

Incorporan al Código Alimentario
una nueva grasa vegetal para
elaborar chocolates

Chocolates que resisten el calor



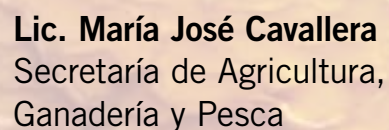
Argentina carece de condiciones agroecológicas favorables para la producción de cacao, de modo que para elaborar las confecciones de chocolate debe importar ese grano y derivados tales como manteca de cacao, pasta de cacao y cacao en polvo. Aunque esta situación puede ser leída como una limitante para la actividad, a fuerza de “know how” inversiones, capacitación y calidad, la industria elaboradora alcanzó un nivel de competitividad que la ha posicionado en relevantes mercados externos.

La producción de confecciones de chocolate de nuestro país abarca diferentes procesos de transformación, y en cada una de esas etapas agrega valor hasta llegar al consumidor. Por ello es destacable que en los últimos años se haya registrado un aumento en las exportaciones de las categorías más elaboradas y Argentina se encuentre hoy entre los primeros 25 protagonistas del comercio mundial.

En 2011 las Confecciones de Chocolate registraron crecimientos del 19% en el valor, y en el valor por tonelada exportada respecto a 2010. La canasta de productos se halla integrada por 16 categorías, entre las que destacan por su relevancia los “bombones”, los “huevos y figuras no macizas”, los “caramelos” y la “cobertura de chocolate”. Ese año, Argentina exportó a 103 naciones, destacándose Brasil como destino principal. Sus compras representaron alrededor del 20% del volumen y el 24% del valor total exportado.

Hace un tiempo las empresas del sector solicitaron una actualización de la normativa que regula a estos alimentos debido a que uno de los principales inconvenientes de los chocolates radica en su poca resistencia a las temperaturas. Por ello, uno de los mayores desafíos para la industria elaboradora de chocolates y productos derivados es lograr que la manteca de cacao cristalice en una forma estable, dado que dentro del chocolate los cristales tienen diferentes puntos de fusión. Como consecuencia de esto, algunas partes del chocolate se funden antes que otras, y para evitarlo es necesario efectuar un proceso de recristalización que resulta difícilmente exitoso.

Por otra parte, una de las fases cristalinas de la manteca de cacao tiene la capacidad de migrar hacia el exterior del chocolate (fenómeno conocido como “bloom”) haciendo que el producto vaya opaciéndose y perdiendo su aspecto brillante. Además, la manteca de cacao tiene



Lic. María José Cavallera
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Chocolates que resisten el calor

poca tolerancia a las altas temperaturas, lo que provoca el ablandamiento de la pieza y la aparición de **eflorescencia**, es decir, la conversión espontánea de diversas sales en polvillo, debido a la pérdida del agua de cristalización.

Tareas realizadas por numerosos investigadores permitieron descubrir que un tipo de grasa vegetal denominada actualmente “grasa equivalente a la manteca de cacao” reduce en forma considerable dichas dificultades y paralelamente mantiene las propiedades sensoriales de estos productos durante el tiempo de su vida útil aún en zonas geográficas y países que tienen altas temperaturas ambientales.

Por ello la Comisión Nacional de Alimentos sugirió la conformación de un Grupo **Ad Hoc** que revisara el Capítulo XV - Productos Estimulantes o Fruitivos - Cacao y Chocolate del Código Alimentario Argentino que describe a estos alimentos, a fin de actualizar la normativa y evaluar la incorporación de los avances tecnológicos.

El grupo trabajó realizando un exhaustivo análisis de la información técnica disponible y de los antecedentes obrantes en el expediente, y teniendo muy en cuenta la necesidad de aproximar las normativas existentes entre el CAA, CE y el CODEX en lo relativo a productos de cacao y chocolate en razón de que las diferencias existentes obstaculizaban la competitividad. También consideró el hecho de que otros miembros del MERCOSUR permiten la adición de grasas vegetales distintas de la manteca de cacao en los productos de chocolate, y finalmente sugirió que:

“la adición de determinadas grasas vegetales distintas a la manteca de cacao en los productos de chocolate deben ser únicamente Equivalentes de Manteca de Cacao (EMC), es decir “preparados grasos” constituidos por los mismos triglicéridos presentes en la manteca de cacao”.

Esto significa que no se modificarán las características esenciales de los productos de chocolate y por lo tanto no se lesiona la genuinidad del producto. Por otro lado se ratifican estrictamente los contenidos mínimos de sólidos de cacao y de manteca de cacao y sólidos de leche, cuya presencia es la que realmente determina si un producto responde verdaderamente a la denominación de Chocolate.

Las grasas equivalentes a la manteca de cacao se obtienen a partir de grasas vegetales, no hidrogenadas. Su composición en triglicéridos es similar a la de la manteca de cacao. Esta grasa vegetal no láurica, constituida principalmente por triglicéridos monoinsaturados simétricos del tipo POP, POSt, y StOSt (en donde P, O, St representan ácido palmítico, ácido oleico, ácido esteárico respectivamente) puede mezclarse en cualquier proporción con manteca de cacao, es compatible con sus propiedades físicas (punto de fusión, necesidad de una etapa de temperado), y presenta color blanco o blanco amarillento, olor y sabor neutros, y responde a los parámetros establecidos para manteca de cacao definidos en el artículo 1146 del Código Alimentario Argentino.



La incorporación de este Equivalente de Manteca de Cacao (EMC), se utilizará en forma opcional permitiéndose su empleo únicamente en los productos de chocolate **“y en una proporción máxima de 5% sobre producto terminado (deducido el peso total de cualquier otro ingrediente permitido según artículo 1156 (chocolate mezclado con otros ingredientes) y 1158 (chocolate relleno), sin que se reduzca el contenido mínimo en manteca de cacao o en materia seca total de cacao”.**

A su vez se reordenaron los artículos que especifican los distintos tipos de chocolates y se incorporó la definición de Chocolate para Taza, que pese ser un producto tradicional aún no estaba incluido en la normativa nacional.

Estas modificaciones en el Código fueron establecidas por la resolución conjunta 186 y 938/2012, publicadas en el Boletín Oficial del martes 6 de noviembre pasado. Además de adecuarse a las diferentes normativas internacionales la medida permite a las empresas incorporar avances tecnológicos que mejoran visiblemente los productos sin comprometer su genuinidad.



Lanzamiento de nuestro perfil en Facebook

A fin de mantenerlo permanentemente informado de nuestras actividades, hemos diseñado nuestro perfil en Facebook

Podrá acceder al mismo desde el enlace:
<https://www.facebook.com/aalimentosargentinos>

Para ingresar a nuestro perfil de Facebook desde su celular, baje un lector de código QR y siga las indicaciones del mismo

Si lo hace desde un Blackberry:

- 1 Abra el Blackberry App Word
- 2 Presione la tecla "menú" y elija la opción "Escanear un código"
- 3 Coloque su Blackberry delante del código de barras y este hará la lectura automáticamente. (No presione ningún botón)

