

NUEVOS USOS DEL MARAÑÓN EN VIETNAM

Imagínese el lector una fruta a medio camino entre la manzana y la pera, unida a una deliciosa nuez reniforme. Esta curiosidad de la naturaleza es el marañón, también conocido como anacardo. Desde su aparición en el decenio de 1980, se la cultiva en gran escala en Vietnam, pero exclusivamente por su grano, la nuez de acajú.

Ahora bien, el marañón, que contiene de 5 a 10 veces más vitamina C que la naranja, se desecha como algo sin valor en tanto se recoge la nuez. Teniendo en cuenta la demanda creciente de jugos de frutas cada vez más exóticos y vitaminas, ¿por qué ese desperdicio?

El marañón presenta una seria dificultad para quien desee obtener una bebida comercial: ¡la extrema astringencia de su jugo! Por otra parte, las frutas son muy vulnerables a los golpes y cortadas, y experimentan un deterioro microbiano rápido.

Sin embargo, un equipo de investigación de la ciudad Ho Chi Minh, en Vietnam, y una compañía quebequesa de Rougemont, Lassonde Technologie, piensan poder eliminar esta doble limitación. Gracias al apoyo del CIID, los dos colaboradores han puesto en marcha un proyecto cuyo objetivo es la producción industrial del jugo de marañón en dos años.

“La extracción del jugo de marañón crudo, mediante calentamiento y presión, no presenta mayores problemas que los del jugo de manzana ordinario”, explica Richard Couture, investigador principal del proyecto, quien trabaja en Lassonde Technologie.

Es más bien la eliminación de la astringencia lo que constituye la preocupación central de los investigadores. Los compuestos químicos responsables de ella son polifenoles como los taninos que se encuentran a menudo en los vinos. Ya se han probado diferentes técnicas con un cierto éxito en el proyecto piloto. “Hay buenas esperanzas de crear un tratamiento aceptable a escala industrial para eliminar la astringencia”, afirma Richard Couture.

Del lado vietnamita, la dirección científica del proyecto se confió al Dr. Nguyen Xich Lien, de la Universidad Politécnica de la ciudad Ho Chi Minh. Colaboradores de diversos centros de investigación vietnamitas se agruparán

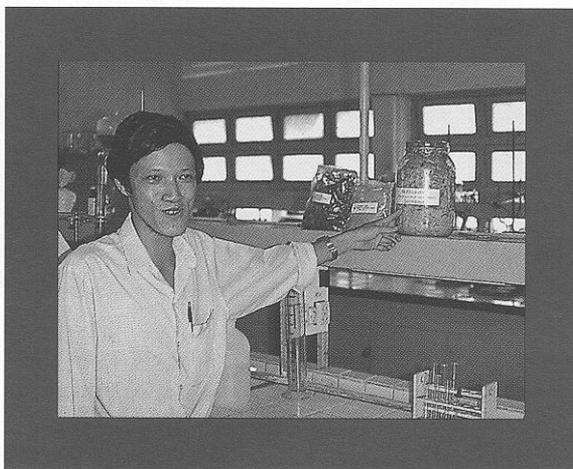
también en el seno de un equipo multidisciplinario. El Dr. Pham Thanh Binh de la UAF, de Thu Duc, fungirá como responsable de la parte socio-económica del proyecto.

En efecto, ya se anticipan varios resultados socio-económicos positivos, especialmente para los agricultores que explotan las plantaciones y las recogedoras (principalmente mujeres), ya que a cambio de relativamente poco trabajo y de gastos suplementarios, estas personas verán aumentar sus ingresos de manera substancial. La razón es bien sencilla: ¡lo que era ayer un residuo se convertirá de la noche a la mañana en un valor comercial para el que existe una gran demanda!

Además, una fábrica de la región, la DONA Fruit Canning, que producía ya otros jugos de frutas podrá, con algunas modificaciones, procesar rápidamente los marañones que no pueden esperar debido a su fragilidad. El transporte y el tratamiento de esta nueva materia prima en la fábrica de transformación necesitará también la creación de varios centenares de nuevos empleos así como ingresos adicionales no despreciables para la compañía.

El proyecto comprende también un estudio sobre las repercusiones ambientales, dirigido por el Dr. Tran Ung Long, del Instituto de Tecnología Tropical y de Protección del medio ambiente. Este impacto debería ser más bien débil si se tiene en cuenta la simplicidad de las técnicas empleadas y de los pocos productos químicos utilizados. Un investigador del Instituto de Ciencias Agrícolas de Vietnam del Sur, el Dr. Nguyen Nghi, prevé incluso ensayar el secado de la pulpa obtenida después del prensado de los marañones y utilizarla para la alimentación del ganado. ¡Se trataría luego entonces de valorizar el subproducto de un subproducto! 🌐

BRUNO DUBUC, en Montreal



CIID- Jean-Marc Fleury

Los esfuerzos de los investigadores vietnamitas para eliminar la astringencia del jugo de marañón prometen crear un producto valioso a partir de desechos y mejorar los ingresos de los campesinos.



Dr. Nguyen Xich Lien
L'Université Polytechnique de HCM Ville
Ho Chi Minh Ville, Vietnam

Dr. Richard Couture
Lassonde Technologie
Rougemont, Quebec
Tel.: (514) 878-1057