

USO DE LEGUMINOSAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

Ricardo Adonis P.

Jefe Departamento Control de Calidad
y Desarrollo de Productos - CAIMSA

USO DE LEGUMINOSAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA

La industria conservera nacional, utiliza básicamente cuatro leguminosas que son arvejas, porotos, lentejas y garbanzos.

El principal consumo que de ellas se hace, corresponde en especial a arvejas, para su elaboración como conserva en salmuera.

Esto se visualiza claramente en el Cuadro 1.

CUADRO 1 - VOLUMENES UTILIZADOS POR LA INDUSTRIA CONSERVERA NACIONAL

	SOPAS DESHID.PREPARADOS	ALIMENTOS	CONSERVAS	TOTAL
Arvejas	250	560	2.045	2.855
Porotos	-	700	-	700
Lentejas	166	420	-	580
Garbanzos	-	420	-	420

Cifras en toneladas de grano seco.

CUADRO 2 - DESGLOSE UTILIZACION ARVEJAS PARA CONSERVAS

TONELADAS EN GRANO	
Arveja fresca	1.020
Arvejas secas	1.025 (equivale a 2.050 ton grano fresco)

Se aprecia en el Cuadro 2, que prácticamente el 50% de la arveja utilizada en conservería, corresponde a arveja seca.

Por otra parte, la importancia que la industria conservera tiene en el mercado nacional, de leguminosas se observa estudiando el Cuadro 3.

CUADRO 3 - PRODUCCION NACIONAL DE LEGUMINOSAS

	1981/82	1982/83
Arvejas	7.500	5.690
Porotos	162.000	84.000
Lentejas	16.000	14.000
Garbanzos	4.000	3.200

Cifras en t.m.

FUENTE: SNA

Se observa que la participación de la industria en lo que respecta a utilización de porotos, lentejas y garbanzos, es aún baja. Sin embargo, la situación varía respecto a la arveja donde las industrias conserveras pueden alcanzar a ser hasta el 50% del poder comprador.

La industria conservera chilena, en forma tradicional, ha sido un principalemotor de tres rubros, los cuales ocupan el 75 - 80% de su producción.

Estos rubros son en orden de importancia:

- Salsa de tomates
- Arvejas en conserva
- Duraznos al jugo

De los tres rubros mencionados, probablemente el menos atendido en forma técnica y racional, desde un punto de vista completo, desde la materia prima hasta el etiquetado, es la arveja en conserva.

Sin embargo, con un volumen de prácticamente 4.000 ton de materia prima fresca como arveja desgranada y un mercado cercano a las 500.000 cajas al año, presenta problemas importantes de calidad cuya solución cómoda al presente, ha sido simplemente importar la materia prima necesaria en estado seco, en desmedro de los productores nacionales.

Esta materia prima importada, ha subsanado las deficiencias de calidad de nuestra arveja, ocupando un volumen importante de utilización en la industria dado que corresponde al 40 - 50% de la arveja enlatada que consumimos.

Así ocurre que de Estados Unidos y Argentina se trae arveja calibrada sin daño de bruco, de madurez uniforme, ideal para su uso industrial.

Con ello sin embargo, se hace imposible exportar arvejas en salmuera a pesar de existir mercado en latinoamérica, que significaría una buena fuente de entrada a los productores.

¿En qué consisten los problemas mencionados para los granos nacionales?

Según un estudio realizado por Fundación Chile en el año 1979, analizando arveja enlatada, se vió que el 55% de las muestras correspondía a grados de calidad 3 y fuera de norma.

En estudios posteriores realizados por nuestro laboratorio de desarrollo de productos, el panorama no ha variado.

Ello se debe básicamente a la presencia de los siguientes defectos:

- Arveja atacada por bruco
- Arveja sobremadura
- Arveja manchada y oscura

Existe un axioma en conservería que dice: "Cuando entra materia prima de mala calidad, salen productos de mala calidad".

La arveja no es una excepción y el tipo de defectos presentes en las conservas, ya señalados, acusan la utilización de malas materias primas.

Según nuestra experiencia industrial, la arveja producida en Chile definitivamente no es apta, en su estado seco, para conservería por razones inherentes a la materia prima y su producción, que paso a detallar:

- Materia prima : variedad (es) como Cobrette, en que desde el primer día de formación de granos, la calidad se pierde respecto al rendimiento.
 - Variedad (es) con tendencia rápida a la acumulación de almidón, el cual enturbia el medio empaque.
 - Variedad (es) degeneradas, al utilizar muchos productos, semillas "propias" año tras año.
 - Variedad (es) mezcladas, al momento de recepción en planta.
- Producción : Cosecha en momentos no óptimos de la curva rendimiento-calidad.
 - Granos atacados por insectos
 - Cosecha en estado de sobremadurez.

Estos problemas significan que al momento de intentar elaborar estas arvejas, es imposible separar tanto defecto o daño dentro de un sistema razonable de costos de producción.

Aún así existen argumentos más que suficientes que indican la necesidad de comenzar una ofensiva en el mejoramiento de calidad de la arveja seca para enlatado.

Podemos nominar los siguientes:

- Un mercado nacional cercano a 4.000 ton de grano fresco, de los cuales unos 1025, corresponde a grano seco.
- Esta cifra debe tener tendencias a aumentar, dado el alto costo financiero que significa elaborar la arveja en la corta temporada de producción de arveja fresca.
- Las características de nuestro país hacen que la arveja seca sea una materia prima especialmente adecuada.
- Posibilidad de exportar arveja enlatada a otros países de latinoamérica

Para comenzar esta ofensiva destinada a lograr una calidad mínima en la arveja seca, se requiere:

- Nuevas variedades, que presenten madurez pareja y homogeneidad en su comportamiento frente al enlatado.
- Mejoras ya conocidas, en el manejo del cultivo, para controlar daños y presencia de insectos.
- Cultivar arvejas para enlatado, del mismo modo que Malloa fue pionera en el tomate.
- Cierta relación industria-productor, que permita asegurar un mínimo de calidad.

Para ello se requiere de un importante esfuerzo mancomunado, entre las autoridades del rubro, los Centros de Investigación, la Industria Conservera, y principalmente de los productores.

El interés existe. Prueba de ello es su presencia y nuestra presencia en este Simposio.