

Oleaginosas

Ing. Alim. Daniel Franco
Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

Los cultivos oleaginosos configuran uno de los sectores más relevantes de la economía nacional. Su importancia radica en la cantidad de hectáreas destinadas a su cultivo, a la alta eficiencia de la industria, los grandes volúmenes de exportación y la cantidad de destinos que alcanza. El girasol, por su presencia histórica y la soja, por su importante crecimiento reciente, son las más destacados protagonistas de ese panorama, aunque también corresponde mencionar los aceites de maní, maíz, canola o cártamo.

Los comienzos

El girasol llegó a la Argentina a mediados del siglo XIX, de manos de los inmigrantes rusos. En 1920 ya se extraía aceite y se exportaba una pequeña cantidad, pero el cultivo se afianzó recién en 1930. El crecimiento de la industria transformadora oleaginosa resultó favorecido por la Guerra Civil Española y la Segunda Guerra Mundial, que hicieron desaparecer el aprovisionamiento de aceite de oliva procedente de España, Italia y Grecia. Paralelamente el crecimiento de la población argentina favoreció el consumo local. En 1940 ya se exportaba una cantidad apreciable de aceite de girasol.

Referencias bibliográficas de 1923 señalan que ese año existía una sola fábrica de aceite de girasol en el país situada en la calle Guatemala 5167 de Buenos Aires, elaborando aceite con semilla proveniente de Carlos Casares (Buenos Aires) y Santa Clara (Entre Ríos).

A lo largo de la historia, tanto la producción primaria como la industrialización de las oleaginosas en el país tuvieron un constante crecimiento. Hoy Argentina se ubica entre los tres primeros países más importantes del mundo, como productor y como exportador.

Historia reciente

Los últimos cuarenta años se caracterizaron por el crecimiento incesante de la superficie implantada. En 1970 los principales cultivos oleaginosos ocupaban 2,5 millones de hectáreas; hoy superan los 20 millones de hectáreas.

A principios de los años 70, seis de cada diez hectáreas estaban cubiertas con girasol y, de las cuatro restantes, gran parte correspondía a lino. La soja apenas asomaba. Hoy, en cambio, esta última cubre el 90 % de la superficie sembrada.

La industria acompañó el aumento de la producción de oleaginosas con inversiones destinadas a incrementar la capacidad de molienda. En 1996 la capacidad de molturación de los establecimientos era de 64.000 toneladas diarias y su porcentaje de utilización alcanzaba el 85 %. El continuo crecimiento de la producción primaria y la expectativa de una fuerte expansión de la demanda, impulsaron nuevas inversiones que hacia 1998 hicieron crecer la capacidad a casi 92.000 toneladas diarias.

En los años posteriores se realizaron mejoras tecnológicas en las plantas existentes. Pero además, el constante incremento de las cosechas y las favorables perspectivas de la exportación impulsaron nuevas y mayores inversiones destinadas a ampliar instalaciones y construir nuevos establecimientos procesadores.

En la actualidad, la máxima cantidad de oleaginosas que el conjunto de la industria puede procesar supera las 150.000 toneladas diarias, y se hallan en construcción nuevas unidades fabriles que elevarían ese valor a 160.000 toneladas.

El aumento de la capacidad de molienda se contrapone con la disminución en el número de unidades industriales. En 1996 operaban 58 plantas, en 2003 sólo se hallaban en funcionamiento 47. Para 2008, el número se elevó a 52.

Las industrias procesadoras más importantes se hallan en la región de Rosario y San Lorenzo – San Martín, en la provincia de Santa Fe, localización favorable para la exportación. Las ventajas competitivas que presenta la región llevaron a una concentración de la capacidad instalada en la provincia de Santa Fe, que pasó del 53 % en 1996 al 83 % en 2008.

Si bien la mayoría de las plantas procesan soja, también están en condiciones de moler girasol, maní u otras semillas.

Exportaciones

El complejo oleaginoso constituye un sector netamente exportador. La combinación entre alta producción y bajo consumo doméstico convirtió a la Argentina en el mayor exportador mundial de aceite de soja. El complejo sojero, integrado por porotos, aceites y harinas, constituye la principal fuente de divisas para el país. Asimismo, las ventas externas de aceite de girasol ubican a la Argentina en los primeros lugares a nivel mundial.

La principal vía de salida de las exportaciones de oleaginosas es el río Paraná, cuya profundización y el mantenimiento de su vía navegable troncal, encarados a partir de 1995, favorecieron sensiblemente la operatoria exportadora. Aún así, el Paraná todavía ofrece mejores oportunidades puesto que una mayor profundización permitiría a los buques completar bodegas en puertos argentinos, incrementando la carga transportada y reduciendo costos.

En 2009, las ventas al exterior del complejo oleaginoso (semillas, aceites y pellets) superaron los 11.000 millones de dólares y abastecieron a más de 100 países.

Tendencias

Aunque es común asociar las oleaginosas con la industria de *commodities*, en los últimos años surgieron desarrollos e innovaciones que apuntan a satisfacer nuevos mercados y atender demandas específicas.

A principios de 2008 fue incorporado al Código Alimentario Argentino el aceite de girasol virgen. Se trata de un producto con alto valor agregado: para su extracción no se emplean solventes y es refinado por métodos físicos. El producto preserva mejor sus características nutricionales y organolépticas (color, aroma, sabor). Por el tipo de proceso, es semejante al aceite de oliva de primera prensada en frío. A diferencia del resto de los aceites, que se consideran *commodities*, este producto es envasado en una presentación diferencial apuntando a un mercado *premium*,

En el mismo año se incorporó el aceite de girasol de *alto oleico*, que es preferido por algunos sectores de la industria alimentaria porque su baja insaturación causa menor auto oxidación y le otorga mayor estabilidad.

Los aceites con ácidos grasos insaturados, como el girasol, son reconocidos como saludables. Sin embargo, para la elaboración industrial de muchos alimentos se requieren grasas plásticas sólidas o semi sólidas y muy estables. Para ello se utilizaron largo tiempo las derivadas de palma, grasas animales o vegetales hidrogenados. Éstos, por su elevado contenido de ácidos grasos saturados o de *grasas trans* son considerados perjudiciales para la salud, por lo que hace ya un tiempo se recomienda su reducción en las dietas.

De este modo se planteó el desafío de sustituir los aceites y grasas no saludables usados en la industria alimentaria en margarina, pastelería industrial y en procesos de fritura, y a la vez mantener las propiedades de plasticidad y estabilidad requeridas para cada proceso. La respuesta al problema provino de investigaciones que demostraron - como excepción dentro de los ácidos grasos saturados- que el ácido esteárico tiene una incidencia neutra sobre la salud, por lo que los fitomejoradores fueron seleccionando líneas de girasol cuyo aceite contiene altos niveles de oleico y también de esteárico.

Este último posee características de funcionalidad, rango de fusión y estabilidad oxidativa que lo hacen adecuado para su utilización industrial, a lo que además se suma una grasa saludable. Estas comprobaciones hicieron que recientemente el aceite de girasol Alto Esteárico-Alto Oleico (AEAO) fuera incorporado al Código Alimentario Argentino.

Nuestro país está estrechamente identificado con la producción de oleaginosas, y el sostenido crecimiento mantenido a lo largo de los años le ha permitido posicionarse como uno de los más importantes proveedores de aceites comestibles del mundo. Las investigaciones y los desarrollos que se realizan en la materia generan innovaciones que muestran una positiva proyección del sector para los próximos años.