



TRADICIÓN CON SABOR

Estimados Lectores

El American Peanut Council se complace en presentarles la más reciente edición del boletín "Tradición con Sabor." En este número conocerá la participación del APC en el XIX Congreso Nacional de Diabetes realizado en Guadalajara, Jalisco. Además, incluimos información sobre la descripción de un punto de compra de cacahuete y sus áreas críticas para una buena práctica de producción. Con respecto a la nutrición, encontrará información relativa al consumo de mantequilla de cacahuete y la ayuda que proporciona en la prevención de Diabetes tipo 2. Así mismo, conocerá el proceso general que se sigue para la fabricación de la mantequilla de cacahuete.

ATENTAMENTE
American Peanut Council



¿Sabía Que?

El American Peanut Council participó en el XIX Congreso Nacional de Diabetes en Guadalajara Jalisco, el pasado mes de marzo. Entre los asistentes al evento estuvieron pacientes con diabetes, médicos especialistas, educadores en diabetes, nutriólogos, estudiantes de medicina y nutrición, así como algunos medios impresos. En este evento, APC comunicó las bondades del cacahuete en el tratamiento de la diabetes, entregando material informativo especializado e información nutricional directa, proporcionada por la nutrióloga Gloria Corral. El evento fue muy concurrido y se logró comunicar efectivamente los beneficios del consumo de cacahuete en general, haciendo especial énfasis en los efectos positivos para el paciente diabético.



BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

Operación de un Punto de Compra

El punto de compra es el primer punto de venta donde se transfieren los cacahuates del productor al descascarador. Las actividades de un punto de compra usualmente incluyen el curado del cacahuete, categorización y preparación para el transporte, ya sea al almacén o a la planta descascaradora. Algunos puntos de compra pueden limpiar y almacenar cacahuates, así como ofrecer servicios de consultoría agrónoma, reuniones educativas en calidad, producción y mercadotecnia. La ejecución de buenas prácticas de producción para el punto de compra es esencial para mantener o mejorar la calidad, potencial de sabor y características de descascarado de los cacahuates entregados por el productor.

Entre las áreas críticas dentro de un punto de compra están: personal, instalaciones, curado, categorización, limpieza y transporte.



¡Ponle energía a tu día!



EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

La mantequilla de cacahuate reduce el riesgo de Diabetes tipo 2

Un reciente estudio de Harvard en Salud Pública, realizado en Albany, Georgia (EUA), reveló que **el consumo de media porción (una cucharada cafetera) de mantequilla de cacahuate, o una porción completa de cacahuate u otras nueces (una onza) 5 o más veces por semana, está asociado con un 27% de reducción de riesgo de desarrollo de diabetes tipo 2.**

Los cacahuates y la mantequilla de cacahuate contienen esencialmente grasa insaturada y son bajos en grasa saturada, características asociadas con un menor riesgo de Diabetes tipo 2. Un estudio realizado por la USDA muestra que todas las marcas de mantequilla de cacahuate, comerciales y naturales, contienen al menos 90% de cacahuate, así como una baja cantidad de sal y azúcar, y tienen niveles indetectables de grasas trans, a pesar de usar aceite parcialmente hidrogenado.



PRODUCTOS Y PROCESOS

¿Cómo se hace la crema de cacahuate?

Básicamente, todas las marcas de crema de cacahuate son elaboradas con procesos similares. Primero, el cacahuate crudo y descascarado es tostado y luego enfriado, para posteriormente removerle la piel (blanqueado). Algunos fabricantes separan o quiebran los granos y remueven el corazón del cacahuate. Los corazones o centros del cacahuate son almacenados para elaborar aceite de cacahuate y la piel sobrante del proceso de blanqueado puede ser vendida para fabricar alimento para animales. Los cacahuates blanqueados son electrónicamente separados para luego ser elegidos a mano, asegurando que sólo los cacahuates buenos y enteros sean usados para la crema.

Posteriormente, los cacahuates son molidos, usualmente mediante dos etapas, para producir crema de cacahuate suave e incluso texturizada. Durante el proceso de picado los cacahuates se calientan a 170°F. Una vez que los emulsificantes son agregados y mezclados, la crema es enfriada rápidamente a 120°F o menos. Esto

cristaliza los emulsificantes, evitando que se separe el aceite de cacahuate liberado durante el proceso de molido. Para hacer la crema de cacahuate espesa, se agregan gránulos de cacahuate al producto cremoso. Se remueven las burbujas de aire con una máquina especializada y entonces la crema de cacahuate se bombea a los envases, se sella, se enfría, se etiqueta y por último se empaca para la venta al público.

Representante en México: Grupo PM
Mercurio #24 Col. Jardines de Cuernavaca
Cuernavaca, Morelos C.P. 62360
Tel. (777) 3167370
Fax. (777) 3167369
grupopm@grupopm.com
www.peanutsusa.com
www.cacahuatesusa.com

¡Ponle energía a tu día!