



## TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 1 No. 1

### Estimado lector:

Es muy grato para el American Peanut Council (Consejo del Cacahuete Americano) presentar el primer número del Boletín Técnico de la Industria del Cacahuete de Estados Unidos para la industria alimentaria mexicana.

A través de este material usted podrá conocer más acerca de la Industria del Cacahuete de Estados Unidos y encontrará información relevante respecto a las diferentes especies, cultivo, manejo y proceso de los cacahuates americanos.

El objetivo de esta publicación es ser un vínculo entre los productores de cacahuete de Estados Unidos y los procesadores y proveedores mexicanos, a fin de cumplir los requerimientos de abastecimiento y calidad que su empresa necesita.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



### Conociendo al APC

El **Consejo del Cacahuete Americano** (APC, por sus siglas en inglés) es la asociación que representa todos los segmentos de la **industria del cacahuete** de Estados Unidos. Sus miembros incluyen a productores, descascaradores, fabricantes, comercializadores y abastecedores de bienes y servicios para la industria. Con base en la ciudad de Washington, DC, el APC monitorea los desarrollos en los mercados nacionales e internacionales, servicios de la industria, investigación y administración de programas. El APC sostiene una relación de trabajo muy cercana con agencias gubernamentales, institutos de investigación y asociaciones industriales relacionadas con la agricultura en general.

### Tipos de Cacahuete y su Producción

Alrededor del 99% de la **producción** de cacahuates en Estados Unidos se concentra en siete estados: **Georgia** produce el 38%, seguida de **Texas** (23%), **Alabama** (11%), **Carolina del Norte** (10%), **Virginia** (6%), **Florida** (6%) y **Oklahoma** (4%).

En las principales regiones productoras hay aproximadamente 40,000 plantaciones de cacahuete. Las regiones productoras de cacahuete de Estados Unidos tienen acceso directo a instalaciones portuarias del océano Atlántico y del Golfo de México.

En Estados Unidos existen cuatro tipos básicos de cacahuete: **Runner**, **Virginia**, **Español** y **Valencia**, cada uno con tamaño y sabor característicos.





## El Mercado del Cacahuete Americano

A diferencia de otros países donde los productos finales son aceite, pasta y harina de cacahuete, en **Estados Unidos** la mayor parte de los cacahuates se consume directamente, **sin procesamiento industrial**, y la comercialización y la producción están orientadas a este tipo de consumo. Sólo el 15 por ciento de la producción de cacahuates de Estados Unidos se destina normalmente a la extracción de aceite. Los cacahuates ocupan el **duodécimo lugar entre los cultivos comerciales** de mayor valor de Estados Unidos, que en las plantaciones asciende a más de mil millones de dólares.



## Cultivo del Cacahuete

El cacahuete es la **semilla de una leguminosa** anual que crece cerca de la superficie del suelo. En Estados Unidos, el cacahuete se siembra después de la última helada de abril o mayo, cuando la temperatura del suelo llega a 18°C. Se requiere trabajar el suelo antes de la siembra para tener un plantío rico y bien preparado. Las semillas se colocan a unos cinco centímetros de profundidad, con una separación de 5 a 10 centímetros en el sudeste de Estados Unidos y de 10 a 15 centímetros en Virginia y las Carolinas, en hileras con una separación de alrededor de un metro. La separación entre hileras depende en gran medida del tipo de equipo disponible para la siembra y la cosecha.

## Productos y Procesos

Durante los últimos años han proliferado los servicios especiales en Estados Unidos. Utilizando técnicas modernas, los procesadores ofrecen a sus clientes productos interesantes que **incorporan sabores, cubiertas y procesos**. Estos productos están disponibles a granel y al menudeo. La mantequilla de cacahuete, granos tostados con diferentes sabores, salados con cáscara, desgrasados, harina de cacahuete, aceite de cacahuete (ambos refinados y en crudo), aceite aromático y extractos, pueden conseguirse con los descascaradores, blanqueadores y fabricantes. Con tecnología moderna los procesadores de productos especiales pueden dar a sus clientes un amplio rango de **servicios**, que incluyen:

**Blanqueado:** Gracias a los adelantos tecnológicos estadounidenses, los cacahuates blanqueados se parten menos, contienen menos materia extraña y son más uniformes en cuanto a tamaño y color.

**Limpieza y clasificación según el tamaño:** Eliminación de cacahuates defectuosos y clasificación ulterior para lograr una mayor uniformidad.

**Variedad de sabores:** Los cacahuates se recubren con distintos condimentos para obtener productos especiales.

**Extracción de grasas:** Extracción de distintos porcentajes de aceite para reducir el contenido general de grasa tanto en cacahuates como en harina de cacahuete.



## Representante en México: Grupo PM

Mercurio # 24 Col. Jardines de Cuernavaca. Cuernavaca, Morelos. C.P. 62360

Tel. (777) 316 7370 Fax (777) 316 7369

Correo electrónico: [grupopm@grupopm.com](mailto:grupopm@grupopm.com)