

Ing. Agr. Iván Bruzone
Dirección de Industria Alimentaria

Jugo concentrado de limón



Se denomina “*jugo de limón*” al producto obtenido por concentración del jugo de distintas variedades de limón que cumpla con las exigencias del Código Alimentario Argentino. Art. 1046 - Resol. 2067/88.

- Existen diferentes tipos de jugos concentrados de limón: turbios con pulpa o clarificados, con diferentes grados de acidez. También se elaboran productos especiales, en función de la preferencia de los clientes.
- La industria emplea aproximadamente 17 Kg. de limón para obtener 1 Kg. de jugo concentrado. Esa relación varía en función de las condiciones climáticas imperantes durante el ciclo de producción.
- El jugo de limón argentino cuenta con atributos excepcionales de calidad, tales como color, sabor, proporción de pulpa y relación sólidos solubles/acidez, que le otorgan ventajas en el mercado internacional.
- Otras características que lo diferencian de los jugos producidos por otros países, son el menor contenido ácido isocítrico y la mayor concentración de vitamina C
- Argentina es hoy el principal productor mundial de jugo concentrado de limón, seguido por EE.UU.
- Nuestro país procesa casi el 49% del limón mundial y el 90% de lo industrializado en el hemisferio sur.

La producción nacional

- En 2007, la producción argentina alcanzó las 57 mil toneladas.
- Durante el período 1998-2007, la elaboración de jugo registró una tasa promedio de crecimiento anual de 4%, similar al incremento registrado en la producción de la materia prima.
- El jugo concentrado de limón representa el 65% del total de jugos cítricos elaborados en Argentina.
- Los principales destinos industriales son la elaboración de bebidas gaseosas, de bebidas para diluir a base de jugo, de polvos con sabores frutales, de jugos puros y de aguas saborizadas.
- Como resultado de la molienda para la obtención del jugo concentrado, en 2007 se produjeron 4.800 toneladas de aceite esencial, que tiene como principales clientes a las productoras de bebidas cola.
- La producción es estacional. El mayor volumen se elabora en el período mayo-octubre.
- En Argentina, el 70% de la producción de limón -que promedia 1,5 millones de toneladas- se destina a industria.

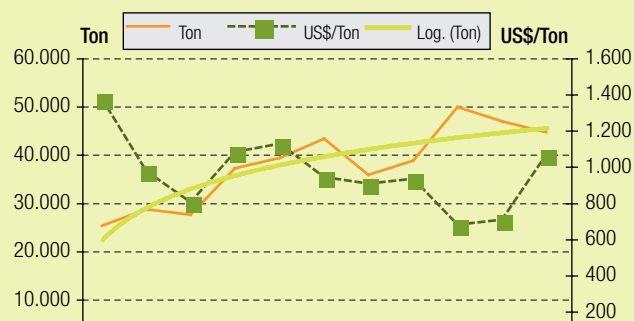
Las exportaciones

- En promedio, el 70% de la producción argentina de jugo

concentrado de limón se exporta por vía marítima, a través del puerto de Bs. As.

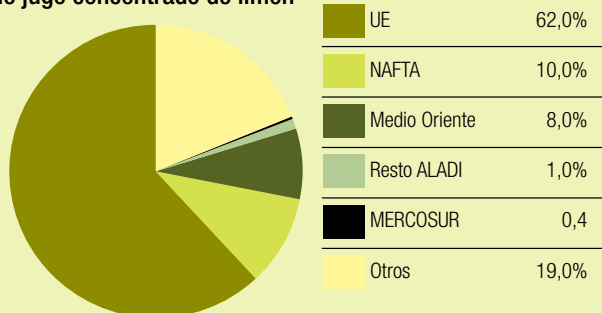
- Durante el período 1998-2007, el volumen exportado aumentó 60%, mientras que el precio FOB por tonelada creció en promedio 1% anual.
- En 2007, se vendieron al exterior 57.000 ton., por valor de 46,5 millones de dólares.
- El 45% ingresó a la Unión Europea a través de los Países Bajos, el 11% se vendió a Japón, el 8% a Israel y el 7% a EE.UU.
- En 2007, la tonelada de jugo argentino que ingresó por los Países Bajos, obtuvo un precio promedio FOB de US\$ 1.032, 50% superior al año anterior, en tanto que Japón pagó US\$ 1.264,

