



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 3 No. 11

Estimados lectores:

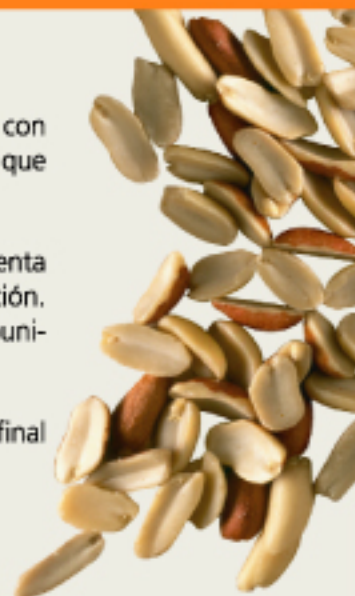
Durante esta edición del boletín "Tradición con Sabor" se hablará sobre la importancia de contar con instalaciones adecuadas para el procesamiento de productos alimenticios de cacahuete y los requisitos que necesitan satisfacer.

En el tema de transportación del cacahuete, comentaremos sobre las consideraciones a tomarse en cuenta al momento de cargar el cacahuete ya descascarado en vagones y/o camiones para su transportación. Continuaremos tratando el importante tema del manejo de aflatoxinas por parte de la industria estadounidense y mencionaremos tres importantes razones para consumir cacahuete.

Les invitamos a hacernos llegar sus comentarios, peticiones y sugerencias en los datos que aparecen al final del boletín.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Construcción de Instalaciones

Los edificios que alberguen operaciones de alimentos necesitan ser de un tamaño, diseño y construcción adecuados, lo que permitirá que las operaciones sean realizadas de tal modo que la seguridad del alimento no sea puesta en riesgo. Para cumplir con esto la instalación necesita:

- Tener el tamaño suficiente para mover adecuadamente el equipo a lo largo de las actividades de producción, mantenimiento y saneamiento. Las áreas de almacenamiento deben ser de un tamaño adecuado para facilitar buenas prácticas de mantenimiento.
- Estar diseñada para reducir la contaminación potencial de los alimentos, superficies en contacto con ellos y materiales de empaque. Ejemplos de cómo lograr esto: Sistemas de separación (paredes o espacios), flujo de aire, cubiertas, etc.
- Estar diseñada para controlar condensación y goteo desde las paredes, techos, tubos y ductos, especialmente sobre las áreas de producción

- Que se elimine o proteja el vidrio en equipos de iluminación tales como lámparas, luces para insectos, etc. para ofrecer un nivel aceptable de sanidad sin dejar de ofrecer iluminación adecuada
- Estar construida con materiales y de manera que permitan que las paredes, techos y pisos se limpien de forma adecuada y puedan ser reparados fácilmente
- Contar con ventilación adecuada para controlar emisiones provenientes de los tostadores y olores como los provenientes de depósitos de desperdicios

TRANSPORTACIÓN DEL CACAHUATE DESCASCARADO

Cuidados al cargar los cacahuates en el transporte

- Cuando la configuración de la carga no esté especificada, los cacahuates deberán ser distribuidos uniformemente tanto como sea posible con el mínimo de espacios vacíos para prevenir desplazamientos de la carga

¡Ponle energía a tu día!

SIGUIENTE »

- Si el camión designado para cargarse acababa de llegar, deberá ser inspeccionado y limpiado para remover cualquier escombros o material remanente presente en la carga entrante
- La fumigación sólo deberá aplicarse cuando sea requerido por el comprador. Toda fumigación deberá realizarse o supervisarse por personal que posea una licencia certificada en el uso de pesticidas. Sólo use aquellos fumigantes aprobados por el comprador y apropiados para su uso en cacahuates. Deberá aplicarse en cantidades adecuadas y según se especifique en la etiqueta del fumigante. El aplicador del pesticida deberá cumplir todos los requerimientos de la etiqueta. En general, los fumigantes no deberán ser aplicados cuando las temperaturas del ambiente no permitan un tiempo adecuado de liberación del fumigante. Los camiones que sean fumigados no deberán conducirse en autopistas públicas antes de ser "aireados."
- Una vez completada la carga, todas las puertas y aberturas deberán ser aseguradas y selladas, y deberán registrarse los números de los sellos en la nota de embarque del cargamento

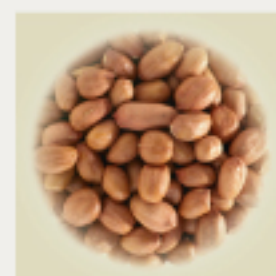
MANEJO DE AFLATOXINAS EN LOS CACAHUATES DE ESTADOS UNIDOS

La industria estadounidense del cacahuate ha establecido directrices precisas para el manejo de cacahuates para exportación y es el único proveedor de cacahuates a nivel mundial que cuenta con un Programa de Certificado de Origen. La Unión Europea ha revisado este programa y encontró que ofrece una seguridad similar a la de la Directriz Europea para Aflatoxinas. Diferentes autoridades europeas en importación reconocen la certificación de origen de Estados Unidos en su determinación de riesgo asociado con cacahuates.

EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

Razones para comer cacahuates

- **Bajo índice glucémico:** Los alimentos con índices glucémicos altos disparan en el organismo un incremento en la producción de insulina, lo que puede llevar a una resistencia a la insulina y a una disminución en la habilidad para producirla. La Asociación Americana de Diabetes recomienda que las personas con diabetes consuman alimentos con índice glucémico por debajo de 50. Los cacahuates tienen un índice glucémico de 15, contienen pocos hidratos de carbono, los cuales son complejos, y una alta cantidad de fibra.
- **No tienen colesterol:** Ningún producto vegetal lo contiene e incluso ayudan a reducir el colesterol que ya se tiene en la sangre.
- **Contienen B-sitosterol y resveratrol:** Éstos son compuestos que se encuentran normalmente en las plantas, donde tienen la función de protegerlas. Sin embargo se ha descubierto que también cumplen con una función importante en el ser humano, inhibiendo el desarrollo de cáncer y protegiendo el corazón.



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