



el palmicultor



BOLETIN No. 155 - SEPTIEMBRE 15 DE 1986

BOLETIN INFORMATIVO DE LA FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA AFRICANA

EDITORIAL

Cultivador prevenido... se salva

Mucho temíamos que el momento crítico tenía que llegar, y llegó. Las últimas noticias aparecidas en informes especializados dan cuenta que "el precio de exportación del aceite de palma, está por debajo del costo de producción en Indonesia", el segundo país mayor productor y exportador de aceite de palma.

Al momento de escribir estos comentarios sabemos que Indonesia ha estado exportando aceite crudo de palma a niveles inferiores de su costo de producción, el cual varía entre US\$240 y US\$270 la tonelada, comparado con los precios de exportación de cerca de US\$200.

Esta terrible situación se veía venir desde hace ya un período considerable de tiempo. Por un lado, la producción mundial de los 17 principales aceites y grasas ha venido incrementándose paulatinamente durante los últimos años, destacándose los incrementos en 1985 de 6,3% y 8,1% con relación a 1984 y 1983 respectivamente.

Vale la pena resaltar aquí, que el aceite de palma incrementaba su participación en el total con un aumento en volumen producido de 1.6 millones de toneladas en tan solo dos años, equivalentes a un incremento porcentual de 30,3.

De otra parte, la crítica situación de precios de los productos básicos de exportación en los mercados internacionales no ha sido ajena al sector de aceites y grasas. En realidad la caída vertiginosa de los precios para el aceite de palma y soya se inició en abril de 1985 hasta la fecha. En ese entonces se registraron precios de US\$762 y US\$749 respectivamente para caer a los niveles más bajos nunca antes registrados de US\$289 y US\$352 en julio de 1986.

Algunas circunstancias de mercado parecerían indicar que la caída de precios tocó suelo, previéndose leves reacciones durante lo que resta del año sin que ello signifique volver a los niveles normales de precios para estos aceites en particular, el de palma. Fácil es entender que éstas situaciones son de carácter coyuntural en términos generales, pero aún así el problema de fondo se presenta para el aceite de palma el cual, como producto proveniente de un cultivo de tardío rendimiento tiene una elasticidad de oferta bastante baja, lo que impide realizar ajustes en el corto y aún mediano plazo. Su inflexibilidad le impide acomodarse a las cambiantes situaciones del mercado.

Lo que está sucediendo en Indonesia fue uno de los puntos de reflexión en el pasado Congreso de Cultivadores de Palma realizado en junio de 1986 en Valledupar. Allí se dijo que había necesidad de replantear el esquema de desarrollo de la palma africana en Colombia. Si hoy fuéremos excedentarios en la producción de aceite de palma no tendríamos la más mínima posibilidad de exportar puesto que nuestros costos de producción casi que triplican a los registrados en Malasia o Indonesia y, si ellos enfrentan problemas con relación al precio internacional, que sería de nosotros. Esta situación nos condena única y exclusivamente al mercado doméstico. Más aún, a pesar del apoyo estatal a las oleaginosas será mucho más reducida si es que resulta, la rentabilidad para aquellos que están iniciando siembras de palma o piensan hacerlo, sino es que de pronto van a pasar trabajo puesto que estamos relativamente cerca de saturar el mercado interno. Y de allí a la crisis sólo hay unas cuantas toneladas de aceite.

ANTONIO GUERRA DE LA ESPRIELLA



Buzón del Lector

8 de agosto de 1986

Doctor
Antonio Guerra de la Espriella
Director Ejecutivo
FEDEPALMA

Quiero agradecer su mensaje, a nombre del Comité Organizador de la IV Mesa Redonda Latinoamericana sobre Palma de Aceite, el XIII Congreso Nacional de Cultivadores de Palma Africana y la Junta Directiva de Fedepalma.

Además quiero agradecer sus amables comentarios sobre mi contribución a la conferencia.

A la vez, quiero expresar mi reconocimiento a todas las personas involucradas en ella por la cordial bienvenida y hospitalidad

que nos brindaron al Sr. Breure y a mí durante toda nuestra permanencia en Colombia.

Espero tener la oportunidad de verlos el año próximo, o tal vez antes.

