



## TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 1 No. 3

### Estimados lectores:

Una vez más, tenemos el gusto de ponernos en contacto con ustedes por medio de nuestro boletín, el cual tiene como objetivo principal difundir las ventajas del cacahuate de Estados Unidos para la industria y el mercado mexicanos.

Para este número, en nuestra sección sobre los tipos de cacahuate hablaremos del cacahuate Virginia; platicaremos también sobre algunos de los beneficios del consumo de cacahuate a la salud; trataremos además sobre el proceso de cosecha del cacahuate en Estados Unidos y finalmente, platicaremos de la harina y del aceite de cacahuate, productos con valor agregado disponibles que representan una interesante alternativa para la industria alimentaria.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



### Conociendo al APC

Además de las actividades promocionales, el APC trabaja de forma muy cercana con **asociaciones de cacahuate alrededor del mundo** así como con organizaciones internacionales para monitorear los temas técnicos y acciones regulatorias que podrían afectar a la industria del cacahuate. En combinación con organizaciones internacionales y de Estados Unidos, el APC participa en pláticas relacionadas con las regulaciones industriales internacionales para asegurar que los estándares internacionales se vean reflejados en las prácticas comerciales.

### Tipos de Cacahuate y su Producción

#### Cacahuate Virginia

El cacahuate Virginia tiene semillas más grandes; es el que más se vende **tostado con cáscara**. Las semillas más grandes, descascaradas, se venden saladas. El cacahuate Virginia se cultiva principalmente en el sudeste de Virginia, en el noreste de Carolina del Norte y en la zona oeste de Texas, representando alrededor del 15% de la producción total de cacahuate en Estados Unidos.

SIGUIENTE



### Mercado del Cacahuete Americano

Nuevos estudios patrocinados por el Instituto del Cacahuete en Estados Unidos muestran que el consumo diario de cacahuete tiene **efectos favorables en la salud del consumidor**. Estas investigaciones incluyen prevención de afecciones cardíacas y la promoción de disminución y control de peso.

Muchos de los productos de **dulcería** más vendidos en Estados Unidos contienen cacahuete o **mantequilla de cacahuete**. Son muy populares cuando se combinan con chocolate. El cacahuete y la mantequilla de cacahuete también se usan en galletas y productos horneados. En Estados Unidos el **aceite de cacahuete** es considerado como un producto de máxima calidad para cocinar, ya que puede soportar temperaturas más altas que otros tipos de aceite y no retiene sabores de los alimentos que se cocinan en él.



### Cosecha del Cacahuete Americano

La cosecha del cacahuete se realiza en dos etapas. La primera, que consiste en **desenterrar las plantas**, comienza cuando alrededor del 70% de las vainas están maduras. Cuando el suelo alcanza el grado óptimo de humedad, el azadón avanza por las hileras de plantas de cacahuete enterrando una cuchilla horizontal a una profundidad de 10 a 15 centímetros. El azadón afloja la planta y corta la raíz primaria. Una sacudidora separa la planta del suelo, la sacude suavemente para quitar la tierra a los cacahuates e invierte la planta, exponiendo las vainas al sol.

Los cacahuates están listos para la segunda etapa de la cosecha en la que **después de que las plantas se han secado en el campo durante dos o tres días, una segadora trilladora separa las vainas y coloca los cacahuates en una tolva sobre la máquina**. El resto de la planta se deja en el campo para fertilizar el suelo. Los cacahuates recién cosechados se colocan en vagones y continúan secándose con aire caliente a presión, el cual circula lentamente en los vagones de secado. En esta última etapa del proceso de secado se reduce el contenido de humedad aun 8-10% para que los cacahuates se puedan almacenar sin que se pudran.

### Productos y Procesos

**Harina de cacahuete:** Se elabora con cacahuates crudos, limpiados y pelados. Los granos de mayor calidad son seleccionados de forma electrónica y después se tuestan procesándolos en forma natural para obtener harina de cacahuete baja en grasa con un considerable sabor a cacahuete tostado. La harina de cacahuete es usada en confitería, saisonadores, mezclas para panificación, rellenos y barras de granola, entre otras aplicaciones. El uso de harina de cacahuete a un nivel de 4-8% en la fórmula alarga la vida de anaquel de los productos de confitería y también aporta sabor de cacahuete al producto. Además de ser un excelente agente de sabor, la harina de cacahuete es una buena fuente de proteína debido a su alto contenido de la misma (45-50%).

**Aceite de cacahuete:** El aceite de cacahuete se extrae de cacahuates pelados y machacados por diferentes métodos, como el hidráulico o extracción de solventes. También se puede encontrar aceite 100% de cacahuete y extracto de cacahuete altamente aromáticos. Estos productos tienen un sabor y aroma muy fuertes de cacahuete tostado. Algunas de las aplicaciones sugeridas para este tipo de productos incluyen saborizantes, confitería, salsas y productos horneados.



### 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)