
Maíz	13	25	58	57
Soya, sin hidrogenar	14	24	57	50
Semilla de algodón	26	19	51	50
Ajonjolí	15	40	40	40
Soya, hidrogenado	15	43	37	32
Maní	17	47	31	31
Palma	48	38	9	9
Oliva	14	72	9	8
Coco	86	6	2	2
Grasas animales:				
Pollo	32	45	18	17
Manteca	40	44	12	10
Sebo de res	48	42	4	4

Ultimamente ha surgido gran preocupación sobre el contenido de ácidos grasos saturados, de la dieta. La tabla anterior presenta la composición de ácidos grasos de algunos aceites para ensalada y cocina y de algunas grasas de origen animal.