Muy cordialmente,

T. Fleming

Bogotá, D.E., a 27 de agosto de 1986. Embajada de México

Señor
Antonio Guerra de la Espriella
Director Ejecutivo,
Federación Nacional de
Cultivadores de Palma Africana,
La Ciudad

Me es grato acusar recibo de la publicación "Palmas", editada por la Federación Nacional de Cultivadores de Palma Africana, de la República de Colombia.

Comunico a usted que la publicación de que se trata ha sido re-

mitida a las autoridades mexicanas correspondientes.

Al agradecerle este envío, aprovecho la ocasión para presentarle las seguridades de mi atenta consideración.

El Embajador

José Antonio Alvarez Lima

Bogotá, Sept. 2/86

Doctor
Antonio Guerra
FEDEPALMA
Bogotá

Permítanos felicitarlo editorial Boletín 154 informativo en donde indica absurda política incremento importaciones sebo cuando debería estimularse consumo interno productos nacionales. Cordialmente

Augusto Del Valle
Gerente FEDEPAPA

Importaciones de Aceites y Grasas 1986 (US\$FOB)

	Enero	Febrero	Marzo	Total
Aceite de soya	224.000	4'630.000	4.123.149	8'977.149
Aceite de pescado	142.080	539.680	2'261.777	2'943.537
Sebo	3'350.625	1'794.375	342.835	5'487.835
Manteca de cerdo	1'350.120			1'350.120
Aceite de girasol		232.500	240.000	472.500
Otros aceites	1'018.175	1'606.445	888.239	3'512.859
TOTAL	6'085.000	8'803.000	7'856.000	22'744.000

Fuente: Incomex
Realizó: Fedepalma

Durante el primer trimestre de 1986, Colombia realizó importaciones de aceites y grasas por valor de US\$22'744.000 FOB puerto de embarque, apenas US\$1'015.000 menos que lo llegado en igual período de 1985,

registrándose una disminución de 4,27%. Teniendo en cuenta que los precios en el mercado internacional de materias primas oleaginosas han bajado más de 4% entre enero-marzo/85 y enero-marzo/86, no resulta difícil de-

ducir que el volumen de importaciones ha aumentado en 1986.

En cuanto a la composición de las importaciones, se sigue notando el comportamiento histórico normal, es decir, la principal materia prima es el aceite de soya, pero a diferencia de otros años, en 1986 se ha traído principalmente de Argentina; el sebo se continúa importando en su totalidad de los EE UU; el aceite de pescado ha sido traído principalmente de Chile y no del Perú como en años anteriores; por último, la manteca de cerdo y el aceite de girasol siguen llegando en su totalidad de donde han venido tradicionalmente: EE UU y Argentina, respectivamente.

PRECIOS

La disminución en las existencias de Aceites Vegetales es un elemento constructivo para futuros precios en el mercado mundial.

Indudablemente la marcada disminución en las importaciones de Aceite Vegetal por parte de la Unión Soviética e India ha sido importante factor detrás del derrumbamiento de los precios del aceite vegetal en el mercado mundial en los últimos 6 a 9 meses. Durante el período de octubre/junio 85/86 la India cortó las importaciones de 11 aceites y grasas en 576.000 toneladas y la Unión Soviética en 321.000 toneladas en comparación con el período 84/85. Lo anterior conjuntamente representa un déficit de 897.000 toneladas en comparación al período octubre/junio de 84/85.

Actualizados los balances mensuales de oferta y demanda para estos dos países se llegó a la conclusión de que como consecuencia de un volumen de importaciones muy bajas, las existencias de aceites y grasas en la India se redujeron de 410.000 toneladas aproximadamente a menos del mínimo de los requerimientos, y en la Unión Soviética a 120.000 toneladas aproximadamente. La situación tan estrecha en estos dos países es un elemento constructivo que se dá por sí solo. Por lo menos en la India las existencias no se pueden reducir más y por lo tanto se espera que en muy poco tiempo se produzca una alza pronunciada en las im-

portaciones. Ya se ha efectuado un gran volumen de compras.

Las condiciones climatológicas favorables que se presentan por lo general en Norte América así como las incertidumbres políticas, continúan siendo los factores prevalecientes en la tendencia alcista.

