

NOTAS DE PRENSA

Tailandia

El Gobierno tiene planes de aumentar las exportaciones de aceite de palma

El Ministro de Agricultura tailandés está desarrollando planes para aumentar la producción y las exportaciones de aceite de palma durante los próximos 15 años, de acuerdo con los informes de los periódicos locales. El Ministerio está promoviendo un programa de desarrollo en dos fases, dirigido a una industria integrada verticalmente, comenzando con plantaciones y progresando a través de la extracción y el refinamiento, hacia el crecimiento competitivo orientado hacia las exportaciones en la segunda fase.

La primera fase, de 1999 a 2003, está dirigida a desarrollar la industria local para satisfacer completamente la demanda local, mientras que la segunda fase, desde el año 2004 hasta el 2013, se enfoca en el mejoramiento de la competitividad internacional del aceite de palma tailandesa. Los trámites están en preparación para ser desarrollados en el Área de Comercio Libre ASEAN (AFTA) en los cuales el aceite de palma está señalado para reducciones rápidas de los derechos arancelarios hasta 0.5 por ciento comenzando en el año 2000.

Tomado de: Oils Fast International. Vol. 5 No. 1

Unilever está acelerando el programa de distribución de unas 1.800 marcas

Unilever ha anunciado que acelerará su programa para la distribución de algunas de las 180.000 marcas en su cartera de productos de consumo para añadir más peso a sus principales nombres comerciales.

Unilever ya ha distribuido algunas marcas - incluida la venta de la marca Harmony del Reino Unido para el cuidado del cabello y la fusión de tres etiquetas holandesas de helados - pero,

Anthony Burgmans, co-presidente, hablando en la reunión anual del grupo en mayo, dijo que 1.800 marcas todavía eran "demasiadas". En la misma reunión, el presidente Niall Fitzgerald revisó el progreso del "proyecto de previsión" identificando productos nuevos y las formas en que Unilever sería afectada por nuevas tecnologías y las actitudes cambiantes de los consumidores. Advirtió sobre tiempos difíciles en el próximo año.

Las ganancias de Unilever para el primer trimestre de 1999, antes de pagar impuestos, descendieron un cuatro por ciento a £666 millones (US\$1.08 b), comparadas con el mismo período del año anterior, pero la compañía dijo que espera restablecer el crecimiento de las ventas de primera línea.

Las ventas cayeron un cuatro por ciento en Europa y tres por ciento en Norte América y hubo un descenso significativo en Rusia, pero, por fuerza, las ganancias generales se incrementaron en el mercado de la India, con las ventas mejorando en la China. Aunque la compañía mantuvo ganancias generales en sus divisiones de artículos del hogar y cuidado personal, todavía había preocupación por su división de alimentos, donde hubo una caída en la demanda de los consumidores en Norte América, especialmente en las ventas de helados. La demanda en América Latina cayó en depresión, donde las ganancias cayeron debido principalmente a los resultados decepcionantes del helado en Brasil.

Los investigadores de Unilever han encontrado que ciertas mezclas de ésteres de cera son excelentes reemplazos de grasas bajas en calorías para helados, alimentos para untar, confiterías, aliños para ensaladas y quesos. Los ésteres de cera natural, tales como la cera de abejas y jojoba, tienen una textura apropiada para funcionar como reemplazos de grasas, pero pueden causar problemas si se comen en grandes cantidades. En contraste, los ésteres de cera derivados de ácidos grasos saturados de C18 y por encima, no tienen estos inconvenientes y PUFAs de larga cadena - tal como el ácido araquidónico - también pueden ser utilizados con más beneficios positivos para la salud (solicitud para patente europeo 0910955).

Tomado de: Oils Fast International. Jun/99

Carotenos, Vitamina E y Esteroles en Aceites de *Elaeis guineensis*, *Elaeis oleifera* y sus Híbridos

Y.M. Choo, A.N. Ma y S.C. Yap

Tenera (T) es la principal progenie comercial de la palma de aceite sembrada en Malasia. Un cruce entre la dura (D) y la pisifera (P), pertenece a la familia *Elaeis guineensis*, que tuvo su origen en África Occidental. El aceite de palma crudo extraído de la palma de aceite tenera está compuesto de proporciones iguales de ácidos grasos saturados (50 por ciento) y no saturados (50 por ciento) y tiene grandes cantidades de monosaturados (39 por ciento).

