

Malasia

Industria de aceite de palma debe ser más eficiente

El Ministro de Industrias Primarias, Datuk Seri Dr. Lim Keng Yaik, instó a la industria de aceite de palma para que detengan la disminución en la tasa de extracción de aceite, que le cuesta al país más de un cuarto de millones de toneladas de aceite crudo de palma, o RM334 millones el año pasado.

Con preocupación por este problema, dijo que el año pasado había 274 refinarias operando a una capacidad de 48 millones de toneladas de racimos de fruta fresca (FFB), pero solamente 39 millones de ton. fueron procesadas para producir 7.22 millones de ton. de aceite crudo de palma. Esto dió como resultado una tasa de extracción de 18.63%, comparado con el 19.21% de 1992 (una caída de 0.6%). El precio promedio del aceite crudo de palma en 1994 fue de RM1.283,50/ton.

«No se debe escatimar ningún esfuerzo para mejorar la producción y la eficiencia operacional, y así aumentar la tasa de extracción, o por lo menos mantener el nivel de 1992», dijo el Dr. Lim, añadiendo que recomendó al PORLA y al PORIM establecer un reglamento para mejorar la eficiencia de las extractoras.

Las dos agencias comenzarán un proyecto conjunto para identificar los puntos críticos en relación con el deterioro de la eficiencia durante las etapas de extracción. El proyecto se concentrará en los factores que contribuyen a la caída de la tasa de extracción, y cubrirán la clasificación de los racimos de fruta fresca, un estudio de campo en plantas seleccionadas y la verificación de los datos. Se hizo énfasis en la importancia que la industria local de aceite de palma pueda

Proyecto para extraer caroteno del aceite de palma

La Universidad Pertanian de Malasia comenzará un proyecto piloto para extraer, del aceite de palma un elemento contra el cáncer, al final del año, denominado caroteno. El ingeniero de Bioprocesos de la Universidad, Badlishah Sham Baharin, quien ha estado estudiando la extracción comercial del caroteno, durante el último año y medio, dijo que durante la producción convencional del aceite de palma comestible, la mayor parte del caroteno se pierde en el proceso de refinación y dexodorización.

Dijo que se busca mucho este elemento por todo el mundo, debido a sus propiedades para curar el cáncer y se puede vender a un precio de RM3.000 el kilo. Sin embargo, no se había hecho un gran esfuerzo para extraerlo a nivel comercial, debido a los grandes costos que implica. La Universidad de Pertanian ha hecho un importante descubrimiento al encontrar un método llamado cromatografía para separar el caroteno del aceite.

Este método, eficiente a nivel de costos y tiempo, ayudaría con la expansión de la industria del aceite de palma comestible en el país, porque ayudaría a las industrias con una nueva fuente de ingresos. «La extracción no afectará la calidad del aceite comestible, pero en cambio proveerá a las industrias con una nueva oportunidad de hacer dinero, con lo hasta ahora tan desperdiciado», dijo Badlishah.

(Editado de «PORLA Update» Vol XV, junio/95)

alcanzar, manteniendo un nivel más alto en la calidad del producto que aumente la confianza de los consumidores del mundo.

«La buena calidad en los productos debe comenzar en las extractoras y por lo tanto la Asociación de Extractoras de Aceite de Palma de Malasia-POMA-debe recalcar a sus miembros la importancia de la calidad», añadió, y además dijo que todas las plantas extractoras debían transferir su sistema tradicional de control de calidad para ajustarse a los requisitos de ISO9000.

El Dr. Lim también dijo que esto debería mejorar el status de la industria local de aceite de palma como el productor mundial de aceite de palma de calidad. Además, hizo un llamado a las extractoras para que se aseguran de mantener un medio ambiente más limpio, teniendo en cuenta las quejas sobre la contaminación de ríos

y fuentes de agua, a causa de los efluentes del aceite de palma. Dijo además que el PORIM ha desarrollado técnicas para transformar los efluentes en productos como fertilizantes materiales y alimento para animales, y por lo tanto es posible que las extractoras no tengan ningún desperdicio. El Dr. Lim añadió que las extractoras deberían mejorar la calidad del palmiste, reduciendo las impurezas y el contenido de cuezco. Esto se puede hacer, dijo, a través de una buena clasificación y selección de los frutos, equipo de alta tecnología y prácticas de buena calidad.

PORLA tendrá que introducir unas guías sobre prácticas de control para permitir que Malasia mantenga su liderazgo como proveedor de productos de aceite de palma de alta calidad en todo el mundo.

(Tomado de «PORLA Update» Vol.XV, junio/95)