Es probable que a fin de que se recuperen los precios del aceite vegetal habrá que esperar un tiempo más. Tendrán que eliminarse las incertidumbres de orden político antes de que los actuales factores fundamentales y constructivos puedan tener un impacto sobre los precios en el mercado. Durante la semana en estudio los precios bajo el encabezamiento de los aceites vegetales se derrumbaron.

La Junta de Comercio de Chicago llegó a un convenio de baja para el aceite de soya registrando una disminución de 6.2% en relación a la semana anterior, llegando a un precio de 14.88 centavos de dólar por libra, según cotización del mes de agosto que se cerró ayer.

Igualmente la soya para entrega en el mes de noviembre tuvo una fuerte baja de 5.1% la semana pasada llegando a un nuevo Convenio de Baja de \$4.75 por bu. (bushel). La harina de soya siguió la misma tendencia con una disminución de los precios de 3 a 4%. Las fuertes bajas registradas en el mercado mundial ocurrieron principalmente en los

aceites de Colza y Soya con el efecto de que los precios frente a frente a los de aceites láuricos y palma disminuyeron. No obstante, el aceite de palma crudo sigue siendo la mejor compra. Los precios registrarán bajas llegando a US\$200 por tonelada para las entregas de septiembre.

La marcada disminución en los precios europeos de aceite de colza se debe a ver a la luz del ambiente activo en la compra de semilla de colza por parte de los trituradores efectuada durante la semana en estudio, después de que la Comisión del Comité Económico Europeo elevó el subsidio para la trituración.

Uno de los factores prevalecientes detrás de la presión ejercida para las ventas así como la disminución de precios durante la semana en estudio fue el mejoramiento de las condiciones climatológicas en la zona del Delta de los Estados Unidos y las condiciones de cultivo generalmente favorables en el Medio Oeste así como las excelentes condiciones en casi la totalidad del Canadá.

El factor importante que influyó en la tendencia hacia la baja probablemente fue la incertidumbre política que todavía envuelve el futuro de la política agrícola de los Estados Unidos. Hasta el momento no se ha dicho nada en relación a un aumento en los programas de exportación de los Estados Unidos para nuestro sector ni del sistema de préstamos de dicho país para el cultivo de soya. Existe también la incertidumbre

de o hasta qué punto se implementará la Ley Gramm-Rudman.

Así mismo las dudas se derivan del resultado de los estimativos oficiales con fecha de agosto 12 sobre las cosechas en los Estados Unidos. La cosecha de soya caerá por debajo de 1.9 billones de bu. (bushels). Se espera una considerable disminución en la produc-

ción de maní en Estados Unidos que en su gran mayoría se produce en zonas que padecen de sequía.

Se requiere la eliminación de estas dudas para que nuestros mercados puedan reaccionar a los factores constructivos y fundamentales de oferta y demanda especialmente en el campo de los

aceites vegetales. Tenemos la impresión que nuestros mercados registrarán sobreventas y no sorprendería una recuperación parcial de los precios si el sistema de apoyo para la soya cultivada en Estados Unidos permanece igual salvo en una reducción al préstamo de US\$4.77.

Old World, 8-8-86

VARIOS

INDONESIA

Las refinerías pueden hacerse al aceite crudo de palma localmente al precio FOB de K. Lumpur, el cual es bastante bajo frente al precio doméstico fijado oficialmente a Rd. 425 por kilo (cerca de US\$377 por tn.). La nueva política trata de evitar importaciones de aceite de palma por parte de las refinerías de Indonesia (permitido desde mayo 6) si los productos refinados son exportados nuevamente.

MALASIA

El aceite de palma disponible continúa excediendo la produc-

ción, por tanto las existencias continúan bajando. Las exportaciones de enero/mayo 86 incluyendo ácidos grasos es de 1.739 millones de tns. contra 1.245 millones de tns. el año anterior.

PAKISTAN

Las existencias acumuladas de aceites vegetales registraron una cifra récord durante mayo y junio, siguiendo la liberación de importaciones. Durante estos dos meses las importaciones de aceite de palma y soya fueron grandes, cerca de 252.000 tns. Ello resulta en fuerte incremento en existencias a un estimado de 213.000 tns. a julio 1. Según fuentes informadas, el gobierno está considerando regular las importaciones de aceites comestibles nuevamente.

