



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 2 No. 6

Estimados lectores:

Con el afán de continuar proporcionándoles información interesante y de relevancia para sus empresas, incluimos dos nuevas secciones en el boletín *Tradición con Sabor*; la sección *Buenas Prácticas de Producción* muestra información relevante sobre los diversos procesos de producción del cacahuate, mientras que la sección *Tecnología e Investigación* muestra información sobre los avances de la industria estadounidense del cacahuate en estos rubros.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL

¿Sabía Que?

El cacahuate es oriundo del hemisferio occidental. Es probable que los orígenes del cacahuate se encuentren en América del Sur y que se haya propagado por el Nuevo Mundo cuando los exploradores españoles descubrieron su versatilidad. Cuando los españoles regresaron a Europa, llevaron cacahuates consigo. Más tarde, los mercaderes difundieron el cacahuate por Asia y África. El cacahuate regresó a América del Norte por barco en los años 1700. Aunque existían algunas plantaciones comerciales de cacahuate en Estados Unidos durante los siglos XVIII y XIX, no era cultivado extensamente. Esta falta de interés en el cultivo de cacahuate se atribuye a que se le consideraba como un alimento de los pobres y a que las técnicas de cultivo y de cosecha eran lentas y difíciles. Hasta la Guerra Civil, el cacahuate siguió siendo básicamente un alimento regional del sur de Estados Unidos.

El Cacahuate y la Nutrición

Los cacahuates y la crema de cacahuate son una fuente económica de proteína en comparación con otros alimentos. Los productos de cacahuate son especialmente populares entre los vegetarianos y la gente que desea reducir su consumo de carnes rojas. Los cacahuates son también una buena fuente de vitaminas y minerales.

Estos dos productos también contienen fibra, proporcionando el equivalente a $\frac{1}{2}$ taza de brócoli. La fibra reduce el riesgo de contraer algunos tipos de cáncer, ayuda a controlar los niveles de azúcar en la sangre y puede ayudar a reducir los niveles de colesterol en la sangre. La fibra además incrementa la sensación de saciedad, de gran importancia al seguir una dieta.

Tecnología e Investigación

Debido a la importancia que se atribuye a la producción de cacahuates comestibles, tanto el gobierno como la industria de Estados Unidos dedican una cantidad considerable de tiempo y fondos a las investigaciones sobre el cacahuate para producir un alimento de calidad superior. El centro de las investigaciones incluye reproducción de semillas para lograr mayores rendimientos, mejor calidad, niveles menores o ausencia de aflatoxinas, mejor sabor y mayor vida de anaquel, mayor resistencia a las enfermedades y disminución de reacciones alérgicas.



¡Ponle energía a tu día!

SIGUIENTE



Buenas Prácticas de Producción

La información de esta sección proviene del documento denominado *Buenas Prácticas de Administración* (Good Management Practices) del American Peanut Council. Dicho documento representa un compromiso de la industria del cacahuate de Estados Unidos por proveer cacahuates y productos de cacahuate sanos y nutritivos a los consumidores a nivel mundial. Este documento está diseñado para ofrecer orientación a todos los segmentos de la industria del cacahuate. En el competitivo ambiente global que rige actualmente, la industria del cacahuate de Estados Unidos se encuentra dedicada a proveer los productos con la mayor calidad posible a los consumidores nacionales e internacionales.



Sistema de Descascarado del Cacahuate

El sistema de descascarado del cacahuate comúnmente consistirá en las instalaciones de almacenamiento del agricultor, instalaciones de descascarado, e instalaciones de almacenamiento en seco y/o frío.

Se recomienda implementar un programa para asegurar que no quedará material dañino en el producto final. La ubicación de la planta deberá fomentar la producción de un producto limpio. El área deberá estar bien drenada, pavimentada o con cierto grado de inclinación para evitar la acumulación de agua. El uso de grava puede aplicarse en suelo sin pavimentar para evitar la formación excesiva de polvo. Los edificios deberán estar diseñados y construidos para promover buenos estándares sanitarios. Además, deberán ser sólidas y sin fisuras para evitar el acceso de insectos, roedores, agua y polvo excesivo.

El proceso de descascarado deberá fomentar y promover la producción de un producto sano y limpio. El equipo deberá ser diseñado e instalado de forma que sea propicio para llevar a cabo buenas prácticas sanitarias. Las áreas de empaque, almacenamiento y carga deberán ser diseñadas para prevenir la degradación y contaminación del producto anterior a la recepción por parte del cliente.



Representante en México: Grupo PM

Mercurio # 24 Col. Jardines de Cuernavaca. Cuernavaca, Morelos C.P. 62360

Tel. (777) 316 73 70 Fax (777) 316 73 69

Lada sin costo 01800 712 6777

Correo electrónico: grupopm@grupopm.com