Tarifa postal reducida No. 632 ISSN - 0121 - 2915

MAYO 1992

EL PALMICULTOR

No. 243

BOLETIN INFORMATIVO DE LA
FEDERACION NACIONAL DE CULTIVADORES DE PALMA DE ACEITE - FEDEPALMA
Y DEL CENTRO DE INVESTIGACION EN PALMA DE ACEITE - CENIPALMA

La crisis agrícola y las dificultades de la palma

La Sociedad de Agricultores de Colombia (SAC) y sus gremios afiliados, entre ellos Fedepalma, teniendo en cuenta la grave crisis por la que atraviesa el sector agropecuario del país continuaron adelantando acciones como la publicación de un aviso de prensa, con el objeto de sensibilizar a los medios de comunicación, a la opinión pública y al Gobierno Nacional sobre la gravedad de tal situación.

Frente al Gobierno Nacional se exige un replanteamiento de la política macroeconómica, la definición de una política de desarrollo agrícola y la adopción de medidas urgentes para resolver aspectos críticos en los diferentes cultivos.

Como consecuencia se creó una comisión de alto nivel integrada por el Ministro de Hacienda, el Ministro de Agricultura, el Jefe del Departamento Nacional de Planeación, y en representación

(continúa en la página 2.)

Contenido

	Pág.
Institucional	
Crisis agrícola	2
Crédito de emergencia piden palmicultores	3
Fedepalma y la reforma tributaria	3
Comunicado SAC	4
Notas técnicas	
Comisiones Cenipalma	6
Recomendaciones del Porim	6
Día de campo	7
Mercados internacionales	
Situación del aceite de palma	8
Aceites y grasas en los noventa	8
Aceite de palma ejerce presión sobre el aceite de pescado	9
Prensa	10
Salud y nutrición	
La conspiración del colesterol	11
Importaciones	11
Precios y Publicaciones	12

Fedepalma
César de Hart Vengoechea, Presidente Junta Directiva;
Jens Mesa Dishington, Director Ejecutivo;
Patricia Bozzi de González, Directora de Comunicaciones.
Cenipalma
José Antonio Estévez Cancino, Presidente Junta Directiva;
Pedro León Gómez C., Director Ejecutivo.

XX Congreso Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite

II Asamblea General del Centro de Investigación en Palma de Aceite

Asamblea Extraordinaria de la Comercializadora de Aceite de Palma S.A.

Cali, junio 3,4 y 5 de 1992

La palma de aceite

Un Congreso con calidad total

En el XX Congreso Nacional de Cultivadores de Palma de Aceite, se desarrollará un Seminario sobre Calidad Total.

Su cita con la excelencia es el próximo 4 de junio, de 8:00 a 12:30 m. en el hotel Intercontinental de la ciudad de Cali. Allí, el doctor Hugo Estrada le pondrá al tanto del Control Total de la Calidad.

Recomendaciones del Porim para producir aceite de buena calidad

Tomado del Boletín del Porim, No. 23, Nov. 1991

El Porim ha diseñado algunos parámetros respecto de las precauciones que deben tomarse para garantizar la producción de aceite de buena calidad. Estos parámetros son los siguientes y veremos que la mayoría de ellos contribuyen a reducir la oxidación:

- Diariamente deben tomarse muestras respectivas de las diferentes clasificaciones de raquis. Durante el manejo se deben evitar las pérdidas, magulladuras y daños del fruto. El fruto se debe procesar tan pronto como sea posible y no se debe dejar de un día para otro.

- El ciclo de esterilización se debe modificar para mantener en el mínimo la cantidad de "racimos duros" y el porcentaje de racimos sin "desfrutar".

- La temperatura del tanque de almacenamiento debe mantenerse dentro del rango recomendado de 32°C-40°C. La temperatura no debe pasar de 55°C.

(continúa en la página 6.)

NOTAS TECNICAS

Tres comisiones de trabajo en la II Asamblea de Cenipalma

En la II Asamblea de Cenipalma a realizarse del 3 al 5 de junio/92 habrá la oportunidad de analizar la problemática tecnológica total de la agroindustria de la palma de aceite. Se tendrán en una comisión agronómica en la cual se presentarán los principales resultados del último año de labores y además se analizarán las actividades de investigación y difusión para el año 93. En la Comisión de Plantas Extractoras, el doctor Carlos Beltrán Roldán comentará algunos aspectos sobre los tratamientos de afluentes, usos y beneficios; posteriormente se discutirán las necesidades de investigación en el campo de las plantas extractoras. Se tendrá también la Comisión Financiera donde se analizará el aspecto presupuestal de Cenipalma, en lo referente al año anterior y las necesidades para 1993.

día de campo

Avances en la

El día de campo en la Zona Occiden ta intercambiar experiencias sobre el mane j

Sagalas s

Durante el evento se presentaron los avances de la investigación para el manejo de la Sagalassa valida.

(viene de la página 1)

Recomendaciones del Porim para producir aceite de buena calidad

- Todas las prensas deben tener tornillos de acero inoxidable. Todas las tuberías de aceite y los tanques de clarificación deben estar revestidos de acero inoxidable u otra protección idónea. No se deben instalar acoples de latón ni bronce en las tuberías de aceite.

- El aceite de las trampas o de las piscinas de sedimentación no debe volver a los tanques de clarificación-sedimentación ni a la línea normal de producción.

- El contenido de impurezas de palmiste debe ser del 4% o menos, la humedad del 6% o menos y el contenido de aceite superior al 50%.

- Todos los tanques de almacenamiento de aceite de palma deben tener un revestimiento idóneo de protección.

- Deben acoplarse serpentines calentadores de vapor de acero inoxidable.

- La inspección y limpieza de los tanques debe ser una tarea rutinaria.

Conclusión

Aunque el aceite de palma fue bendecido por tener antioxidantes naturales, la cantidad de los mismos no es suficiente para garantizar la resistencia a la oxidación si el aceite se somete a abusos o maltrato. Si las precauciones anteriormente mencionadas se pasan por alto, el resultado final será un aceite crudo de mala calidad y difícil de refinar, e incluso después de la refinación el aceite no será estable. El aceite crudo de palma de mala calidad contiene una cantidad importante de compuestos de degradación que también podrían ser nocivos para la salud. El calentamiento posterior de este aceite fomenta otras reacciones oxidantes y la presencia de compuestos degradados será inaceptable para el consumidor.