COSTA DE MARFIL

La industria de palma en Costa de Marfil, ha empezado medidas correctivas sobre 64.700 hectáreas, para reemplazar árboles viejos y aumentar la producción. El objetivo del programa es el de continuar la atención de los requerimientos de aceite vegetal para el país hasta el año 2000.

Actualmente, Costa de Marfil está exportando cerca de 60.000 toneladas de aceite de palma.

MALASIA

Malasia le está dando un nuevo enfoque al mercado de su aceite de palma, fomentando el establecimiento de empresas mixtas para procesar y refinar este producto en países consumidores. Malasia suprimió el impuesto a la exportación de aceite crudo de palma y aumentó el arancel al aceite de palma procesado. Malasia espera que las empresas mixtas le ayuden a mercadear su aceite de palma, más eficazmente.

El agregado cultural en Kuala Lumpur informa que Malasia ha entrado en empresas mixtas para 3 refinerías de aceite de palma en Egipto, Pakistán y Estados Unidos. La refinería en Chicago tiene una capacidad de producción proyectada de 10.000 toneladas de aceite de palma y 2.000 toneladas de aceite de palmiste por mes.

La agencia de mercadeo de aceite de palma de Malasia, FELMA, ha elaborado planes para desarrollar nuevos mercados en China, Turquía, Bangladesh, países en África, este de Europa y la región del mediterráneo.

NOTAS TÉCNICAS

PORQUE LOS INSECTOS RESISTEN A LOS INSECTICIDAS?

Hoy en día se cuenta con más de cuatrocientas especies de insectos resistentes a las diversas clases de productos insecticidas sintetizados por la industria. Se trata, en lo esencial, de insectos económica o médicamente importantes, porque representan una amenaza para ciertos cultivos, algodón principalmente, o porque son los agentes de transmisión de ciertos gérmenes patógenos para el hombre como es el caso del paludismo transmitido por un mosquito. La inquietud de los científicos, médicos y agricultores, se concentra en la aceleración de la aparición de fenómenos de resistencia. Según explica M. Claude Mouches del Instituto Nacional de Investigación Agronómica en Antibes (Francia), se necesitaron largos años para que aparecieran los primeros casos de resistencia al DDT y a los productos organoclorados. Las cosas se sucedieron mucho más rápido con la familia siguiente la de los insecticidas organo-fosforados. Y, un hecho inquietante, es que ya se ven algunos casos de resistencia a la última clase de productos salidos al mercado derivados de los piretros.

Las investigaciones en este campo no habían dado resultados hasta el presente. Principalmente no se había podido demostrar cómo, a nivel genético, un insecto podía súbitamente volverse resistente a moléculas que anteriormente podían hacerlo desaparecer. Ahora bien, un equipo francés acaba de

estudiar detalladamente el "Puzzle Genético" que está en el origen de los fenómenos de resistencia. Lograron demostrar que ésta es la consecuencia de un fenómeno de "Amplificación Genética". Para volverse resistente, el insecto multiplica en gran número un gene particular que dirige la síntesis de una enzima dada; esta enzima permite al insecto sobrevivir porque tiene la propiedad de proteger las células del insecto contra el insecticida, acelerando la destrucción del producto.

En el modelo estudiado, un mosquito de origen californiano contra insecticidas organo-fosforados, los investigadores demostraron que el gene en cuestión normalmente presente en el patrimonio hereditario de los mosquitos, se encontraba en número de más de doscientos ejemplares en los insectos resistentes. Esta modificación se transmite de manera hereditaria y permite principalmente a los mosquitos, resistir dosis varios centenares de veces superiores a las dosis normalmente mortales.

Esta investigación marca una etapa importante en la comprensión de los mecanismos de resistencia, porque encuentra bases genéticas a un fenómeno fisiológico hasta entonces no explicado. Es la primera vez que se logra aislar un gene de resistencia en un insecto, según explica la Sra. Nicole Pasteur Directora de Investigaciones en el CNRS de Montpellier quien estuvo en buena parte a la cabeza de estos trabajos y quien afirma que "tenemos pruebas indirectas que nos permiten pensar que este

fenómeno de amplificación es responsable de la resistencia en otros insectos, como la mosca u otras especies de mosquitos. Este mismo fenómeno de amplificación había sido ya observado in vitro sobre células cancerosas humanas en cultivo o, más recientemente, en plantas; hemos demostrado por primera vez que esto podía ocurrir en el reino animal".

