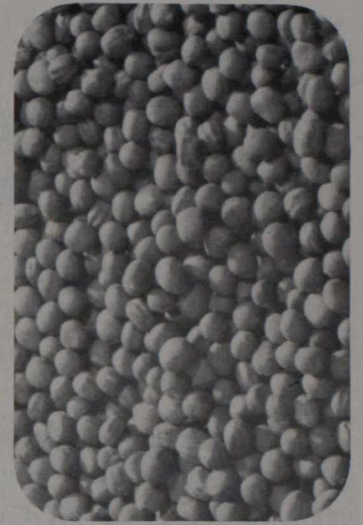




Durante el tiempo de floración en verano, los campos se cubren de un hermoso color amarillo claro.



Granos de colza después de la cosecha.

El milagro de la pradera

La colza representa un prodigio entre las semillas canadienses. Su producción se ha visto incrementada sustancialmente en los últimos años y en la actualidad ocupa el tercer lugar en la escala canadiense, después del trigo y la cebada. Asimismo, en su uso como aceite vegetal, ocupa el segundo lugar después del aceite de soya.

Se trata de uno de los logros más rápidos y eficientes por parte de los científicos canadienses en materia de agricultura y apenas comienza a tener el reconocimiento que merece.

La colza apareció por primera vez en 1942, cuando los barcos de las flotas navales necesitaban algún aceite que impermeabilizara las superficies en contacto con el mar, pero no fue posible sino hasta después de la Segunda Guerra Mundial que se comenzó a desarrollar el refinamiento de aceite de colza para hacerlo comestible. Procesado en forma de harina, la semilla comenzó a utilizarse también como forraje para ganado.

Actualmente, Canadá es el primer exportador de colza en el mercado mundial de oleaginosas. El gobierno, las universidades y la industria investigan extensivamente los múltiples aspectos de su procesamiento.

Ha pasado solamente una década de investigación, cultivo y selección para producir variedades comerciales, dando por resultado un aceite de colza rico en proteínas y con bajo contenido de ácido erúxico.

Siguiendo el desarrollo de nuevas variedades, el uso del aceite de colza se ha venido incrementando progresivamente. Ya sea puro o mezclado con otros aceites como el de algodón o soya, se utiliza para la preparación de productos alimenticios: aderezos de ensaladas, mantequilla de hojaldre, margarinas y otros preparados como la mayonesa.

Desde que se dio inicio al Programa de Asistencia sobre la Utilización de la Colza hace cinco años, por parte de la Asociación de la Colza del Canadá, los proyectos han probado las ventajas de la colza en más de cuarenta estudios llevados a cabo. Gracias a estos estudios se han mejorado las variedades y se han logrado controlar las plagas que atacan a este cultivo.

Cuando fue estudiada por primera vez hace veinte años como aceite comestible, según demostraron los experimentos con animales, era evidente que la presencia de ácido erúxico la hacía impropia para la dieta humana, debido a la dificultad de metabolización de las grasas.

Actualmente, los estándares mundiales en el mercado de oleaginosas permiten hasta un máximo del 15 por ciento de ácido erúxico en el aceite de colza. Las nuevas variedades que se producen en Canadá tienen un promedio de sólo un cuatro por ciento. A menudo se le llama aceite de cambra en vez de aceite de colza para marcar claramente la diferencia en el contenido de ácido erúxico. Se estima que en el año de 1975, el aceite de cambra ocupó el 33 por ciento en el consumo local de aceites comestibles.

Las múltiples posibilidades de uso de la colza en la alimentación mantiene ocupados a los científicos, interesados cada vez más en el valor protéico que la semilla brinda. Sus características hacen pensar en ella como una promesa y un apoyo para afrontar problemas alimenticios en el futuro de los pueblos.

La colza destinada a la exportación se deposita en vagones para su posterior distribución.

