

► GENTE Y LUGARES ◀

Aceite y picante, el valor agregado del maní orgánico

CUMBRE Productores, investigadores y empresarios se reunieron para aportar en la cadena productiva del maní.

Miriam Telma Jemio/Mizque - 15/05/2011



Un tesista explica las propiedades del aceite virgen de maní que produjo con su investigación.

El aderezo por excelencia para el anticucho o las papas a la huancaína es el ají con maní, el mismo que ahora es producido de forma industrial, al igual que el aceite y la mantequilla de cacahuate.

Estos productos transformados despertaron el interés de los asistentes a la segunda “Cumbre de Productores de Maní Orgánico”, que se desarrolló la semana pasada en el municipio cochabambino de Mizque.

Con el objetivo de valorar la cadena productiva del maní, el Centro de Tecnología Agroindustrial de la UMSS, en convenio con la Asociación de Productores de Maní, trabajó en la obtención de productos y subproductos de cacahuate.

La pasta de “ají picante” es un producto precocido, listo para su uso como aderezo. Fue obtenido de tres variedades de maní y de una sola de ají amarillo. Todavía debemos experimentar con otros ajíes dulces y picantes hasta dejar un producto a diseño final, dice el responsable del centro, Alfredo Pericón.

El aceite, por su parte, fue elaborado con maní de primera (granos enteros). No fue sometido a un proceso de refinado, por tanto puede competir con el aceite de oliva virgen.

Aún se trabaja en bajar su costo, ahora un cuarto litro cuesta diez bolivianos, se puede usar otro tipo de maní, señala Pablo Barrios, el tesista que lo desarrolló. En tanto, debido a que el sabor y textura de la mantequilla de maní son aceptados y demandados en el mercado, el centro desarrolló el proceso de fabricación de este producto con base en grano rojo de maní, que tiene un costo de 20 bolivianos por kilo. “Es más económico que el importado”, destaca Aldrín Barreda, el responsable de la transformación de ese producto que puede mantenerse entre uno o dos meses sin conservantes.

Para Pericón, docente investigador de la UMSS, esta vinculación con los productores rurales beneficia a ambos, pues los productores proveen la materia prima para la investigación y la universidad les retorna con productos con valor agregado desarrollados por los tesistas.

La universidad está empeñada en desarrollar tecnología genérica accesible para esos productores, como son las pequeñas plantas o unidades de producción desarrolladas para la mantequilla, aceite y pasta de maní.

Bajo la misma lógica, se desarrolló una planta de transformación básica, donde se produce “snacks” de maní salado y confitado en pequeñas bolsitas. Allí se instaló un horno para el tostado, una grajeadora, donde se lo endulza, y un envasador automático (sacheador).

El jefe del Programa Maní de la Fundación Valle, Faustino Fermín, explica que los alumnos desarrollan el producto en un laboratorio en Cochabamba y en el centro de Mizque se fabrica la maquinaria para ese producto.

Los productores, que escucharon con mucha atención la explicación de las propiedades y costos de los productos transformados, manifestaron su interés por contar con esa tecnología.

Uno de ellos fue Demetrio Herrera, oriundo de Muyupampa, Chuquisaca, donde

tiene cuatro hectáreas de cacahuate que le permite obtener una producción de 100 quintales de ese grano.

“Lo que me está interesando es la fábrica de turrone para transformar el producto, vendemos granos y pensamos transformar nuestra producción”, manifiesta mientras degusta uno de los productos.

En tanto, Siriaco Barja, productor de maní y ají de Monteagudo, expresa su interés por las máquinas, como la tostadora y grajeadora.

“Las que tenemos para hacer maní confitado son pequeñas. Trabajamos a mano y se tarda mucho, por eso necesitamos estas máquinas de alto rendimiento”, resalta Barja, quien además considera que podría producir el ají de maní.

También manifestaron su predisposición por obtener otros productos elaborados como las galletas de maní, barras energéticas y granolas, que son producidas y comercializadas por la microempresa “4 Arroyos” desde hace una década.

Pedro Rocha, propietario de la microempresa, les explicó que las barras energéticas las elaboran con una combinación de maní y amaranto, al igual que sus granolas que además llevan quinua.

Las tablillas de leche con maní, bombones y chocolates también son parte de la oferta de “4 Arroyos”, cuya materia prima la compran del mercado local de la Llajta. “Ahora esperamos poder adquirir directamente de las asociaciones el maní de descarte (los pedazos)”, dice Rocha, quien explicó a los representantes de las asociaciones el beneficio mutuo que obtendrían.

La gente prefiere los productos extranjeros porque son más baratos, pero tienen que ver los beneficios a largo plazo de un producto orgánico en su salud, remarca Rocha, quien apostó a un trabajo conjunto.