

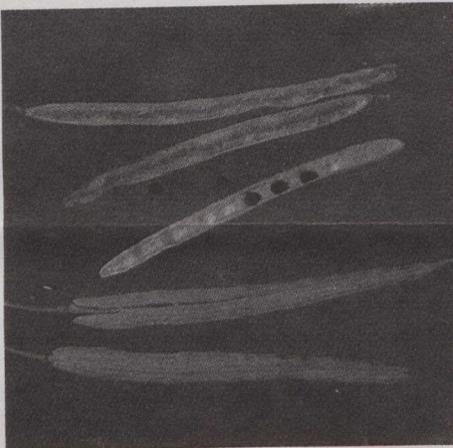
pero más importante todavía es que hayamos casi completamente convertido el cultivo de colza ordinaria a colza canola".

Alberta es la provincia canola de Canadá. En realidad, Alberta acapara el 44 p.c. de la producción total canadiense de canola. Si bien 1982 no fue el mejor año para este tipo de cultivo, los agricultores de Alberta obtuvieron 975.000 toneladas de canola de 770.000 ha cultivadas. La siembra primaveral de 1983 experimentó un 31 p.c. de aumento sobre la de 1982 en Alberta, en la que la canola se colocó en tercer lugar, después del trigo y la cebada.

Condiciones ideales

En Alberta, el trigo es todavía el gran señor, pero las temperaturas más frescas y la estación de crecimiento más corta de los llanos canadienses son ideales para la canola. Así, cuando el mercado mundial flojo de cereales causó una disminución del cultivo de cebada y centeno en el oeste de Canadá a finales del decenio 1960, se introdujo la canola como fuente alternativa en ciertas áreas que incluían el distrito del Peace River en el noroeste de Alberta. La canola se adaptó tan bien allí que esta zona se ha convertido prácticamente en el corazón de la colza canadienses.

La molienda y refinación de la canola es un proceso tecnológicamente elaborado. Después de su limpieza y separación, las semillas se pasan a través de rodillos que



Las largas y estrechas vainas de canola son tan pequeñas que 15 semillas colocadas lado a lado no son más largas que un clip de papel.

quitan la cáscara exterior y rompen la mayoría de la células interiores de aceite. A continuación se cuecen las escamas resultantes para separar las restantes células de aceite y extraer éste en forma de gotas. Esta masa resultante se vuelve a la prensa para extraer un 28 p.c. de aceite y, a continuación, se le trata con hexano normal, solvente de eliminación fácil que extrae las

La canola en el mercado mundial de exportación

El futuro de la canola en el mercado mundial de exportación aparece tan vibrante como el campo en flor, si los cambios graduales en el cuadro global del aceite comestibles son un índice. En los últimos diez años, la producción de aceites animales ha disminuido el 5 p.c. y el de fuentes marinas el 1 p.c. Mientras tanto, la producción de aceites vegetales (incluso la canola) aumentó el 6 p.c. Durante el mismo período, el consumo mundial de aceite de colza ascendió solamente el 1 p.c., pero el nuevo canola canadiense está comenzado a ejercer su influencia en el mercado.

Conforme crece la apreciación de las propiedades especiales de la canola, la demanda mundial de semilla, aceite y harina de este producto continúa ascendiendo. Por ejemplo, el consumo mundial de colza ascendió el 15 p.c. en 1982. Dado que más de la mitad de la producción canadiense en 1982 fue exportada en forma de semilla, gran parte de este 15 p.c. pertenecía a la canola. En comparación, la producción de semilla de soya y girasol aumentó el 18 y el 14 p.c. respectivamente.

La semilla de canola cruda tiene mayor demanda en el mercado de exportación, dado que la mayoría de los países prefieren procesar la semilla internamente para convertirla en aceite y harina. Cerca del 47 p.c. de la producción de canola de Alberta se exporta en forma de semilla -el 90 p.c. al Japón que tradicionalmente es el mayor importador de semilla de canola de Canadá.

En 1982, Agelia fue el segundo mercado de semilla y un gran mercado de aceite de canola canadiense. La India, un gran productor de colza, fue el segundo importador de aceite, Hong Kong el tercero y Japón el cuarto. Noruega compró el año pasado más harina de canola canadiense que otros países, el 54 p.c. de la exportación total de este producto. Holanda y los Estados Unidos se colocaron en segunda y tercera posición respectivamente.

últimas gotas de aceite. El producto puede venderse como aceite crudo, darse otra segunda pasada y venderse como aceite crudo sin goma o refinarse y procesarse más hasta venderse como aceite comestible. El aceite canola es un producto extremadamente acomodaticio, manifiesta Gay Thompson, gerente de la sección de alimentos procesados de Agricultura Alberta. "Tiene una calidad similar o superior a sus competidores como aceite de ensaladas y de cocción, mayonesas y otras salsas, margarina y grasa vegetal, probando así que puede ser un sustituto de cualquier otro aceite vegetal.

Dado que la mayoría de los aceites para ensaladas y salsas se refrigeran, adquiere especial importancia la "invernación" natural de la canola, ya que permanece completamente claro y fluye fácilmente aún después de permanecer 12 horas a 0° de temperatura. Otros aceites vegetales pueden pasar esta prueba, pero solamente después de haber sido "invernizados" por una hidrogenización liviana.

Mezclado con yemas de huevo y vinagre, por ejemplo en la mayonesa, el aceite de canola tiene una excelente estabilidad y larga vida. Por esta razón, se le utiliza también como emulsificador en la manteca de cacahuete.

Los productos fritos requieren unos aceites de alta calidad, livianos y estables al calor, a precios razonables. Dichos pro-

ductos o frituras realizados con 100 p.c. de aceite canola han tenido gran éxito, ya que proporcionan un sabor suave, un color liviano, un punto comparable de humo al de los aceites de girasol soya o maíz y una resistencia a la ruptura por oxidación a temperaturas normales de fritura.

Canola como agente de horneado

La canola pura ha permitido producir con gran éxito productos de pastelería, y la posibilidad de utilizar aceite de canola líquido en lugar de aceites de cocción hidrogenados en pastelería comercial está en proceso de prueba.

Los productos realizados con aceite de canola han sido recibidos magníficamente en el mercado internacional, y las principales importaciones fueron realizadas por países del Pacífico.

Los canadienses utilizan grandemente el aceite de canola. En el mercado nacional, el aceite canola es el número uno. En 1978, la canola ascendía al 39,3 p.c. de todos los aceites vegetales utilizados en el país, pero para 1982 la cifra había ascendido al 51,8 p.c. En el mismo año, el aceite de soya había ascendido al 27 p.c. de las ventas de aceites vegetales y el aceite de maíz acaparaba el 6 p.c. de los otros aceites canadienses. Las cifras del primer trimestre de 1983 indican que el aceite de canola sigue ganando puntos sobre sus competidores.