

Factible elaborar panes y galletas con harina de la palma africana

Tomado del periódico El Nacional de Caracas, Venezuela junio 08/92.

PEDRO ESTACIO

Cada día aparece un ejemplo más de lo que es capaz de generar la investigación universitaria. Este es el caso de la elaboración de panes y galletas a partir de un subproducto de la palma africana, el cual cuenta con un alto contenido de fibra.

La investigación la viene adelantando la doctora Emperatriz Pacheco de Delahaye conjuntamente con las investigadoras María Cedres, Rosa Girlando, Doménica D'Amico y Alemar Alvarado, en el proyecto denominado "Evaluación química y nutricional de la harina desgrasada de palma africana como fuente de fibra dietaria", con el apoyo financiero del Conicit.

Las harinas elaboradas con este subproducto -precisó la investigadora- contienen un 70% de fibra dietaria, la cual se comporta, según los estudios realizados en el Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Agronomía (UCV) y el Laboratorio de Nutrición de la USB, como el afrecho de trigo y la celulosa.

Explicó que, entre otras propiedades, esa especie de torta que se obtiene de la extracción del aceite de almendra de la palma africana, contiene un 17% de proteínas, 0.8% de grasa, 6% de azúcares reductores y se detectó, por métodos usuales, que no contiene almidones ni colesterol.

En lo que respecta a los minerales, se determinó que contiene mayor cantidad de hierro que las harinas de maíz y trigo.

Resalta la investigadora que Venezuela importa grandes cantidades de afrecho de trigo para ser utilizado en la fabricación de panes y galletas integrales. Con la incorporación de 5%, aproximadamente, de la harina de palma africana que se produce en el país en la formulación de galletas integrales, se estaría produciendo un considerable ahorro de divisas por tal concepto.

Alto índice de obesidad

Agregó además, que un gran porcentaje de la dieta del venezolano se basa en carbohidratos (arroz, maíz, trigo) y, en menor cuantía, legumbres y frutas, lo cual trae como consecuencia un alto índice de obesidad, malnutrición, trastornos digestivos y alta incidencia de enfermedades cardiovasculares.

La investigadora, quien tiene un doctorado en Bioquímica de Alimentos, de la Sorbona, consideró que el consumo de fibras (macromoléculas del tejido vegetal que resisten la digestión), según las investigaciones de reconocidos institutos del mundo, demuestran que disminuye la incidencia del cáncer del colon, baja el colesterol y permite aumentar al tránsito intestinal.

-Este tipo de padecimiento es propio de países como Estados Unidos, de Europa y Japón, cuyas sociedades están acostumbradas al consumo de grandes cantidades de proteína y mínima ingesta de fibra dietaria. Lo contrario de lo que sucede en África, donde se consume mucha fibra.

Gran parte de las investigaciones experimentales se llevaron a cabo en la Universidad Simón Bolívar, con la colaboración de la doctora

(Continúa en la página 11)

La investigación ha sido desarrollada en el Instituto de Química y Tecnología de la Facultad de Farmacia -UCV y el Laboratorio de Nutrición de la USB. La industria reconoce factibilidad de la fórmula, dijo la investigadora Emperatriz Pacheco de Delahaye.

RECETAS

Aceite con sabor

Guisado de Jaibas

Ingredientes: (6 porciones)

- 12 Jaibas tiernas
- 1 Cebolla grande picadita
- 2 Tomates picados
- 1 Mata de cilantro molido
- Pimienta verde
- Jugo de 1 limón
- 1 cucharadita de leche de coco

Sal y aceite de palma al gusto

Harina de mandioca, lo que sea necesario

Preparación:

Limpie bien las jaibas en agua caliente. Haga un remojado con la cebolla, los tomates, el cilantro y las pimentas en aceite de oliva; agregue el jugo de limón, la sal, 1 1/2 cucharadita de agua y las jaibas y deje cocinar. Agregue la leche de coco y el aceite de palma, deje en el fuego algunos minutos más, retire las jaibas y con el caldo haga una salsa con la consistencia deseada (pirao). Sirva en platos separados.



