



## TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 2 No. 7

### Estimados lectores:

En este número hablaremos un poco sobre la evolución de la industria del cacahuate en Estados Unidos. Abordaremos también un tema de interés como es el almacenamiento del cacahuate y las causas que originan su deterioro. En la sección de nutrición platicaremos sobre las propiedades del cacahuate que lo hacen un buen alimento para ayudar a mantener saludable el corazón, y durante el embarazo.

Finalmente, en el área de tecnología e investigación hablamos acerca del Peanut Foundation y su papel en la industria del cacahuate de Estados Unidos.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL

### ¿Sabía Que?

Después de la Guerra Civil, la demanda de cacahuate aumentó rápidamente en Estados Unidos. A fines del siglo XIX, el desarrollo de maquinaria para la producción, cosecha y descascarado así como de técnicas de procesamiento contribuyeron a la expansión de la industria del cacahuate. El advenimiento en el siglo XX de máquinas que ahorran mano de obra condujo a un aumento abrupto de la demanda de aceite de cacahuate, cacahuates tostados y salados, mantequilla de cacahuate y confitería.



### El Cacahuate y la Nutrición

Los cacahuates son un alimento bajo en sodio y, al igual que la mantequilla de cacahuate, contienen principalmente grasa insaturada, la cual ha demostrado disminuir los niveles de colesterol LDL en la sangre. De hecho, estudios recientes indican que el consumo frecuente de cacahuates y nueces como parte de una dieta saludable, puede disminuir realmente el riesgo de ataques al corazón.

También es importante mencionar que los cacahuates por naturaleza no contienen colesterol, un valor adicional para los consumidores preocupados por su salud.

Por otro lado, los cacahuates y la crema de cacahuate son una buena fuente de ácido fólico. Estudios recientes han demostrado que cuando las mujeres embarazadas obtienen suficientes cantidades de ácido fólico (una vitamina del complejo B) durante las primeras semanas de embarazo, puede prevenir del 50 al 80% de los defectos en la médula espinal.

### Tecnología e investigación

En el año 1988, la industria del cacahuate constituyó The Peanut Foundation (La Fundación del Cacahuate). Esta fundación se ha encargado de reducir los costos de producción del cacahuate mejorando la calidad e incrementando la seguridad de los productos de cacahuate. Adicionalmente está involucrada en apoyar la coordinación de las investigaciones que actualmente conducen tanto el gobierno como investigadores de universidades. Fondos adicionales para la investigación, provistos por el USDA (Departamento de Agricultura de Estados Unidos), organizaciones estatales de productores y el National Peanut Board, dan a Estados Unidos una base sólida en investigación sobre el cacahuate.



## Buenas Prácticas de Producción

### Almacenamiento del Cacahuete

Las instalaciones de almacenamiento de cacahuete son empleadas para almacenar productos finales de cacahuete blanqueado y con cascarilla. El almacén debe estar limpio y diseñado para alcanzar buenos estándares sanitarios así como para prevenir la degradación del producto y su contaminación.

El objetivo de cualquier programa de almacenamiento es prevenir el deterioro de los cacahuates entre el empaquetado y el uso de los mismos. Con esto en mente, revisemos el proceso que lleva a este deterioro:

El deterioro del cacahuete resulta principalmente de dos fuentes: plagas y microorganismos. Microorganismos tales como bacterias, moho y levaduras se multiplican conforme la temperatura de los cacahuates almacenados se incrementa. Estos microorganismos se desarrollan mejor en superficies húmedas a temperaturas cercanas a los 32°C (90°F). Cuando su número se multiplica a niveles excesivos, los cacahuates desarrollan sabores y olores y dejan de ser aceptables para el consumo humano.



El deterioro de los cacahuates también puede resultar de las reacciones químicas, particularmente de la oxidación entre enzimas naturales. Cuando se presenta oxidación, la grasa del cacahuete se vuelve rancia y genera sabores no deseados. La oxidación de las enzimas del cacahuete se incrementa a medida que la temperatura en el almacén sube.

Es importante considerar que la vida de almacén de los cacahuates se incrementa dramáticamente conforme la temperatura y la humedad relativa disminuyen. Idealmente, los cacahuates deben ser almacenados dentro de un rango de temperatura entre 1° y 5°C (34° a 41°F) con una humedad relativa del 60 al 70%. Un nivel bajo de humedad produce un ambiente con menor humedad, lo que retarda la formación de moho. La reducción de la temperatura no sólo retarda la reproducción de microorganismos, sino que además rompe los ciclos de reproducción de cualquier insecto.

**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](mailto:grupopm@grupopm.com)