Alrededor del uno por ciento del aceite de palma crudo está compuesto de componentes menores. Entre ellos se encuentran los carotenoides, la vitamina E (tocoferoles y tocotrienoles) y esteroles. Se ha descubierto que sus concentraciones son de 500-700, 600-1.000 y 250-620 ppm respectivamente. Los principales carotenos presentes son α - y β -carotenos, que constituyen alrededor del 90 por ciento del total de los carotenoides. Del setenta al ochenta por ciento de la vitamina E en el aceite de palma está compuesto de tocotrienoles. Entre los esteroles, β -esterol es el mayor de ellos presente. Por otro lado, *Elaeis oleifera* tiene gran cantidad de monosaturados (> 50 por ciento) y di-no saturados (>20 por ciento). Se descubrió que la composición de ácidos grasos del cruce de un híbrido de primera generación con uno de sus padres era intermedio a los presentes en las especie padres. Once tipos de carotenos han sido encontrados en las diferentes especies de palmas, a saber : α -caroteno, β -caroteno, fitoena, fitofluena, ζ -caroteno, g -caroteno, d -caroteno, neurosporena, a -zeacaroteno, β -zeacaroteno y licopeno, α - y β -caroteno constituyen el 24-42 y el 50-60 por ciento respectivamente del total de carotenos presentes. El aceite *Elaeis oleifera* tiene el contenido más alto de caroteno (4.300 - 4.600 ppm).

El contenido más alto de caroteno presente puede proporcionar una buena fuente natural de carotenoides. Al utilizar la tecnología de fluidos supercrítica desarrollada por el Instituto de Investigación de Palma de Aceite de Malasia (PORIM), el aceite extraído es libre de solventes residuales, pero enriquecido con carotenos y vitamina E que pueden ser encapsuladas

directamente para aplicaciones farmacéuticas y el cuidado de la salud.

No se observó diferencia significativa en términos del contenido de vitamina E entre las diferentes especies. La variación en el contenido total de vitamina E se debió principalmente a la variación individual de la planta. El mayor isómero de la vitamina E es g -tocotrienol. Los mayores componentes de esteroles en el aceite de palma son β -sitoesteroles (61 por ciento) estigmaesterol (23 por ciento) y campesterol (12 por ciento). El colesterol (4 por ciento) está presente en pequeñas cantidades.

El perfil del esteroles de aceites de las diferentes especies eran similares los unos a los otros. β -sitoesterol (50 - 65 por ciento) fue el mayor esteroles presente, mientras que el colesterol estaba presente en pequeñas cantidades.

Tomado de: *PalmOil Technical*, Vol. 5 No. 1

La sección suramericana celebrará el 8° congreso

El 8° Congreso y Exhibición de Grasas y Aceites de la Sección Latinoamericana de AOCS se celebrará del 24 al 17 de octubre de 1999 en el Hotel Crowne Plaza, Santiago, Chile.

El congreso cubrirá el procesamiento de grasas y aceites (con un enfoque en aceites de semilla de soya, canola, aceituna, palma y pescado); la extracción; el refinamiento y blanqueo químicos; la hidrogenación; la interesterificación; el fraccionamiento; desodorización; cristalización y empaque de mantecas para pastelería y margarinas; el embotellamiento de aceites comestibles; los aspectos de salud y nutrición relacionados con grasas y aceites; los aspectos alimenticios y metabólicos de las grasas, los aceites y los ácidos grasos comestibles; los efectos biológicos de ácidos grasos modificados químicamente; los antioxidantes naturales y sintéticos; las grasas y los aceites en la nutrición de infantes, adultos y personas de edad avanzada; el análisis y la investigación.

Para obtener más detalles o inscribirse para la reunión, por favor ponerse en contacto con el Departamento de Miembros de AOCS, Apartado Aéreo 3489.

Tomado de: *Inform* Vol. 10 No. 6