

Honduras instaló planta de éster metilo integrado

La Corporación Cressida de Tegucigalpa, Honduras, podrá ahora utilizar la palma y los aceites de la semilla de palma en sus jabones y en las fórmulas para detergentes, al igual que en los productos comestibles, luego de que se instaló una planta de éster metilo integrado, de la compañía Crown Iron Works de Minneapolis, Minnesota, EUA y de la compañía Chemithon de Seattle, Washington. Cressida había llevado a cabo un proyecto de investigación con Rolfes International de Cincinnati, Ohio, para examinar las posibilidades de substituir directamente los sulfonatos de éster metilo (MES), derivados de la palma y de los aceites de semilla de palma.

El alcance de la oferta de Crown comienza con una planta refinadora que incluye tratamiento, blanqueamiento y desodorización. Adicionalmente a la preparación de la base del alimentador para la transesterificación, las operaciones se utilizarán para producir productos comestibles para aceites de ensaladas y para una gran variedad de aplicaciones comestibles.

Lipid Technology - March 1997

Qué dicen los franceses acerca del aceite de palma

La publicación francesa "Plantaciones, investigación y desarrollo" del Centro para la Investigación en Agronomía y en Desarrollo (CIRAD) de París, publicó un trabajo escrito por Voituriez T, titulado 'Les substitutions entre huiles vegetale' (El reemplazo de los aceites vegetales); trabajo en donde se ensalza el uso del aceite de palma por sus ventajas como aceite de cocina, como aceite para frituras y para la manufactura de margarinas y afirma que desde los años 80 los países de la Unión Europea y de Asia están importando y consumiendo más y más aceite de palma.

La publicación resalta las ventajas del aceite de palma para hacer comidas fritas como mejor opción, en comparación con otros aceites, y hace énfasis en el hecho que no corre el riesgo de la oxidación.

El artículo finaliza diciendo: "Este trabajo, es una vez más un testimonio de la seguridad y la versatilidad del aceite de palma, como otro aceite comestible, necesario para cumplir con las demandas cada vez mayores de aceites y grasas en un mundo en continuo crecimiento". *Palm Oil Technical Bulletin, Vol. 3 No. 2.*

Biodiesel hecho de canola

El primer proyecto en Norte América para producir biodiesel del aceite de la semilla de colza (canola) comenzó su fase experimental de producción en Foam Lake en el este-central de Saskatchewan (Canadá). Milligan Biotech Inc, una compañía privada cuyos dueños son 150 accionistas de la región de Foam Lake, utilizará tecnología desarrollada por Agriculture Canadá y la Corporación de Desarrollo-Saskatchewan Canola.

Se espera que los ensayos de investigación utilicen 65 bushels (bushel= 35,23 litros en USA; en G.B: 36,35) de canola por día, pero dentro de dos años la compañía quiere incrementar a \$2,5 millones, para que pueda prensar 30,000 toneladas de canola para producir 10,000 toneladas de biodiesel por año. La compañía dice que le pagará a los cultivadores un mínimo de \$200 por canola de "bajo grado" para ser procesada- este producto normalmente se desecha porque es de baja calidad para el mercado.

Oils & Fats International Vol. 13 No. 2.

Primofina inicia su producción

La primera planta integral de oleoquímicos de las Filipinas, Oleoquímicos Primofina, inició su producción en Camarines Norte, un centro importante de producción de coco. Esta planta, que fue parcialmente fundada por El Banco de Desarrollo de Asia, tiene una capacidad de producción anual de 54,000 toneladas de ácidos grasos, éster metilo, alcoholes grasos y glicerina.

El proyecto fue construido por un consorcio internacional que incluye De Smet

(Bélgica), Badger (USA), y Davy Process Technology (ahora parte de Kvaerner-John Brown del Reino Unido) que incorpora vapor de baja presión de la fase del proceso de alcohol graso (descrito en OFI Vol.9, No.2, 1993, pp 32-34) que se dice es más amigable con el medio ambiente y de más bajo precio comparado con el proceso de alta presión tradicionalmente utilizado desde 1930.

(Tomado de Oils & Fats International Vol. 13 No. 2 de 1997, Pág. 3).