Exportaciones argentinas de jugo concentrado de limón- 2007



- La comercialización se realiza a granel, en tambores de plástico o de chapa de 307 Kg., o en bins de 1.535 Kg. netos., en ambos casos en bolsas de polietileno que contiene el jugo.
- Para el transporte del producto se utilizan vapores *Reefer* a una temperatura de - 20 °C.
- Para 2008, se estima una caída del 15% en la producción de limón fresco, lo que generará una menor molienda para jugo concentrado y aceite esencial.
- Los problemas de stock de la Unión Europea y Rusia aumentaron la demanda de limón fresco argentino y las posibilidades de mejores precios, lo cual redujo el volumen destinado a industria.

Destino de las exportaciones argentinas de jugo concentrado de limón



Fuente: Dirección Nacional de Alimentos en base a datos del INDEC.

- Sobre un total de 22 empresas exportadoras, dos concentran el 50% de los envíos, mientras que las 4 primeras suman 80%.
- El derecho de exportación para el jugo concentrado es de 5%. A su vez, el producto exportado goza de un reintegro extrazona del 5% sobre el valor FOB en los jugos comunes y del 6% para los clarificados.
- El jugo concentrado que no se exporta, es vendido a fábricas locales que lo vuelven a su concentración natural y lo mezclan, lo utilizan como acidulante o lo envasan con marcas registradas para su uso como condimento.
- Del volumen total destinado al mercado interno, la mitad es utilizado por las fábricas de bebidas gaseosas.
- La demanda restante está compuesta por elaboradoras de bebidas a base de jugo y jugos puros.

La materia prima

- El 90% de la materia prima se produce en Tucumán, donde las condiciones agroclimáticas son ideales para el cultivo del limón.
- Luego de la industria azucarera, la del limón es la de mayor importancia económica y social en Tucumán.
- El resto proviene de Jujuy, Corrientes, Entre Ríos, Salta, Misiones, Buenos Aires y Catamarca en ese orden de importancia.
- La calidad y la productividad en el proceso de elaboración de jugo, están determinadas por la acidez, los sólidos solubles y el tamaño del limón.

Las empresas

- Nueve son las principales empresas que producen jugo concentrado de limón, además de los subproductos: Citrusvil S.A., S.A. San Miguel, Citromax S.A.C.I., Vicente Trapani, Litoral Citrus S. A., COTA S.A (Tucumán) y La Moraleja S.A. (Jujuy).
- La capacidad instalada anual es de aproximadamente 62 mil toneladas
- Es elevado el nivel de integración vertical de las industrias, sumado a cooperativas y plantas de empaque que avanzan en la cadena industrializando su producción.

Fuentes consultadas

Asociación Tucumana de Citrus (ATC) - Federcitrus Cámara de Industriales Cítricos - Asociación Citricultores de Concordia. Asociación de Citricultores y Afines del Alto Paraná - INDEC - INTA - www.fas.usda.gov.

Ing. Agr. Aníbal Schaller
Dirección de Industria Alimentaria

Quesos

Señala el Código Alimentario Argentino (Decreto Nº 111, 12.1.76 art. 605) que “*Con la denominación de queso, se entiende el producto fresco o madurado que se obtiene por separación del suero de la leche o de la leche reconstituida -entera, parcial o totalmente descremada-, coagulada por acción del cuajo y/o enzimas específicas. Se puede complementar con bacterias específicas o ácidos orgánicos y agregar sustancias colorantes, especias o condimentos*”.

- De acuerdo al contenido en materia grasa del extracto seco de la pasta, los quesos se clasifican en: doble crema, grasos, semigrasos, magros y descremados.
- Según el tiempo de maduración y el contenido de agua de la pasta, se clasifican en: pasta blanda o quesos frescos (45% a 55%), pasta semidura (36% al 44%) y pasta dura (27% al 35%).
- Los quesos fundidos no se incluyen en la clasificación por contenido de humedad. Se obtienen por molido, mezclado y fundido por medio de calor y agentes emulsificantes, de uno o más tipos de quesos.
- Las condiciones, exigencias y características para los quesos se especifican en los artículos 605 a 642 del Capítulo VIII del mismo Código.