



## TRADICIÓN CON SABOR

Boletín Técnico del American Peanut Council

Año 3 No. 9

### Estimados lectores:

A partir de este nuevo número del boletín *Tradición con Sabor* platicaremos sobre diversos temas de interés para los procesadores de productos de cacahuate. Hablaremos sobre la importancia de seguir un adecuado proceso de producción para obtener un producto sano y seguro para el consumidor. Platicaremos también sobre el proceso de transportación del producto descascarado, paso clave en la obtención de un producto final de calidad.

Otro tema de gran importancia que se abordará a partir de este número es el de las aflatoxinas y las medidas que la industria del cacahuate de Estados Unidos realiza para ofrecer productos libres de este problema que en altas concentraciones pueden significar no sólo deterioro del producto sino también daños a la salud de los consumidores. Finalmente, en nuestra sección de nutrición hablamos acerca de los diferentes minerales contenidos en los cacahuates.

Atentamente

AMERICAN PEANUT COUNCIL



### BUENAS PRÁCTICAS DE PRODUCCIÓN

El procesador de productos de cacahuate (fabricante o blanqueador) es responsable de la salud y seguridad de los productos alimenticios finales. El consumidor, por naturaleza, y las agencias gubernamentales correspondientes, por ley, responsabilizarán totalmente al procesador por la calidad de los productos fabricados.

Además, debido a la naturaleza de la alergia al cacahuate, los procesadores deben tener especial cuidado en no permitir contaminación cruzada en sus diferentes líneas de producto. Aquellos productos que no sean de cacahuate deberán ser procesados en líneas diferentes de cualquier línea de producto de cacahuate y de no ser así, el equipo de producción deberá ser limpiado cuidadosamente antes de procesar productos de cacahuate otra vez. Deberá hacerse lo mismo en caso inverso.

El procesador tiene la responsabilidad final de asegurar que sólo producto sano entre al mercado de consumo. Los procesadores deben operar de forma que aseguren que sus productos cumplen los estándares gubernamentales.

### TRANSPORTACIÓN DEL CACAHUATE

A partir de este número del boletín "Tradición con Sabor" hablaremos sobre la transportación del cacahuate descascarado, proceso que es una parte importante del sistema de aseguramiento de calidad del cacahuate.

#### *Inspección de vagones y camiones antes de la carga*

Los interiores de todos los vagones y camiones estándar deberán limpiarse y dejarse libres de polvo, suciedad, etiquetas y otros escombros.

- Los techos, paredes, y pisos de los furgones y camiones deberán estar libres de cualquier punta saliente, como clavos, grapas, alambres, etc. Si tales objetos no pueden ser removidos fácilmente, el vagón o camión deberá ser rechazado.
- Se deberá realizar una minuciosa inspección de todos los contenedores de transportación en busca de posibles goteras antes de iniciar el cargamento. Deberá ponerse un especial énfasis en cualquier orificio o abertura hacia el exterior. Si no se puede asegurar la integridad del producto, el vagón o camión deberá ser rechazado.

- Cualquier vagón o camión con olores inusuales tales como pintura, cebolla, amoníaco u otra esencia ajena, deberá ser rechazado.
- Los contenedores a granel empleados son diseñados exclusivamente para la transportación de los cacahuates. Los vagones deben estar sellados en todo momento, excepto cuando son lavados, cargados o descargados de producto. Antes de iniciar el cargamento, los sellos deberán ser revisados para asegurar que no hayan sido violados. Si los sellos están intactos, el interior de la unidad deberá ser inspeccionada visualmente para su limpieza. Si el interior del contenedor no es aceptable, recházelo y contacte al propietario. No intente cualquier medida correctiva a menos que tenga instrucciones directas del dueño de la unidad.

### MANEJO DE AFLATOXINAS EN LOS CACAHUATES DE ESTADOS UNIDOS

Las aflatoxinas son sustancias naturales producidas por los mohos que se dan en el suelo: *aspergillus flavus* y *aspergillus parasiticus*. Ambos pertenecen a un grupo de sustancias producidas por mohos, denominadas "micotoxinas." En cantidades suficientes, las toxinas resultan dañinas para los seres vivos.

Los niveles apropiados de aflatoxinas para cacahuates tanto en productos para la industria como para el consumidor,

continúan siendo un punto de discusión entre las autoridades gubernamentales. En junio de 1997 un Comité Experto en Aditivos Alimenticios (JECFA, por sus siglas en inglés) bajo la dirección de la Organización Mundial de la Salud (WHO, por sus siglas en inglés) y la Organización de Agricultura y Alimentos (FAO) concluyeron una evaluación cuantitativa de riesgo. En 1999, la organización internacional que establece los estándares internacionales para el comercio de alimentos, *Codex Alimentarius*, adoptó el nivel internacional de aflatoxinas de 15 partes por billón (ppb) para cacahuates crudos. Este nivel se basó en los resultados de la evaluación de riesgo del JECFA, que concluyó que la salud del consumidor se encuentra protegida a dicho nivel. El límite de 15ppb es el establecido para la comercialización de cacahuates crudos en Estados Unidos.

### EL CACAHUATE Y LA NUTRICIÓN

#### El Cacahuate y los Minerales Esenciales

Los minerales, al igual que las vitaminas, son esenciales para la vida. Los minerales son sustancias orgánicas que el cuerpo requiere para mantenerse saludable; son esenciales para el crecimiento, y el mantenimiento y reparación de tejidos. Existen 20 minerales esenciales para un buen crecimiento y mantenimiento del organismo. *Los cacahuates y la crema de cacahuate contienen 35% de estos minerales esenciales.*

MINERAL	% RDI* en Productos de Cacahuate**	FUNCIONES EN EL ORGANISMO
Magnesio	12%	Importante en la formación de huesos y dientes, creación de proteínas, transmisión de impulsos nerviosos, y regulación de la temperatura corporal.
Cobre	10%	Importante para la formación de hemoglobina, la salud de los huesos, vasos sanguíneos y nervios.
Fósforo	10%	Componente de todos los tejidos suaves que es fundamental para el crecimiento, conservación y reparación de huesos y dientes.
Potasio	10%	Necesario para asegurar el balance de agua en el cuerpo y para la creación de proteínas. También ayuda en la liberación de energía de los nutrientes y en la transmisión de los impulsos nerviosos.
Zinc	6%	Ayuda a la formación de proteínas, cicatrización de heridas, formación de sangre, percepción del gusto, apetito, visión nocturna, y al crecimiento general y mantenimiento de todos los tejidos.
Hierro	4%	Ayuda a la transportación y distribución del oxígeno en las células.
Calcio	2%	Necesario para el desarrollo y conservación de huesos y dientes sanos.

\* RDI: Ingesta Diaria Recomendada en Estados Unidos

\*\* Una porción de 28 gramos de cacahuates secos y tostados

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

