

ESTIMACION COMPARATIVA DEL VOLUMEN ANUAL DE ACEITE DE OLIVA DE LA CUENCA CATAMARQUEÑA A REFINAR PARA FINALES DE LA PRIMERA DECADA DEL AÑO 2000.

Ing. Sánchez Brizuela, Ricardo Facultad de Ciencias de la Salud, UNCa
aguardiente@arnet.com.ar

Ing. Mansilla, Silvia - Facultad de Ciencias de la Salud, UNCa
silvia@aguardientes.com.ar

Lic. Porcú, Elida Beatriz. - Facultad de Ciencias de la Salud, UNCa
Beatrizdevera@hotmail.com

Resumen

La oferta de aceite de oliva de Catamarca está formada únicamente por aceites vírgenes, y la provincia no cuenta con ninguna planta refinadora, sin embargo es de esperar que con el crecimiento de la producción los aceites de oliva requieran participar también de este mercado. La estimación de los volúmenes de aceite que podrían resultar refinados es de importancia para la planificación y la elaboración de proyectos de inversión de las refinadoras. Este trabajo estima en un cuarto de millón de kilos la magnitud de la participación de los aceites de oliva en consideración de la situación en los países europeos de donde provienen las variedades y la tecnología implementadas en la provincia, considerando las similitudes y diferencias en otros factores de incidencia.

Palabras Clave

olivo, aceite, catamarca, refinación

Introducción

Las grasas y los aceites comestibles son compuestos orgánicos que sobresalen en la alimentación humana por su aporte energético y se aprecian por sus propiedades sensoriales, y aunque ambos están constituidos fundamentalmente por ésteres de ácidos grasos y glicerina, conocidos como triglicéridos, se distingue a los aceites por permanecer en estado líquido en las condiciones en las que se los consume; son, sin embargo, las sustancias contenidas en pequeñas cantidades, los “oligoelementos”, las que otorgan las características individuales que los identifican con sus orígenes animales o vegetales y las que proveen las propiedades especiales por las que estos alimentos se estiman importantes para la salud.

La palabra aceite tiene su origen en la frase árabe AZ-ZAIT que significa “jugo de aceituna” y, aunque entre los aceites que se producen y consumen en el mundo en la actualidad el de oliva no es representativo en cuanto a su volumen, el uso actual del término impone una consideración histórica referenciada desde los más antiguos e importantes textos escritos y durante el desarrollo de las culturas y los países.

Se propone entonces estimar el comportamiento actual y futuro de la industria del aceite de oliva en una pequeña región en desarrollo, desde una visión que abarca los hechos y circunstancias que la llevaron a producirlo, y en referencia al comportamiento que éste

ha manifestado en la historia de la humanidad, en los principales países productores del mundo y en su tecnología.

Objetivos

Estimar el orden de magnitud del volumen anual de aceite de oliva en producción en la cuenca catamarqueña para finales de la primera década del 2000 que se destine a refinar según lo requerido por las actuales reglamentaciones técnicas.

Materiales y métodos

Se estima la magnitud del volumen de los aceites a refinar obtenidos en Catamarca, cuando los aportes productivos de los mega emprendimientos estabilicen su producción, lo que se supone que ocurrirá a fines de la primera década del año 2000, en comparación con la situación de los principales países productores en cuanto a sus proporciones de participación en aceites vírgenes, considerando como factores determinantes las variedades implantadas, el clima y la tecnología, y como influyentes la geopolítica y la historia. Los materiales considerados son los expuestos en la literatura especializada sobre las características de los aceites, y las variables que influyen en su calidad. Las publicaciones sobre la evolución de la producción, consumo, exportación e importación, producidas por los organismos oficiales relacionados con la temática en cuestión, la legislación aplicada y las publicaciones de la prensa sobre el progreso de la industria del aceite de oliva.

Resultados

La industria del aceite se desarrolló en épocas muy tempranas de la humanidad, existen pruebas (tumbas en Tebas) de que se cultivaba en el antiguo Egipto a las veras del Nilo, en Babilonia el médico se conocía como “asu” que significa “experto en aceites”, el Imperio Medo-Persa dejó gran cantidad de artefactos que revelan su explotación comercial, adquirió gran desarrollo en Franja de Gaza en el siglo VI A.C., está inserto en la mitología griega, es difundido en las “Civilizaciones del Mediterráneo” donde prospera desde hace más de 2.000 años .

Las zonas de desarrollo del olivo en Europa y EE.UU. están entre los 30° y los 40° de latitud Norte y las zonas de desarrollo en América del Sur, Sudáfrica y Australia se encuentran entre los 30° y los 40° de latitud Sur. Las condiciones climáticas son similares, salvo el índice de precipitaciones anuales.

