

El Aceite de Palma podría convertirse en el líder de precios en 1990

Por: Thomas Mielke

Desde principios de 1990, las existencias mundiales de los 17 principales aceites y grasas bajaron 1.0 millones de toneladas, puesto que Malasia, por sí sola, no pudo contrarrestar las marcadas reacciones de las existencias de aceites y grasas de otros países.

Será el Aceite de Palma el líder de precios desde principios de 1990 en adelante?

El lector podría considerar que la anterior es una afirmación aventurada. No obstante, antes de dejar de lado el presente documento, tómese unos minutos y piense en el panorama. Realmente, no es tan aventurada, puesto que existe la posibilidad de una reducción de la producción malaya entre enero y diciembre de 1990.

En Malasia, la palma africana estuvo sometida a un considerable estrés de producción en 1989, cuando la producción de aceite crudo aumentó 0.9 millones de toneladas, o el 20%, entre enero y noviembre de ese año. Detrás de la inesperada producción por palma, se encuentra una combinación de factores, como las excelentes condiciones climáticas en las diferentes etapas de desarrollo del racimo y la optimización de la fertilización. Las informaciones más recientes respecto de noviembre apuntan a una producción combinada de aceite de palma malayo de 0.63 millones de toneladas, lo cual se encuentra muy por encima de lo

esperado. Incluso hay un aumento contra estacional respecto de octubre y está un 38% por encima del nivel del mismo mes del año pasado. En la actualidad, esperamos que la producción total se dispare a más de 6.0 millones de toneladas en 1989, lo cual significa un aumento de 1.0 millones de toneladas respecto del año anterior. Aunque parte del aumento puede ser atribuible al crecimiento del área productiva, la mayoría se debe a la optimización del rendimiento por palma.

Se espera que en Malasia Occidental el promedio de rendimiento de aceite por hectárea aumente un 12% a casi 4.4 toneladas este año, además del incremento del 5% que se presentó en 1988.

La reacción de las palmas podría ser similar a la de 1987, cuando el promedio de rendimiento bajó un 5%. No obstante, estoy seguro de que ustedes recordarán el inesperado hundimiento del rendimiento del 22%, desde 4.2 toneladas hasta sólo 3.3 toneladas por palma al año siguiente, lo cual fue consecuencia del estrés por el gorgojo.

No se requiere mucha imaginación para ver el aceite de palma como uno —o probablemente el principal— de los líderes de precios de los aceites y las grasas desde principios de 1990 en adelante.

Los mercados de aceite de palma ejercieron una gran presión bajis-

ta desde el último verano, haciendo que los descuentos de precios respecto de los aceites de soya y colza cayeran a niveles récord. Lo anterior se aplica principalmente a la colza holandesa y a los aceites de soya, con descuentos que se ampliaron a un récord de US\$134 y 132 por tonelada para el promedio de noviembre. Hoy en día, los precios del aceite de palma versus los aceites comestibles competitivos son incluso más bajos que los de finales de 1986, el año de la baja.

Durante los últimos meses, el aceite de palma ha sido el líder de precios hacia la baja, al igual que ha ampliado significativamente los descuentos frente al aceite de girasol, el sebo y muchos otros aceites y grasas. La atractiva situación del precio del aceite de palma, junto con la potencial reacción de las palmas, constituyen un escenario positivo, al menos dentro del mediano plazo.

El inusual atractivo de los precios ha creado una gran base de demanda que garantizará un récord en la distribución mensual en el Sureste Asiático, no solamente en el presente semestre, sino, según nuestra opinión, también en el de enero/septiembre de 1990. Además, las existencias de aceite de palma deberían comenzar a declinar más o menos considerablemente tan pronto como llegue a su punto crítico la reducción estacional de la pro-



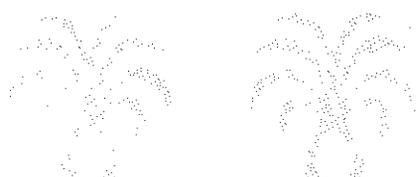
ducción mensual que ya debería haber comenzado.

