

se espera cierta reducción en la CEE, Japón y Tailandia.

Si sumamos las existencias que venían de la cosecha anterior, la situación de la oferta es diferente. Debido al aumento de existencias por las que venían de la cosecha del 85/86, en oct/marzo 86/87 la oferta total seguía siendo un 13% mayor que la del año anterior (después de un excepcional aumento del 34% en el 85/86) y posiblemente llegue al mismo nivel que el año pasado en abril/sept. de 1987. No obstante, para la próxima cosecha se vislumbra una reducción de 475.000 toneladas, equivalentes al 13%, en la oferta mundial total. De lo anterior se desprende que se espera que la reducción de la producción sea de 385.000 toneladas y las existencias que venían de la cosecha anterior a 1 de octubre de 1987, sean de 90.000 toneladas.

Se espera que la mayor reducción de la oferta se registre en Filipinas, aunque también se registrarán bajas sustanciales en Indonesia y Sri Lanka. **El comercio mundial comenzará a sentir los efectos de abril/sept. de 1987 en adelante.**

Si se materializan nuestros pronósticos de producción, especialmente en lo que se refiere a países productores, las exportaciones mundiales de aceite de coco serán de 130.000 toneladas, o el 15% menos, en abril/sept de 1987 y de 285.000 toneladas, o una quinta parte, en la próxima cosecha. La mayor reducción se espera en Filipinas, aunque también se vislumbra bajas en Sri Lanka.

En los próximos 18 meses se espera una reducción marcada de las existencias de aceite de coco.

Durante la cosecha pasada y a principios de ésta, las existencias mundiales de aceite de coco aumentaron significativamente. A 1 de abril posiblemente habrían llegado a las 660.000 toneladas, comparadas con las 590.000 toneladas del año pasado y las 355.000 toneladas del 1 de octubre de 1985. Se espera una reducción de 145.000 toneladas en la segunda mitad de esta cosecha y de 140.000 toneladas en la próxima. Si estos pronósticos se materializan, las existencias mundiales serían de 230.000 tonela-

das menos que hace dos años. Se espera que la mayor reducción se registre en Filipinas, Estados Unidos y en los Depósitos de Aduana de Rotterdam, aunque también se esperan reducciones en la CEE, Indonesia y otros países.

Por lo tanto, la próxima cosecha también se esperan reducciones marcadas en la oferta, consumo y existencias de aceites láuricos como grupo. Para la próxima cosecha se espera cierto aumento de la producción y el consumo de aceite de palmiste. Dicho aumento, sin embargo, solo compensará en parte la baja que se espera para el aceite de coco. Analizando nuestros pronósticos de los dos aceites láuricos juntos, encontramos que es posible que la oferta mundial (existencias que vienen de la cosecha anterior más producción) para la próxima cosecha registre una reducción de 400.000 toneladas, equivalentes al 8%, las exportaciones de 225.000 toneladas, el consumo, de 200.000 toneladas o el 5% y las existencias finales de 140.000 toneladas a una quinta parte.

Fuente: Oil World No. 20 Vol. 30.

CRITERIOS

KAREN LAUSTEN
Oil & Fats International.
Vol. 3/86.

Al lado de los aceites vegetales, el uso de grasas vegetales, cuya solidez se conserva a temperatura ambiente, se difunde cada vez más, como alternativa al consumo de grasa animal en la industria láctea. Lo anterior se debe al continuo aumento de los precios y a las restricciones de la producción animal.

Las grasas y los aceites constituyen fuentes ricas de energía. En Europa Occidental, entre el 40 y el 45% del consumo de energía de una persona proviene de las grasas y los aceites, proporción dos veces mayor que la de hace 100 años. En los países no industrializados también se ha registrado un aumento del consumo de grasas y aceites.

Más del 70% de la actual producción mundial de aceites y grasas comestibles proviene de fuentes vegetales. Por razón del continuo aumento de los precios de los productos derivados de la carne y la reducción de la disponibilidad de tierras de forraje

(puesto que los cultivos de alimentos son más productivos), se espera un aumento del consumo de aceites y grasas vegetales. Por el contrario, se cree que el consumo de mantequilla y otras grasas animales se estancará o disminuirá (ver tabla).