Las variedades implantadas en Catamarca provienen del “Mediterráneo” y tienen comportamientos similares a los que se encuentran en origen.

La tecnología utilizada en la extracción de los aceites es originaria de Europa, con preferencia del sistema de expresión centrífuga en dos fases.

Las plantaciones catamarqueñas son de grandes dimensiones en las cuales los olivos están dispuestos en cuadros monovariales conducidos para cosecha mecánica con riego por goteo; todas las fincas han tenido asesoramiento de técnicos del viejo mundo.

La cosecha mecánica en Europa se realiza principalmente con sistemas vibratorios de 150 RPM solidarios a la toma de fuerza de un tractor, en EE.UU se prefiere utilizar

sistemas de más de 300 RPM, en Catamarca no se utilizan estos sistemas sino otros de reciente desarrollo.

Discusión

La preferencia de los aceites vírgenes como los productos de mayor valor por sus aportes en oligoelementos naturales como reductores del estrés oxidativo, difundida entre otros por el especialista en nutrición estadounidense Ancer Keys, y vinculada a la prevención de problemas cardiovasculares y a la disminución de algunos tipos de tumores (mama y próstata), es propiciada fuertemente por los productores españoles y estudiado por el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Granada, el Instituto Catalán de Oncología de la Universidad de Gerona, y el Centro de Excelencia Investigadora en Aceite de Oliva y Salud de Andalucía, pero parece no ser absoluto en el mercado dominado por empresas importadoras-exportadoras italianas que comercializan su volumen principal en aceite de oliva. Es de destacar que Francia, el séptimo país olivalero del mundo, plantea su producción como autolimitada y especializada hacia los aceites vírgenes, consumiendo el 98% de estos aceites y produciendo solo el 3% de los aceites que consumen.

La virginidad de los aceites se pierde al contacto con otras sustancias que los contaminan, o por el natural deterioro. Los parámetros en los que se fundamenta son la acidez, que aumenta en las aceitunas defectuosas o maltratadas, el índice de peróxido, que depende del maltrato, en especial durante el almacenamiento del aceite, cuando éste no debe ser sometido a la acción de la luz ni el calor, la absorbancia a la luz ultravioleta, que indica la presencia de compuestos de oxidación complejos (distintos de los peróxidos), y depende de la mala conservación o la aplicación de tecnología incorrecta, y la, cada vez más divulgada, valoración sensorial, que aprecia la presencia de factores de calidad como aromas y sabores, y detecta defectos y alteraciones. La virginidad de los aceites depende entonces de la “buena práctica” con que se manejan los elementos de la producción y se administra la industria.

El sector productivo de aceite de oliva argentino ha crecido en la década de 1990 debido a las promociones industriales en la provincias de Catamarca y La Rioja que con sus grandes inversores aceleraron un proceso de migración del centro productivo geográfico desde Mendoza y San Juan, que probablemente se hubiera producido de todas maneras, aunque mucho más lentamente (como fuera planteado por uno de los autores en 1990¹), y está formado por dos sectores fácilmente identificables: el “tradicional” y el “promocionado” que en conjunto presentan un volumen de producción anual de aceituna para aceite de unos 90.000.000 de kg en unas 50.000 has, para moler en 72 almazaras, el 65% del aceite producido, unos 1.500.000 kg, se comercializa como aceite virgen; la industria del aceite de oliva de Catamarca está formado principalmente por empresas olivícolas nuevas del sector de los mega emprendimientos con unas 22.000 has de olivos para aceite que producen unos 39.000.000 kg anuales de aceitunas para unos 650.000 kg de aceite. El cultivo del olivo en la provincia es intensivo de grandes extensiones, con cosecha mecánica y orientado a comercializar aceites vírgenes.

Conclusiones

¹ Trabajo Final, capítulo II, Facultad de Agroindustrias; Sánchez Bri zuela, R; UNSE 1990

Se estima que la provincia de Catamarca contribuirá a fines de la primera década del 2000 con una producción de unos 45.000.000 kg de aceitunas para aceite que producirían unos 750.000 kg de aceite, de los cuales unos 260.000 kg podrían refinarse para comercializarse como aceite de oliva.

Bibliografía

Alimentos Argentinos; Publicación Oficial de la SAGPyA; Nros 5(1977);15(2000);24 (2004) y ed Especial (1999).

Kiritsakis, A. 1992; "El Aceite de Oliva"; A. Madrid Ediciones; España.

Madrid, A. 1997; "Manual de Aceites y Grasas Comestibles"; Mundi-Prensa; España.

Olivae; Publicación Oficial del Consejo Oleícola Internacional; Nros 82 al 102 (2000 a 2004).

Políticas Productivas (2000-2003) Publicación del Gobierno de Catamarca.