



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 1 No. 4

Estimados lectores:

Es un placer presentarles el cuarto número del Boletín Tradición con Sabor del American Peanut Council, que es un esfuerzo por proveerles de información de utilidad que les ayude a tomar mejores decisiones y a obtener mejores resultados en el desempeño de las empresas que representan.

Para esta ocasión hablaremos sobre el cacahuete Español y sus principales características; tocaremos también el tema del mercado internacional del cacahuete y hablaremos de las acciones que en términos de control de calidad lleva a cabo la industria y el gobierno estadounidense. Finalmente hablaremos brevemente del cacahuete tostado.

Le recordamos que la principal preocupación del American Peanut Council es servirle. Para cualquier duda técnica o relacionada con los productos de cacahuete de Estados Unidos, le invitamos a contactarnos.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



Conociendo al APC

La **Fundación del Cacahuete** (Peanut Foundation) es una organización no lucrativa que dirige y apoya la **investigación acerca del cacahuete en Estados Unidos en favor de todos los segmentos de la industria**. Sus objetivos consisten en reducir los costos de producción, desarrollar productos más seguros y mejorar la calidad del cacahuete así como sus beneficios a la salud. Esta fundación recibe fondos directamente de los agricultores, descascaradores, procesadores y proveedores de bienes y servicios para la industria del cacahuete de Estados Unidos. Los fondos son asignados con base en la revisión de propuestas y recomendaciones hechas por un Comité Técnico de Revisión, y la Junta Directiva de la Fundación del Cacahuete. La Fundación, además de contar con su propio staff, es apoyada por el staff y directivos del American Peanut Council.

Tipos de Cacahuete y su Producción

Cacahuete Español

El cacahuete Español tiene semillas más pequeñas, cubiertas por una cutícula café rojiza. Se usa principalmente en la elaboración de **dulces de cacahuete**, y una gran cantidad se vende como **cacahuete salado** o se usa para elaborar **crema de cacahuete**. Su contenido de aceite es más alto que el de los demás tipos, lo cual es una ventaja cuando se usa para extraer **aceite**. Se cultiva principalmente en Oklahoma y Texas. El cacahuete Español representa el 4% de la producción estadounidense.



El Mercado Internacional del Cacahuete

La producción mundial del cacahuete asciende a un total aproximado de **29 millones de toneladas métricas anuales**, siendo Estados Unidos el tercer productor después de China y la India. Las exportaciones mundiales de cacahuete ascienden a 1.5 millones de toneladas métricas aproximadamente. Estados Unidos es uno de los líderes en exportación de cacahuete, con un promedio anual de exportación entre 200,000 y 250,000 toneladas métricas. Argentina y China son otros exportadores importantes, mientras que India, Vietnam y varios países africanos entran al mercado mundial en forma periódica según la calidad de su cosecha y demanda mundial.

Canadá, México y Europa representan el 80% del total de las importaciones de cacahuete y productos de cacahuete de Estados Unidos. Los mercados de importación más grandes en Europa son los Países Bajos, Reino Unido, Alemania y España.

La demanda de cacahuete en Norteamérica y Europa ha sido constante, aunque la competencia dentro del dinámico mercado de las botanas continúa presionando al cacahuete para competir con una creciente gama de productos (papas fritas, botanas extruidas, nueces y productos horneados). Además, las especificaciones de calidad, la preocupación por la sanidad de los productos y los requerimientos de importación continúan requiriendo la implementación de mejoras en el monitoreo y en los estándares de control de calidad y origen. En respuesta a las demandas del consumidor, los productores, descascaradores y procesadores de Estados Unidos han implementado **procedimientos de inspección en cada etapa de la producción** para asegurar el mayor nivel de calidad.

Control de Calidad en Estados Unidos

Los consumidores en todo el mundo prefieren siempre **cacahuates deliciosos, sanos, de tamaño uniforme, libres de materia extraña y de contaminación**. La industria estadounidense del cacahuete continúa realizando grandes inversiones en la modernización de sus establecimientos y en la maquinaria más avanzada de limpieza y clasificación automática para garantizar que todos los compradores reciban el mejor producto posible.

Los inspectores del gobierno de Estados Unidos vigilan el procesamiento en cada etapa del recorrido que realizan los cacahuates desde la plantación hasta la fábrica de alimentos elaborados.

Productos y Procesos

Productos con valor agregado (2ª. parte)

Cacahuete tostado

El cacahuete tostado se encuentra disponible en una gran variedad de envolturas y diferentes tostados. **Diversas cubiertas pueden ser aplicadas al cacahuete antes y después del tostado**, dando como resultado una variedad de sabores como miel, ahumado, dulce, picoso y salado.



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