

AGROINDUSTRIA HORTOFRUTICOLA

PRODUCTOS PROCESADOS CRECIMIENTO DEL MERCADO



Sofisticados postres se preparan hoy en día en base a productos procesados.

El surgimiento de la agroindustria nacional es relativamente antigua, pudiéndose decir que nuestras primeras deshidratadoras y conserveras nacieron casi junto con este siglo, fundamentalmente para destinar sus productos al mercado interno.

En este sentido, durante los últimos 100 años siempre existió alguna cantidad moderada de frutas procesadas y luego exportadas, especialmente en momentos en que por acuerdos regionales, como el de ALALC, se dieron facilidades para la venta al exterior de algunos productos. En los últimos años, la orientación de la agroindustria hortofrutícola chilena hacia el mercado externo fué más fuerte. Ello se debió en gran parte a la agresividad e imaginación que aportaron los empresarios, quienes incrementaron sus contactos con el medio internacional, resultado de lo cual entre los años 1982/83 el volumen de producción comenzó a crecer en forma significativa.

CONSOLIDACION

Los segmentos que constituyen hoy la agroindustria en Chile son, en primer término las industrias conserveras, tanto de frutas como hortalizas.

En lo que a conservas de fruta se refiere, la producción alcanza actualmente a cerca de 38.000 tons./año, equivalente en materia prima, siendo el durazno la especie más importante. En hortalizas, la producción es bastante menor, acercándose a las 2.500 tons./año equivalente en materia prima, constituida principalmente por arvejas, espárragos, pimentón y últimamente tomates.

JEAN MICHEL OLHAGARAY B.

Ing. Civil Químico, M. Sc. en Ingeniería de Alimentos.
Profesor de la Cátedra de Tecnología de Frutas de la
Facultad de Agronomía de la Universidad Católica de
Chile, Subjefe del Área Indust. Alimenticia de INTEC Chile.

LA AGROINDUSTRIA NACIONAL SE ESTA RENOVANDO RACIONALMENTE EN EL ASPECTO TECNOLÓGICO, Y SU PRODUCCION SE HA MULTIPLICADO FUNDAMENTALMENTE DE ACUERDO A LOS REQUERIMIENTOS DE LOS EXIGENTES MERCADOS INTERNACIONALES.

En deshidratados existen dos segmentos bien definidos: los tradicionales (pasas, uvas y ciruelas), y los deshidratados de hortalizas, que se diferencian por su sistema de procesamiento.

En Chile existe una gran cantidad de plantas procesadoras que están industrializando alrededor de 1.218 tons. de frutas. En hortalizas deshidratadas las plantas no son más de 6 en el país, que se dedican a producir básicamente pimentón.

Los productos congelados, que han adquirido gran relevancia en las últimas temporadas, se orientaron hace 10 ó 12 años específicamente a satisfacer la demanda interna. Sin embargo, lentamente se han consolidado, ocupando en la actualidad un lugar preponderante en el mercado internacional. Mediante esta tecnología se procesan frutas tales como frambuesas y moras; y en hortalizas, frutillas, melón y maíz dulce.

La pulpa de fruta es un subproducto de la conservería que está adquiriendo características propias. Existe producción masiva de pulpa de manzana y de damasco, con unas 8 mil tons. de rendimiento/año. Las pastas de hortalizas, por otro lado, están centradas específicamente en tomate, con unas 16 mil tons. de producción/año.

Existen otros rubros destacables como el de jugos concentrados de frutas, y en buena medida las frutas confitadas, (principalmente cerezas), así como algo de productos acetificados y fermentados, como pickles y pasta de ají, por ejemplo.

MERCADO INTERNO

El mercado interno de la agroindustria, si bien no ha sido tan dinámica como el externo, no deja de tener cierta importancia. Considerando cifras globales, alrededor del 30% del volumen producido es absorbido por el mercado interno.

Gracias a la existencia de información retrospectiva de la década del 50, se pueden hacer algunas consideraciones de consumo per cápita que indican su creciente variación en el tiempo. En términos generales, considerando sólo a la fruta, se podría señalar que en los últimos 38 años, prácticamente ese indicador se ha duplicado, lo que se ha debido fundamentalmente a la aparición de los productos congelados (ver información aparte) y al aumento de la demanda por frutas en conserva. Los deshidratados, asimismo, han mantenido su nivel de consumo en el período.

