



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 1 No. 2

Estimados lectores:

Presentamos a ustedes el segundo número del Boletín **Tradición con Sabor**, esperando que nuestra primera publicación haya sido de su agrado e interés. En este nuevo número hablaremos sobre el cacahuate tipo Runner; mostraremos algunos datos interesantes sobre el consumo del cacahuate en Estados Unidos; continuaremos platicando sobre el cultivo del cacahuate en los Estados Unidos y, finalmente hablaremos del proceso de descascarado y clasificación de este producto en Estados Unidos.

Para cualquier duda o comentario en relación a la industria del cacahuate de Estados Unidos le invitamos a ponerse en contacto con nosotros, en los datos al final de este boletín.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL

Conociendo al APC

La **División de Exportaciones del APC**, integrada por productores y descascaradores de cacahuates así como por representantes del National Peanut Board, **administra el programa de desarrollo de mercados extranjeros de la industria del cacahuate de Estados Unidos**. La oficina del APC en Londres mantiene contacto con los clientes europeos y supervisa las relaciones públicas europeas y los programas promocionales en beneficio del cacahuate americano en el Reino Unido, Alemania y los Países Bajos. Estos esfuerzos incluyen la diseminación de los resultados de investigaciones realizadas que demuestran los atributos en términos de nutrición y salud así como la calidad superior de los cacahuates de Estados Unidos. Representantes en México y Canadá llevan a cabo actividades de servicio a la industria, investigaciones de mercado y actividades de relaciones públicas en dichos mercados.

Tipos de Cacahuate y su Producción

Cacahuate Runner

El cacahuate tipo Runner se ha convertido en el **predominante** como consecuencia de la introducción a principios de los años setenta de una nueva variedad, el **Florunner**, que condujo a un espectacular incremento en el rendimiento del cacahuate. Los tipo Runner han tenido gran aceptación debido al interés que despierta la gama de tamaños de la semilla. Gran parte de los Runner se usa para **elaborar mantequilla de cacahuate**. Los Runner se cultivan principalmente en Georgia, Alabama, Florida, Texas y Oklahoma, representando el **80% de la producción total estadounidense**.





Mercado Interno del Cacahuete en Estados Unidos

La mayoría de la cosecha de cacahuete de Estados Unidos destinado a consumo interno se utiliza para productos comestibles. Cacahuete, mantequilla de cacahuete y dulces de cacahuete son algunos de los productos más populares en Estados Unidos. Los consumidores estadounidenses consumen más de seis libras, o 2.7 kilogramos de productos de cacahuete al año, dando como resultado más de dos billones de dólares en el mercado. La mantequilla de cacahuete representa cerca de 850 millones de dólares en ventas anuales al menudeo. En Estados Unidos el sándwich de mantequilla de cacahuete es un alimento popular especialmente entre los niños, siendo además un alimento nutritivo y económico. La mantequilla de cacahuete es alta en proteína vegetal, no tiene colesterol y tiene importantes vitaminas y minerales, incluyendo la niacina, vitamina E y ácido fólico natural.

El resto de consumo de productos de cacahuete, más o menos el 50% restante, se divide entre nueces y dulces. El cacahuete se consume como botana en diferentes formas: tostados con cáscara, granos tostados y nueces mixtas. Las nueces de botana con frecuencia son saladas, sazonadas o con diferentes cubiertas y sabores.



Cultivo del Cacahuete Americano

De acuerdo a la región, el cacahuete es cultivado una o dos veces para controlar las malezas y los pastos. Un clima en que haya unos 200 días sin heladas (175 para las variedades de cacahuete español) es requerido para una buena cosecha. Si el suelo es rico y arenoso y el clima es templado, las primeras hojas despuntan dos semanas después de la primera siembra. Los productores generalmente siguen un ciclo de rotación de tres años, alternando el cacahuete con algodón, maíz o cereales de grano pequeño en los mismos terrenos en los años intermedios para evitar las enfermedades. Además, muchos productores usan sistemas de riego para reducir el estrés de los cultivos y crear condiciones más propicias para la producción de cacahuates de calidad superior.

Productos y Procesos

Descascarado y clasificación del cacahuete

Una vez secos, los inventarios de los agricultores (cacahuates recién cosechados, que todavía no han sido descascarados, limpiados ni triturados) son sometidos a una inspección y clasificados según su calidad. La inspección y clasificación de los cacahuates, a cargo del Servicio de Comercialización Agrícola del Departamento de Agricultura de Estados Unidos, se realiza en las estaciones de compra o en las plantas descascaradoras, que generalmente están a pocos kilómetros de las plantaciones. Una máquina neumática extrae una cantidad representativa de cacahuates del vagón de secado y con esta muestra el inspector del Departamento de Agricultura determina el contenido de pulpa, el tamaño de las vainas, las semillas dañadas, la materia extraña y el contenido de humedad de las semillas.

El primer paso del proceso de descascarado consiste en limpiar los cacahuates secos, quitándoles piedras, tierra, restos de la planta y cualquier otra materia extraña. Los cacahuates limpios pasan por máquinas descascaradoras en una cinta transportadora, donde las semillas se separan de la cáscara al pasar por rejillas. Después pasan por columnas de aire con corriente hacia arriba que separan los granos de las cáscaras. Máquinas de gravedad especializadas separan los granos y las vainas, y después las semillas se pasan por varias rejillas para clasificarlas según su tamaño en distintas categorías para la venta. Las semillas comestibles son inspeccionadas individualmente con separadores electrónicos de alta velocidad que eliminan las semillas dañadas o que han cambiado de color, así como cualquier materia extraña que quede.

Los cacahuates que se venden con cáscara generalmente son del tipo Virginia de tamaño grande o del tipo Valencia cultivados en tierra de color claro. Las vainas más pequeñas son removidas mediante rejillas, mientras columnas de aire separan las vainas inmaduras y de poco peso. Las vainas que quedan se clasifican según su tamaño por medio de rejillas. El tallo es cortado y si quedan vainas inmaduras se extraen por gravedad específica. Las vainas oscuras o dañadas se eliminan utilizando separadores electrónicos, de manera que sólo quedan las vainas más maduras y claras.



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