

Una puerta que se abre

Incorporación de
la *Goma Brea* al CAA

Lic Marcia Palamara
Secretaría de Agricultura,
Ganadería y Pesca

La reciente incorporación de la Goma Brea como aditivo alimentario al Código Alimentario Argentino (CAA), abre un ancho camino a este producto de los bosques nativos, que puede ahora ser empleado por la industria alimentaria e inclusive iniciar un recorrido que lo lleve a convertirse en mercadería de exportación, fomentando el desarrollo de varias economías regionales, el aprovechamiento de un recurso natural renovable y la inclusión social de poblaciones que se hallan virtualmente excluidas de los beneficios del progreso.

Esta incorporación se concretó el 16 de agosto pasado a través de la Resolución Conjunta N° **222/2013 y 331/2013** de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos, y la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca, respectivamente, y también implica un reconocimiento al acervo cultural y culinario de comunidades originarias como los *Qom* y los *Wichis*.

El chañar brea

Conocida como chañar brea, breña, o palo verde, la Brea (*Cercidium praecox*) es un árbol de amplia distribución en las zonas áridas o semiáridas de nuestro país, que crece muy bien en suelos pobres y desertificados, por lo cual puede encontrársele bajo la forma de rodales puros (*breales*) en ambientes degradados. Forma parte de las grandes unidades de vegetación del Parque Chaqueño, y sus ejemplares, que llegan a medir de tres a nueve metros de altura, tienen hojas compuestas y flores amarillas dispuestas en racimos.

Al igual que el árbol del caucho o el del chicle, ante heridas accidentales o provocadas, la corteza del chañar brea -*lisa y de tono verde claro*- produce un exudado de sustancia gomosa que, en este caso, presenta características fisicoquímicas y funcionales similares a las de la “*goma arábiga*” o “*goma de acacia*”.

El árbol vive unos 20 a 30 años, llega a la edad adulta rápidamente (3 a 5 años) y prospera en provincias del NOA (Salta, Catamarca, La Rioja y Santiago del Estero), Córdoba, San Luis, San Juan y Chaco, donde es un antiguo conocido de las poblaciones originarias, que acostumbran utilizar su goma como golosina debido al suave dulzor que la caracteriza.

Aplicaciones múltiples

La producción de goma brea es primavero-estival, extendiéndose de septiembre a marzo. Anualmente, un árbol adulto puede secretar entre 100 y 300 gramos de goma. A través de un proceso de molienda, disolución, decantación, solubilización y secado, este hidrocoloide, convertido en un fino polvillo blanco, puede emplearse como aditivo en productos alimentarios, ya que debido a su capacidad para modificar las propiedades reológicas del solvente en el cual se disuelve puede cumplir funciones como espesante, gelificante, emulsificante y estabilizante. Por lo demás, se trata de un producto fácil de transportar, que si está seco no pierde sus propiedades.

Estas cualidades de la goma brea son comparables a las de la goma arábiga, como se mencionó anteriormente, por lo que podría reemplazarla en la producción de numerosos alimentos y bebidas.

Algunos ejemplos: en panadería como estabilizante de la espuma de cerveza; como fijador de la burbuja en las bebidas gaseosas; como inhibidor de la cristalización en jarabes; en el microencapsulado de sabores por secado en spray; como auxiliar en el procesado de pastas, en el peleteado de alimentos balanceados, y en la industria vitivinícola.

Sus aplicaciones se extienden también a la fabricación de témperas y acuarelas, a la de cerámicas artísticas, en los procesos industriales que emplean baños electrolíticos, y a otros usos como elemento espesante o astringente en productos manejados por las droguerías industriales.

Una producción viable

Según trabajos específicos sobre el impacto económico de la producción de goma en la zona de Chanancí (norte de la provincia de Córdoba) surge que los ingresos de los pequeños productores pueden incrementarse aproximadamente hasta un 29,22 %. Por otra parte, análisis de costos señalan que la producción de goma brea es económicamente viable en áreas de bosque chaqueño en buen estado o “monte” y también en los peladeros con “breales”. A mayor abundamiento, la región del Chaco Árido representa 8 millones de hectáreas con potencialidad para pro-

ducir goma brea, lo cual implica que no solo sería posible reemplazar toda la goma arábiga que se importa sino también encarar la exportación del producto.

La potencialidad económico - social del aprovechamiento de la goma brea también deriva del hecho de que su recolección requiere gran cantidad de mano de obra. Las áreas donde se encuentran los montes de Chañar Brea, son habitadas por comunidades indígenas o poblaciones muy pobres de las zonas y provincias mencionadas anteriormente. La producción de goma brea puede convertirse así en una significativa fuente de ingresos, como sucede con la explotación de miel.

La normativa y el futuro

Estas atractivas posibilidades recibieron un impulso decisivo a partir de la tarea llevada a cabo en el marco de la Comisión Nacional de Alimentos (CONAL), que tras estudiar extensamente el tema decidió la inclusión de la goma brea como aditivo, en el apartado 72.1 del Artículo 1398 del Código Alimentario Argentino.

Uno de los datos que tomaron en cuenta los integrantes de la Comisión fue el consumo tradicional de la goma brea, que ha sido utilizada por pobladores rurales de la región chaqueña como "caramelo de monte" por su sabor ligeramente dulce, sin que jamás se registraran antecedentes de toxicidad por la ingesta.

Cabe recordar que, a diferencia de otras especies chaqueñas como el algarrobo, el palo santo y el quebracho, explotados por la extracción maderera y la producción de postes y de carbón, el chañar brea nunca representó una fuente de ingresos. De ahora en más ese rumbo queda abierto, y como destacó el *Ing. Agr. Oscar Solís - Subsecretario de Agregado de Valor y Nuevas Tecnologías de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca* - la decisión de incorporar la goma brea al Código Alimentario Argentino "tendrá un gran impacto en las economías regionales" porque "podrá sustituir importaciones de aditivos que nuestra industria alimentaria utiliza permanentemente".

Fuentes consultadas

- » Boletín Oficial del 16/08/2013. Resolución Conjunta N° 222/2013 y 331/2013 de la Secretaría de Políticas, Regulación e Institutos y de la Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.
- » Informe "Goma brea: un producto con potencial para el desarrollo de la economía regional" - Ing. Agr. Ruben .O. Coirini. Salta, 2010
- » www.gomabrea.com.ar

Agradecimiento

Ing. **Cristina Elisabet Résico**, *Coordinadora Programa Nacional de Productos Forestales No Madereros*. Dirección de Bosques. Secretaría de Estado de Ambiente y Desarrollo Sustentable

Capacitación a productores

La Facultad de Ciencias Agrarias de la Universidad Nacional de Córdoba, tiene elaborado un proyecto sobre "Capacitación a Pequeños Productores del Chaco Árido Argentino en técnicas de extracción de la goma de brea (*Cercidium praecox*), como producto forestal no maderero y manejo sustentable de la especie" en el marco de la Resolución 256/09 de la Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable.

La finalidad del proyecto es mejorar los ingresos familiares de los productores de la Pedanía Chancan mediante alternativas productivas que aborden los aspectos de producción, cosecha y primera transformación del exudado de *Cercidium praecox* (brea) y su manejo sustentable. Dicho proyecto cuenta con el financiamiento de la Dirección de Bosques - Secretaría de Ambiente y Desarrollo Sustentable.