



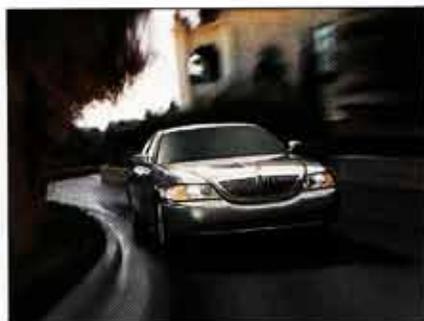
Boletín Informativo

Consejo Mexicano para el Desarrollo de la Palma de Aceite A.C.

Año 3

Número 10

Los múltiples usos del aceite de palma



El aceite de palma es parte de nuestro mundo en muchas más formas de las que hemos imaginado. Está presente en casa, trabajo, restaurantes, hasta en los autos. Cada día se encuentran más usos para este aceite en los productos de la vida actual.

La palma de aceite genera una gran variedad de productos, los cuales se utilizan en la alimentación y la industria. Actualmente, el aceite de palma es el aceite más consumido en el mundo. Del fruto de la palma se extrae el aceite crudo y la nuez o almendra mediante procesos mecánicos y térmicos. Estos productos se incorporan luego a otros procesos para su fraccionamiento o la obtención de otros productos finales.

Usos comestibles

Debido a sus características físicas, el aceite de palma puede usarse y prepararse para un gran número de procesos sin la necesidad de hidrogenarse ya que el contenido de sólidos grasos del aceite de palma le da a algunos productos como margarinas su consistencia sólida y semisólida. Esto es una ventaja ya que el hidrogenar el aceite puede producir ácidos grasos trans que pueden generar enfermedades cardiovasculares y diabetes.

La composición, apariencia, buen olor, resistencia y consistencia natural del aceite de palma, lo hace un ingrediente ideal en el desarrollo y producción de una variedad de aceites comestibles como margarinas y grasas. Por ejemplo, es ideal para hacer pasteles, biskets, panqués, jabones, salsas, sustitutos de grasas, leche condensada, leche en polvo, crema no láctea para el café y helados.

El aceite de palma es considerado uno de los mejores aceites para freír porque puede resistir altas temperaturas sin malos olores. Se utiliza en casas y restaurantes, para freír papas a la francesa, pays y donas.



Preguntas frecuentes

¿Que debo hacer para proteger el suelo?

1. Determinar el tamaño de los tractores y remolques para la recolección de racimos cosechados en el campo, se deben tomar en cuenta el tipo de suelo y su potencial de compactación.
2. Mantener la presión correcta de las llantas de los tractores.
3. Los vehículos deben tener llantas anchas o doble llanta para distribuir su peso en el suelo.
4. Durante la época de lluvia y en suelos muy húmedos, hay que evitar el tráfico de maquinaria pesada.
5. El uso de animales de tiro o carretillas es recomendable para suelos muy suaves ya que la maquinaria se puede atascar.
6. Aplicar cuescos del palmiste para dar mayor estabilidad y evitar que se levante el polvo en los caminos superficies de los senderos.



¿Se pueden intercalar cultivos en las plantaciones de palma africana?

En los sistemas de producción orientados al monocultivo muchas veces son inapropiados ya que con el tiempo se reduce el contenido de materia orgánica, favorece la aparición de maleza agresiva, aparecen más plagas y enfermedades disminuyendo la eficiencia del suelo.

En las plantaciones de palma de aceite se pueden intercalar únicamente en el período preproductivo (dos años y medio de edad de la palma de aceite). Se puede sembrar frijol, arroz, ajonjolí, maíz, papaya, chile, melón, calabaza y jamaica aunque no es lo más recomendable.

No deben sembrarse cultivos dentro de su diámetro de copa para evitar daños en las raíces por las labores de manejo. Cuando se intercalan cultivos y no se respeta su diámetro libre, las palmas de aceite son dañadas y afectadas por la competencia por agua, luz y nutrimentos.

A partir del sexto ciclo de cultivo anual, no se debe seguir intercalando la siembra.

ESTE EJEMPLAR HA SIDO FINANCIADO CON RECURSOS DEL PROGRAMA APOYOS A LA PARTICIPACIÓN DE ACTORES PARA EL DESARROLLO RURAL 2008 Y DICHO PROGRAMA ES DE CARÁCTER PÚBLICO. NO ES PATROCINADO NI PROMOVIDO POR PARTIDO POLÍTICO ALGUNO Y SUS RECURSOS PROVIENEN DE LOS IMPUESTOS QUE PAGAN TODOS LOS CONTRIBUYENTES. ESTÁ PROHIBIDO EL USO DE ESTE PROGRAMA CON FINES POLÍTICOS, ELECTORALES, DE LUCRO Y OTROS DISTINTOS A LOS ESTABLECIDOS. QUIEN HAGA USO INDEBIDO DE LOS RECURSOS DE ESTE PROGRAMA DEBERÁ SER DENUNCIADO Y SANCIONADO DE ACUERDO CON LA LEY APLICABLE Y ANTE LA AUTORIDAD COMPETENTE.