Se ha notado la posibilidad de que se presente una mayor demanda de importaciones de los 17 aceites y grasas. Tal aumento será de 1.5 millones de toneladas respecto de la cosecha pasada y llegará al récord de 26.6 millones en octubre/septiembre de 1989/90. China, la Comunidad Económica Europea y la India serán los líderes del aumento y no habrá compensación por parte de otros países del mundo.

Los precios del aceite de palma han caído demasiado. Lo anterior ocurría mientras los precios de la soya y colza holandesa se fortalecían ligeramente, de manera que los descuentos de precio se ampliaron de conformidad, a US\$168 y 162 por tonelada. Muchos de los consumidores de los países importadores serán sensibles al precio y sustituirán los aceites de semillas oleaginosas y las grasas animales cuando sea posible, hasta que los precios del mercado mundial vuelvan a reflejar el verdadero valor de estos productos primarios.

El desarrollo positivo del aceite de palma podría generar un aumento de los precios de todos los aceites y grasas en un futuro no muy lejano. Es necesario tener en cuenta que la actual situación de la oferta y la demanda de los aceites y las grasas es comparativamente escasa, puesto que hoy en día las existencias se encuentran muy por debajo de las de los últimos dos años.

Fuente: *Oil World No. 49 Vol. 32*
Diciembre 1989



El Colesterol en la dieta y la sangre: ¿de qué se trata?

Actualización periódica sobre los asuntos nutricionales actuales del Prof. Mike Gurr.

El objetivo de este artículo es describir qué es el colesterol, por qué es importante para el cuerpo, aclarar las diferencias entre "el colesterol en la dieta" y el "colesterol sanguíneo" y discutir los posibles efectos del uno sobre el otro.

¿Qué es el colesterol?

El colesterol es una sustancia natural que pertenece a un tipo de compuestos químicos que tienen importancia biológica, los esteroides, y se caracterizan por una estructura básica de cuatro anillos de átomos de carbono, a los cuales se adhiere un grupo de hidroxilos y una cadena lateral de hidrocarburos. La estructura anular da rigidez a la molécula y, junto con la cadena lateral, proporciona cualidades grasosas o "hidrofóbicas", lo cual hace que la molécula sea insoluble en agua. El grupo de hidroxilos confiere un cierto grado de reactividad química a la molécula. Por ejemplo, los ácidos grasos pueden combinarse con el grupo de hidroxilos para formar los ésteres del colesterol.

¿Dónde se encuentra el colesterol?

Los diferentes esteroides son característicos de los diversos organismos. El colesterol es un compuesto importante de los tejidos corporales de la mayoría de los animales, aunque es raro encon-

trarlo en las plantas e inexistente en los microorganismos. Se encuentra en todas las membranas celulares de los animales como un esteroide libre y en la sangre en la forma de ésteres de colesterol. Así mismo, se disuelve en los depósitos de grasa, como el tejido adiposo y en los lípidos que se acumulan en el hígado, en los músculos, en otros órganos y en las paredes de los vasos sanguíneos como parte del proceso de una enfermedad. El cuerpo humano contiene un poco más de 100 gramos de colesterol y la mayoría de los alimentos de origen animal contiene algo de colesterol.

¿De dónde obtiene el cuerpo humano el colesterol?

Aproximadamente tres cuartas partes de los requisitos de colesterol "nuevo" en el organismo se genera todos los días en el cuerpo (aproximadamente 750 mg) y alrededor de una cuarta parte (250 mg) se obtiene de la dieta. Muchos de los órganos del cuerpo sintetizan el colesterol, aunque la mayor parte se sintetiza en el hígado. Los 27 átomos de carbono del colesterol se derivan de una sustancia simple, el ácido acético, que se genera debido a la descomposición de los carbohidratos de la alimentación. La síntesis se realiza en casi 40 etapas, de las cuales cada una se canaliza con una enzima diferente. Específicamente una enzima está con-