

Almendra procesada

Las almendras que exportamos constituyen la fuente natural más importante del selenio
La Razón (Edición Impresa) / Luis Ballivián Cuenca / 05 de marzo de 2016

Gracias al aporte del consultor internacional José Ignacio Jiménez, en su informe Biocomercio y bioproductos en Bolivia, nos enteramos que la almendra que exportamos puede tener un derivado adicional a través de la harina desgrasada de castaña (HDC), que se produce a partir de castañas limpias, descascaradas y desgrasadas hasta retirar todo su aceite. Las almendras que exportamos constituyen la fuente natural más importante del selenio, un mineral benéfico en múltiples aspectos, especialmente para la salud.

Como antecedente, Bolivia es el principal productor mundial de castañas y exportador de este fruto hacia mercados europeos y norteamericanos. En términos anuales promedio, entre 2008 y 2013 su participación en la producción mundial fue del 75%, y del 66% en las exportaciones, con un volumen anual aproximado de 20.000 toneladas en ambas variables. Tal es su importancia, que en 2014 la Empresa Boliviana de Almendras (EBA) instaló un centro en Hamburgo para su comercialización. Las almendras se exportan descascaradas y acondicionadas (libres de aflatoxinas), es decir, sin incorporar mayor valor agregado, pero con un valor exportable de \$us 200 millones anuales. Las almendras contienen entre 60 y 70% de lípidos, y entre 15 y 20% de proteínas con alto valor biológico. Son la fuente natural más importante del selenio.

Respecto a su industrialización, en otros países la harina desgrasada de castaña se obtiene a partir de castañas limpias, aptas para consumo humano, descascaradas previamente, desgrasadas con gases no tóxicos hasta retirar virtualmente todo el aceite y, finalmente, molidas hasta convertirlas en harina. Constituye un elevado suplemento nutritivo por el contenido de selenio en alimentos recetados con fórmula médica. En promedio, 2,3 gramos de HDC proporciona los 200 microgramos de selenio. Además, la harina desgrasada de castaña tiene un gusto muy agradable, con sabor a la típica almendra amazónica.

En Bolivia, la obtención de la HDC se obtendría a partir del 5% de las almendras que se quiebran durante el proceso de descascarado, que representan 1.000 toneladas anuales. A un precio de \$us 0,10 por gramo de HDC, el proyecto significaría para las exportaciones bolivianas \$us 100 millones anuales. El proyecto a ser elaborado deberá contemplar tecnología de punta para industrializar la HDC a escalas mayores. Actualmente, la Empresa Boliviana de Almendras realiza la obtención de harina desgrasada de castaña de manera manual, obteniendo un producto delicioso.