Por otra parte, los productos más vendidos por Chile en el extranjero son fundamentalmente conservas, deshidratados y congelados. En lo que a frutas y hortalizas procesadas se refiere, la participación de Chile es bastante marginal, aún cuando ha



La miel es otro producto que, por su calidad, tiene gran aceptación en el mercado.

experimentado un significativo incremento en el contexto mundial, especialmente en lo que se refiere a exportaciones de jugos concentrados de manzana.

En general, en el mercado externo de la agroindustria hortofrutícola existen algunas grandes tendencias, de las cuales tal vez la más interesante sea la creciente demanda por productos con menos procesamiento térmico o "más naturales". Ello ha favorecido en gran medida el desarrollo de la producción de congelados, y de productos procesados a altas temperaturas por corto tiempo. Además existe cierta aprensión por parte de los consumidores extranjeros, quienes traspasan esa inquietud a las entidades comercializadoras de nuestros productos, en el sentido de evitar la presencia de residuos de productos químicos, o algunas adulteraciones. Adicionalmente, se han desarrollado extraordinariamente las técnicas de detección y cuantificación de elementos presentes en pequeñas cantidades en todo tipo de productos alimenticios. Recordemos que las frutas y hortalizas procesadas son, en su mayoría, productos intermedios cuyo destino final es la industria reprocesadora y no el consumidor del país demandante.

DESAFIOS

Para tener una mayor participación internacional se debería comenzar por decidir correctamente que se va a producir. De este modo, sería recomendable, en algunos rubros, involucrarse en grandes volúmenes para consumo masivo, como arvejas congeladas, por ejemplo. Así, Chile estará en condiciones de negociar mejores fletes y rebajar los costos fijos de producción, entre otras ventajas.

Por otra parte en otros rubros agroindustriales, se debería tender hacia la elaboración de algunos productos de alto precio unitario, para amortiguar el efecto por concepto de flete. También es necesario que se generalice en el país la producción específica de hortalizas y frutas para procesado.

Esta es una modalidad que fue introducida en Chile en la década del 70, con la pasta de tomate, y actualmente la emplean tanto congeladores como deshidratadores de hortalizas, ya que con ello se obtiene una materia prima de menor costo, características uniformes y aptitudes adecuadas al procesamiento. En fruta también hay algunas alternativas, como es absorber los descartes de exportación, donde habría que desarrollar métodos para industrializar algunas especies que no siempre tienen las características para ello, ya que son preferentemente comercializadas en fresco.

PROCESO

Chile exporta masivamente productos de consumo intermedio, vale decir, destinados a procesarse en otras industrias. También sería conveniente que se tendiera hacia productos de consumo final, lo que ya se ha hecho en algunas conserveras y congeladoras.

En el proceso agroindustrial es necesario innovar racionalmente, lo que ya ha ocurrido en nuestro país, donde la producción sectorial se ha multiplicado fundamentalmente de acuerdo a los requerimientos del mercado. Ello nos conduce a pensar en los aspectos tecnológicos, donde el análisis se debe hacer por segmentos, para detectar las innovaciones que es posible realizar. Por ejemplo, en conservas de durazno ya se han adoptado sistemas de almibarado al vacío, lo que implica someter a la fruta a un menor proceso térmico. Sin embargo, en esterilización, se deberán adoptar sistemas de alta temperatura, como el de "llama" que permite obtener frutas con mejor textura.

En deshidratados de frutas, campo en que interesa especialmente el concepto de procesamiento de descartes de carozos como nectarines y ciruelas, que podrían procesarse ventajosamente por medio de nuevos sistemas, contrariamente a lo que ocurre con la deshidratación clásica, donde no siempre se obtiene un buen producto. En el mundo ya se han desarrollado sistemas de deshidratado osmótico para este tipo de frutas.

En la agroindustria de pasta de tomate, hace unas dos temporadas, se está experimentando envasar el producto en forma aséptica, luego de haber sido sometido a un proceso de alta temperatura y corto tiempo, alternativa que satisface la tendencia del producto "más natural", tan requerido en el mundo. ■

La industria conservera es un segmento que cada día mejora en base a una tecnología más moderna.