Acupalma alerta a palmicultores colombianos

En reciente comunicación dirigida a Fedepalma, La Asociación de Cultivadores de Palma de Venezuela -Acupalma, hace un llamado a los productores de palma colombianos para que controlen la oferta que se ha venido haciendo al mercado venezolano, para no entrar en una guerra de precios que sólo beneficiaría a la industria.

Acupalma y Fedepalma vienen efectuando grandes esfuerzos para no desvirtuar los valores del mercado y es necesario que los palmicultores trabajen muy coordinadamente en esta época de sobreproducción de aceite de palma, para penetrar los mercados venezolanos.

(Viene de la página 10)

Cioccia, jefa del Laboratorio de Nutrición. Los estudios de digestibilidad en animales fueron desarrollados, tanto en esa institución como en la UCV.

Factibilidad de la fórmula

Destacó Emperatriz Pacheco de Delahaye que uno de los fabricantes de galletas aceptó la realización de pruebas en su planta; posteriormente, se interesaron en el trabajo de los investigadores y reconocieron la factibilidad de la fórmula.

-Me parece que el haber tenido el acceso a la planta, fue un paso interesante, porque abrió la posibilidad de un intercambio con los responsables del proceso de producción de la empresa-.

Dijo que ello le facilitó trabajar con la fórmula que ellos manejan y de hacerles ver que existen alternativas que ofrecen un mayor rendimiento a un menor costo, siendo los resultados los mismos.

"Aún más, las galletas con harina de palma fueron preparadas por la fábrica y degustadas a nivel industrial y de laboratorio por un panel organoléptico, así como por el Maestro Galletero de esa empresa, llegándose a la conclusión de que no hay diferencias con las galletas del mismo tipo que se consiguen en el mercado".

Visto lo anterior, es posible entonces, utilizar el subproducto de la palma africana en la fórmula secreta de la empresa galletera. La investigación continúa para otras posibles alternativas de ese subproducto, como por ejemplo, en alimentos ricos en fibras para el desayuno y elaboración de cápsulas, los cuales contribuyen a combatir el estreñimiento.

IMPORTACIONES

Importaciones de aceites y grasas

Producto						Toneladas		Variaciones	
	Mayo 1992	Abril 1992	Marzo 1992	Febrero 1992	Enero 1992	Acumulado Ene-may 1992	Acumulado Ene-may 1991	Absoluta Tons.	Porcent. %
Aceite de coco	0	0	0	0	0	0	2,727	-2727	-
Aceite de girasol	320	1,000	993	0	13	2,325	1,898	427	22.5
Aceite de palma	0	0	0	1,199**	0	1,199	3,500	-2301	-65.8
Aceite de soya	2,495	12,867	0	1,011	1,025	17,398	3,115	14284	458.6
Frijol soya*	0	1,602	0	993	0	2,596	0	2596	-
Otros aceites	431	653	210	11	52	1,357	76	1281	1685.0
Estearina de palma	0	0	0	0	0	0	1,998	-1998	-
Subtotal Ac.vegetales	3,246	16,122	1,202	3,215	1,090	24,875	13,314	11561	86.8
Manteca de cerdo	0	0	0	0	0	0	0	0	-
Aceite de pescado	0	16	0	0	0	16	5,771	-5755	-99.7
Sebo y grasas	7,109	10,262	7,233	6,309	7,340	38,254	29,939	8315	27.8
Subtotal aceites y grasas animales	7,109	10,278	7,233	6,309	7,340	38,270	35,710	2560	7.2
Total	10,355	26,400	8,435	9,524	8,430	63,145	49,024	14121	28.8

* En términos de aceite (factor conversión 0.18)

** Declaraciones de Despacho Aceptadas, febrero 25/92. Aduana Nacional.

Fuente: Sobordos y Aduana Nacional.

Elaboró: Fedepalma, Unidad de Análisis Económico y Estadística.

Acumulados de 1991 y 1992 enero - mayo

