

MERCADOS

Modificación de genes, recorte de exportaciones

Las plantas tropicales desarrolladas por las empresas estadounidenses de bioingeniería podrían constituir una amenaza para los agricultores del Tercer Mundo

SALLY LEHRMAN

Especial para el Washington Post, septiembre 27, 1992

En todo Estados Unidos los científicos están trabajando en los laboratorios con plantas tropicales nuevas y genéticamente modificadas, cuya resistencia a enfermedades y plagas podría mejorar considerablemente la agricultura del Tercer Mundo.

No obstante, paralelamente con la investigación, las empresas biotecnológicas también están desarrollando productos que en últimas podrían privar a miles de agricultores tropicales de su medio de vida y que le costarían al Tercer Mundo millones de dólares por concepto de exportaciones agrícolas.

Los nuevos productos desarrollados por la ingeniería genética algunos de los cuales podrían entrar al mercado a principios del año entrante, incluyen saborizantes naturales, aceites de cocina bajos en grasa y aceites económicos para uso industrial. Los saborizantes y esencias producidos en tanques de fermentación en California y algunos cultivos desarrollados en parcelas de ensayo en Idaho podrían desplazar mercados enteros de exportación.

Los ejecutivos de las empresas biotecnológicas señalan que su trabajo dista mucho de ser unilateral. El conocimiento de los factores genéticos de los cultivos tropicales ya está ayudando a

los pequeños agricultores. Singapur y Tailandia están utilizando esta tecnología para aumentar la producción de orquídeas de alta calidad. Vietnam la utiliza para proteger los cultivos de papa contra las enfermedades virales.

Refiriéndose a la modificación de la colza que se cultiva en Norteamérica para que el aceite que ésta produce sustituya los aceites tropicales de palmiste y coco, Roger Salquist, presidente de Calgene Inc., manifestó: "Básicamente estamos creando nuevos mercados. A pesar de que nuestra compañía es enorme, apenas representamos una mínima parte de la curva mundial. Es un producto de primera necesidad de grandes proporciones".

No obstante, otros afirman que la biotecnología agrícola desarrollada en E.U podría tener efectos menos positivos para los agricultores del Tercer Mundo.

"Presenciaremos cambios fundamentales en la agricultura y el comercio mundial a causa de estas tecnologías que están surgiendo", señaló Hope Shand, directora de investigación de la Fundación Internacional para el Progreso Rural, organización sin ánimo de lucro establecida en Carolina del Norte que vigila el impacto social y económico de la biotecnología agrícola. "Por lo menos, la gente y los países afectados necesitan información para comenzar a diversificar sus economías."

Según el Departamento de Agricultura, en el año comercial 1991-1992 las importaciones de aceites de coco, palma y palmiste hacia los Estados Unidos representaron un poco más de 200 millones. Si bien esta cifra no es demasiado alta en el comercio mundial, la pérdida de estas exportaciones podría ser devastadora para algunos países y regiones.

Por ejemplo, la vainilla de cultivo celular producida por Escagenetics Corp. en San Carlos, California, podría costar la quinta parte del extracto de vainilla que vende Madagascar, uno de los países más pobres del mundo. La vainilla natural se extrae de la vaina de una especie de orquídea. Este cultivo requiere años de cuidado y gran cantidad de mano de obra. Se necesitan cinco años para que la planta de vainilla alcance su producción máxima y es necesario vigilar las vainas manualmente y con frecuencia.

En 1990 Estados Unidos importó 439 toneladas de vainilla de Madagascar, un poco menos de las 500 toneladas que importó de Indonesia. Otros proveedores son las Islas Comoro, México y Tonga, un país del Pacífico Suroccidental.

Escagenetics produce vainilla en el laboratorio con células de la planta de vainilla, lo cual evita el proceso laborioso, costoso y engorroso que implica el cultivo de las orquídeas de vainilla en fincas o plantaciones.

RECETA

Aceite con sabor (Caruru)

INGREDIENTES: 8 a 10 porciones

1 cebolla rallada, 5 cucharadas de aceite de oliva, 1 1/2 kg. de rábanos cortados en ruedas, 3 cucharadas de jugo de limón, 3 tomates molidos en la licuadora, 1 cucharada de maní tostado y molido, 250 gr. de camarones secos, 1 1/2 litros de agua caliente, 1 cucharada de aceite de palma, 1/2 plato de perejil picado.

PREPARACION: Dore la cebolla en el aceite, agregue los rábanos, rocíe con el jugo de limón y deje reposar por algunos minutos. Mezcle los tomates, el maní y los camarones limpios y picados; agregue el agua y deje cocinar por 30 minutos, mezclando siempre. Agregue el perejil y, por último, el aceite de palma. Sirva con arroz blanco.