



TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 2 No. 8

Estimados lectores:

Para este número platicaremos sobre uno de los factores que influyeron en el crecimiento de la industria del cacahuete en Estados Unidos: el trabajo del Dr. George Washington Carver.

Un tema de gran importancia en el manejo de los cacahuates es el almacenamiento. Trataremos sobre el tema del almacenamiento en frío y en seco del cacahuete y las consideraciones que deben tomarse en cuenta en cada caso.

Por último, hablaremos sobre las propiedades del cacahuete en cuanto a contenido de vitaminas se refiere.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL

¿Sabía Que?

Un factor que influyó en la expansión de la industria del cacahuete lo constituyen las investigaciones del Dr. George Washington Carver en el Instituto Tuskegee de Alabama a principios del siglo XX. Este talentoso botánico reconoció el valor intrínseco de los cacahuates como cultivo comercial. El Dr. Carver propuso sembrar cacahuete como cultivo rotatorio en las zonas algodoneras del sudeste de Estados Unidos, donde el gorgojo del algodón amenazaba la base agrícola de la región. El Dr. Carver no sólo ayudó a cambiar el aspecto de la agricultura sureña de la Unión Americana, sino que también encontró más de 300 usos para el cacahuete, desde recetas hasta productos industriales.



Buenas Prácticas de Producción

Almacenamiento en Frío del Cacahuete

La temperatura deberá mantenerse en un rango de 1° a 5°C (34° a 41°F) con una humedad relativa de 55 a 70%. La circulación del aire en el interior del almacén debe ser adecuada para mantener temperaturas uniformes a través de todos los cuartos de almacenamiento con todas las puertas cerradas. Una inspección de termómetros, ubicados aleatoriamente, al inicio del día deberá confirmar la presencia de una adecuada circulación de aire. Deberán instalarse charolas o bandejas bajo el equipo de refrigeración que se encuentre sobre el producto almacenado. Los cacahuates que sean sacados del almacén frío deberán ser "templados" antes de ser embarcados para permitir suficiente tiempo (48 a 72 horas) para que los cacahuates alcancen una temperatura de 18.33°C (65°F). Esto ayudará a prevenir problemas de humedad.

Almacenamiento en Seco del Cacahuete

Siempre y cuando se tomen en cuenta las causas del deterioro de los cacahuates, es posible almacenar estos productos en almacenes no refrigerados. No se deberá almacenar a temperatura ambiente por más de unos cuantos días a temperaturas superiores a 15°C (60°F). Mientras menor sea la temperatura por debajo de los 15°C, mayor será el tiempo de almacenamiento sin que exista deterioro en la calidad de los cacahuates. La humedad relativa a la que los cacahuates se mantienen en el almacenamiento en seco debe ser monitoreada constantemente. Con niveles altos de humedad relativa es mayor la necesidad de disminuir la temperatura de almacenamiento. La combinación de temperaturas excesivas y humedad relativa elevada no debe permitirse por periodos prolongados. En este sentido, el almacenamiento en frío asegura mantener la temperatura de los cacahuates. Cada grado de temperatura y humedad relativa sobre los niveles mantenidos en el almacenamiento en frío disminuye la duración a la que el máximo sabor y calidad de los cacahuates pueden ser conservados.



El Cacahuate y la Nutrición

El Cacahuate y las Vitaminas Esenciales

Las vitaminas son nutrientes importantes esenciales para la vida. Son sustancias orgánicas naturales que el cuerpo requiere constantemente en pequeñas cantidades para mantener una buena salud. Existen 13 vitaminas para el desarrollo y mantenimiento normal del cuerpo. Los cacahuates y la mantequilla de cacahuate contienen casi la mitad de estas 13 vitaminas esenciales.

Vitamina	%RDI* en productos de cacahuate**	Funciones del organismo
Vitamina E	25%	Antioxidante vital que protege del daño tanto a la vitamina A como a las células del organismo. Es importante para el sistema inmunológico y puede ayudar en la prevención del desarrollo de tumores.
Niacina	19%	Necesaria en más de 50 procesos del organismo, la niacina es importante en la liberación de la energía de los alimentos que consumimos y en el mantenimiento de una piel sana, el sistema nervioso y el tracto digestivo.
Ácido Fólico	10%	Importante para el desarrollo de nuevas células en el cuerpo, especialmente durante periodos de crecimiento y durante el embarazo.
Tiamina (B1)	8%	Necesaria para asegurar el funcionamiento normal del sistema nervioso, el apetito y la digestión.
Vitamina B6	4%	Produce y rompe las proteínas en el cuerpo y produce glóbulos rojos, que transportan el oxígeno a todo el cuerpo.
Riboflavina (B2)	2%	Libera la energía de los alimentos que consumimos, ayuda a la salud de la piel y al funcionamiento normal de los ojos.

*RDI: Ingesta diaria recomendada en Estados Unidos

** Una porción de 28 gramos de cacahuates secos y tostados (equivalente a un puñado)



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