Este resultado tendrá consecuencias prácticas, comenzando por la eliminación de los métodos utilizados para probar la resistencia de los insectos a los nuevos insecticidas, ya que la presencia de modificaciones de patrimonio hereditario se vuelve en cierta forma, el testigo de la resistencia posterior.

Los Investigadores del Instituto Nacional de Investigación Agronómica planean también modificar el patrimonio hereditario de insectos útiles para el equilibrio ecológico, como coccinélidos y abejas, con el fin de protegerlos contra los insecticidas que, desafortunadamente los hacen desaparecer. El Sr. Mouches agrega: "La misma operación podría llevarse a cabo en Africa con algunos pescados utilizados en la lucha contra los insectos y que son también víctimas de los insecticidas". Falta saber si las autoridades permitirán en el futuro la creación de estas nuevas especies de insectos genéticamente protegidos contra los productos de la química humana.

JEAN - YVES NAU

Tomado de Le Monde Agosto 15/86

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.

NOTAS ENTOMOLOGICAS

SE DESCONOCE SU PAPEL

Aunque todavía no se conoce si es benéfica o dañina, llamó la atención una hormiga grande y casi negra, colectada en la plantación de palma africana del Centro "Carimagua" en el Meta. El insecto fue clasificado como **Ectatoma quadridens** (F.) (Hymenoptera: Formicidae - Ponerinae). Del género **Ectatoma** se sabe que incluye en su dieta otras hormigas.

COMUN EN PALMAS

En palma africana y en cocotero existe un complejo de moscas blancas comunes a ambos culti-

vos. En la zona bananera y en todo el Litoral Atlántico se observa con mucha frecuencia la mosca blanca **Aleuroplatus cococolus** Quaintance & Baker (Homoptera: **Aleyrodidae**), la cual se caracteriza por ser de color negro con secreciones marginales de consistencia gomosa y por tener tres filamentos blancos de secreciones cerosas, uno localizado en la parte caudal y los otros dos a ambos lados del cefalotórax.

DEFOLIADORES EN PALMA

Durante los meses de marzo y abril se presentó en dos plantaciones de palma africana, localizadas en Acacias y Cumaral

(Meta), ataques del gusano cuer-nito **Stenoma** sp. pos. (**Cecropia** Meyrick (Lepidoptera: Stenomiidae), los cuales terminaron al iniciarse el período de lluvias, posiblemente debido en parte a la acción de un hongo. Por otro lado en una plantación en el Municipio de Cumaral se presentó durante el mes de abril un ataque fuerte, con un promedio de más de 100 larvas por hoja y afectando unas 100 hectáreas, del gusano **Sibine pallescens** (Lepidoptera: Limacodidae). Las aplicaciones iniciales de **Bacillus thuringiensis** no fueron muy efectivas para el control de la plaga.

Tomado de:
ICA Notas y Noticias Entomológicas
Marzo-Abril de 1986

AL CIERRE

INDONESIA.

EL PRECIO DE EXPORTACION DEL ACEITE DE PALMA, ESTA POR DEBAJO DEL COSTO DE PRODUCCION

Indonesia ha estado exportando aceite crudo de palma a menos de su costo de producción, según dijo el ministro de agricultura Ahmad Affandi.

Los costos de producción, en la mayoría de las plantaciones estatales, varían entre US\$240 y US\$270 por tonelada, comparado con los precios de exportación de alrededor de US\$200, aunque algunos estaban produciendo con ganancias alrededor de US\$180 por tonelada.

Las plantaciones han recibido instrucciones para posponer las erogaciones en gastos de mantenimiento y depreciación para reducir los costos. Pero esto sola-

mente puede hacerse durante un máximo de 3 meses.

La producción de aceite de palma aumentará de 1.26 millones de toneladas en 1985 a 1.3 millones para este año, afirmó el ministro.

Affandi predijo que la producción crecerá a 2.1 millones de toneladas para 1988, 4.2 millones en 1990 y 6.2 millones de toneladas para 1993, si se sigue con el actual plan de expansión.



fedepalma

FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE
PALMA AFRICANA

Carrera 9a. No. 71-42 Of. 501 - Tels.: 2116823 - 2556875
Apartado Aéreo 13772 Bogotá, Colombia
Télex: 44649 ASFO

IMPRESOS