Editorial

Como ya es nuestra costumbre, nos dirigimos a ustedes a través del 10mo boletín informativo del Consejo Mexicano para el Desarrollo de la Palma de Aceite A.C. con la finalidad de llevarles información reelevante acerca de nuestro cultivo.

Mucha gente nos ha preguntado ¿y para que sirve el aceite de palma? para contestar esta inquietud, en este número exponemos un interesante artículo en donde presentamos los múltiples usos del aceite de palma en la industria.

Hemos dividido la información en dos partes, en la primera parte, damos a conocer sólo los usos en la industria alimenticia, y consecuentemente el siguiente número tendrá la segunda parte con los usos del aceite en diferentes rubros industriales.

De igual forma, en la sección del manual del palmicultor, hay útil información acerca de los instrumentos necesarios para la cosecha del fruto de la palma, dependiendo de la altura y características hay diferentes herramientas que se adaptan a las necesidades de los palmicultores.

Para finalizar, en nuestra sección de preguntas frecuentes hemos dado respuestas a algunas de sus inquietudes referentes al cuidado del suelo los cultivos.

Les agradecemos a todos su participación continua y les recordamos que recibimos sus sugerencias e inquietudes a través del siguiente correo electrónico:

comexpalma@hotmail.com

Hasta la próxima.

El Palmiste

Por otro lado el palmiste, aunque viene de la misma fruta, es muy diferente del aceite del resto de la fruta. Es parecido al aceite de coco y es semisólido a temperatura ambiente. Su consistencia es muy suave, parecida al cacao. Esto hace que el palmiste sea muy popular con los fabricantes de chocolate ya que puede ser un buen sustituto de cacao y grasas de leche.



Es usado en cremas, leche condensada y rellenos de donas.

Está presente en panecillos y pastelitos ya que les da una textura más suave y un sabor más dulce que se derrite en la boca.



Se usa para hacer ciertos tipos de margarinas y está presente en ingredientes usados para hacer pasteles, croissants y pan, dándoles mayor volumen y una textura mas suave además de que duran más tiempo frescos.

También se puede añadir sabor al palmiste para hacer dulces, crema para café y mantequilla de cacahuete.

Un subproducto del palmiste es la pasta de palmiste que es usada en la producción de suplementos de comida animal.



Manual del Palmicultor

Herramientas de cosecha para palma aceitera

Dado el alto costo de la cosecha de racimos y poda de hojas en palma aceitera, es imprescindible dotar al personal de campo con el equipo y herramientas apropiadas para tal fin. La confección de chuzas y cuchillos requiere de equipo y materiales con diseños y calidades específicos, de manera que las herramientas sean de la mejor calidad posible, reduciendo pérdidas de tiempo y dinero por herramientas quebradas o por reafilado.

Para cosechar racimos en palmas jóvenes (menores a 3 años) se usa un cincel o macana de 6-8 cm de ancho acoplado al extremo de una vara de madera o tubo de metal de 1.20 a 1.50 m de longitud, con una agarradera. Estas medidas permiten cortar únicamente el racimo sin dañar las hojas a la vez que el tubo largo evita accidentes por espinadas. Durante la cosecha se eliminan algunas hojas de la palma para facilitar la corta del racimo, aunque debe insistirse que en estas plantas la fruta debe ser "robada", y que no debe herirse el tronco ni hojas vecinas. En palmas jóvenes es frecuente encontrar racimos podridos, (mala polinización, racimos fallados o enfermos) los que deben ser cortados para sanear la planta. El uso del cincel se discontinúa cuando los racimos están a una altura de 1.0/1.5 m sobre el nivel del suelo.



Diferentes tipos y tamaños de cuchillos y chuzas para cortar palma

Después del cincel se usa la chuzá, instrumento con una hoja de 14 cm de ancho y un tubo de 1-3 m de largo, dimensiones que dependerán de la altura de la palma. Las chuzas con tubos o barras largas se usan para cosechar racimos hasta una altura aproximada de 3-4 m. El empleo de chuzas requiere mucho cuidado para no accidentarse por lo que el uso de guantes es muy necesario.



Palmicultor utilizando una chuzá

En palmas con racimos localizados a más de 4-5 m de altura, se emplean los cuchillos de cosecha. Estos cuchillos se atan a una vara larga (bambú, aluminio u otro material liviano y resistente). El amarre puede ser mediante alambre (# 18) atando el cuchillo con la vara o bien la atadura puede ser por medio de tornillos. Cortar con cuchillos de cosecha exige mucha habilidad ya que el corte de hojas y pinzote no es a base de fuerza, sino que el ángulo de colocación es lo esencial. Existen racimos maduros que no muestran abertura o hueco fácil por donde meter la punta del cuchillo, lo que hace necesario insistir en que se evite el corte de hojas verdes. En estos casos el cortador debe buscar otro lugar de posición y con ello facilitar el corte del racimo. En lotes de cosecha con palmas de diferentes alturas se requerirá cuchillos de cosecha, con acoples de extensión en las varas. Varas cortas ocasionan que se deje racimos maduros sin cosechar y por otro lado, varas largas con palmas pequeñas exige que el cortador se aleje de la planta dificultando la cosecha. Toda herramienta debe portar protectores para evitar accidentes.