A medida que aumentaban los precios de los productos animales, los de los aceites y grasas vegetales inicialmente disminuían y en los últimos años han permanecido estables. Estas diferencias han conducido al creciente uso de productos derivados de los aceites vegetales en la fabricación de lácteos. Los más difundidos son los aceites de maní, girasol,

ACEITES Y GRASAS: PRODUCCION MUNDIAL
(Millones de toneladas)

	1980	1990 (esperada)
Total de aceites y grasas comestibles	60.3	73.7
Aceites y grasas vegetales	42.6	56.0
Soya	14.8	18.0
Girasol	5.3	6.0
Maní	3.3	4.3
Algodón	3.3	4.1
Colza	3.4	5.4
Oliva	1.6	2.0
Cóco	2.8	4.0
Palmiste	0.9	1.2
Palma	5.1	8.5
Otros	2.1	2.5
Aceites y grasas animales	17.7	17.7
Mantequilla	5.7	5.8
Grasa	10.8	10.7
Margarina	1.2	1.2

Fuentes: FAO, Departamento de Agricultura de los Estados Unidos, Banco Mundial y Fondo Monetario Internacional

soya y colza, al igual que los aceites y grasas vegetales que se conservan en estado de solidez a temperatura ambiente, como los de coco, palmiste y palma. Los aceites líquidos a temperatura ambiente tienen moléculas de cadena larga, lo cual los hace no saturados (es decir que pueden reaccionar con más hidrógeno, endureciéndose, con puntos de fusión más altos en el proceso). Los aceites sólidos están conformados por moléculas de cadena más corta y son más saturados. Tienden a conservarse mejor, puesto que los hidrocarburos más saturados son más resistentes a la oxidación, que es la que los hace rancios.

La susceptibilidad de los diferentes aceites y grasas a la oxidación puede compararse calentando una muestra de aceite o grasa a 120°C, por ejemplo, y exponiendo la muestra a una corriente de aire. Los productos de la oxidación incluyen ácido fórmico y aldehídos, los cuales se destilan y se recogen en un baño de agua, en el cual hay un electrodo suspendido. Cuando la acidez es mayor, se aumenta la conductividad del agua. El nivel de oxida-

ción se da por la conductividad.

Mediante esta prueba, el aceite de coco tarda 37 horas y el de palma 15 en oxidarse hasta un punto dado. Los aceites insaturados de cadena larga tardan mucho menos tiempo. Por ejemplo, el aceite de germen de maíz tarda 5 horas, el de maní 4.5 horas, el de colza 4 horas y el de soya 3.5 horas. La mantequilla tarda 4 horas.

En Dinamarca existe una amplia variedad de aceites y grasas y otros productos vegetales, pues allí se han llevado a cabo numerosas investigaciones y se cuenta con gran experiencia en el campo de la trituración de semilla de aceite y de los aceites vegetales, principalmente en lo que se refiere a colza y soya. Entre las diversas aplicaciones desarrolladas se cuentan las mezclas de aceites y grasas, dentro de estrictas especificaciones, para la fabricación de galletas y confitería; grasas especiales para freír, hornear y sustitutos de leche y manteca de cacao, o como elementos enriquecedores; aceites vegetales para la manufactura de detergentes, cosméticos y fármacos; y protei-

nas vegetales empleadas como sustitutos de la leche de vaca y para el consumo humano.

XIV CONGRESO COLOMBIANO DE ENTOMOLOGIA

La Sociedad Colombiana de Entomología está organizando su XIV Congreso que se realizará entre el 15 y 17 de julio próximos, en el Hotel Tequendama en la ciudad de Bogotá.

Durante su realización se desarrollarán los siguientes temas:

- Biología de los Hymenópteros parásitos G. Delvare (Francia)
- Desarrollo de programas de manejo integrado de plagas. Keith Andrews (U.S.A.)
- Efecto de los pesticidas en los enemigos naturales. J.K. Waage (Inglaterra)
- Muestreo de Insectos. Myriam Cristina Duque (Colombia)
- Impacto de las enfermedades transmitidas por insectos en humanos. Hernando Groot (Colombia)
- Manejo de plagas en frutales. Jorge E. Peña (U.S.A.)

El valor de la inscripción para el Congreso es de \$10.000.00 para socios, \$13.000.00 para no socios y \$5.000.00 para estudiantes.

Mayores informes escribir al Apartado Aéreo No. 43672 de Bogotá o llamar al teléfono 2322031.