

# ALIVIANDO LA EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE PALMA

DENIS MARCHAND

**E**n Camerún y otros países del occidente africano, se cocina con aceite de palma. El proceso tradicional de extracción que emplean los aldeanos es un cuadro común en las áreas rurales del país.

En 1981, la producción de aceite de palma Camerún rural fue de unas 12 000 toneladas—18 por ciento del resultado registrado en las tres refinerías urbanas mayores.

La recolección y el procesamiento del fruto de la palma de aceite con los métodos tradicionales es un proceso largo y exhaustivo. “Es incluso peligroso”, dice el jefe de una aldea a 80 kilómetros al sur de la capital, Yaoundé. “Cada año hay hombres que se caen accidentalmente o que son picados por serpientes venenosas cuando trepan a las palmas para cortar los racimos maduros. Hoy día los jóvenes se niegan cada vez más a subir a los árboles. Además, el dinero que hacen no es mucho”.

Pese al difícil trabajo y a los pocos beneficios, las cuatro familias que componen la aldea empiezan con el negocio tan pronto madura el fruto. Hay que extraer tanto aceite como sea posible para las necesidades domésticas y para conseguir algún dinero con la venta del excedente.

Fotos: Denis Marchand



Las mujeres emplean varias horas abriendo los racimos recogidos por sus maridos el día anterior. Este trabajo pesado y aburrido no las exime, sin embargo, de las tareas domésticas. Ellas continúan cuidando los niños, preparando los alimentos y proveyendo el agua.

Una vez separados los racimos, el fruto se coloca en un barril de 200 litros con algo de agua y se cocina por unas siete horas. El siguiente paso es extraer el precioso aceite. Las mujeres y los niños golpean la fruta con un mortero para remover la corteza exterior. Con el fin de separar la pulpa blanda y portadora del aceite de la nuez dura que está en el medio, la fruta es triturada mientras está aún caliente.

La trituración continua de la pulpa extrae el aceite. En ciertas regiones, los aldeanos lo hacen con los pies, quemándose algunas veces seriamente. En esta aldea, se usa una prensa hecha de troncos de madera.

Con los métodos tradicionales, queda mucho aceite en la pulpa. El rendimiento de un barril de 200 litros de fruto es hasta de 20 litros de aceite crudo.

Una vez extraído, el aceite sin refinar se hierve y filtra para aclararlo, y luego se embotella.

A pesar de tan pobre resultado, los pequeños productores rurales tienen la esperanza de que los esfuerzos que realiza un organismo para el desarrollo de maquinaria, provean ciertas soluciones técnicas. CEENEMA (Centro Nacional de Estudios y Experimentación de Maquinaria Agrícola) está vinculado con el Ministerio de Agricultura de Camerún. Con financiación del CIID, este organismo ha estado desarrollando en meses recientes una prensa similar a la que se conoce como la Colin. Importada de Francia, la Colin ha sido usada con éxito por un número de pequeñas firmas de Camerún.

“El costo de esta máquina manual importada es muy alto”, dice Jules Tetka, un funcionario del proyecto de investigación. “Por eso CEENEMA trata ahora de simplificar el diseño y reducir los costos de construcción. También estamos pensando en construir las prensas en Camerún. Nuestra investigación está dirigida a modificar el tamaño del despulpador y el número de cambios en el engranaje”, dice Tetka.

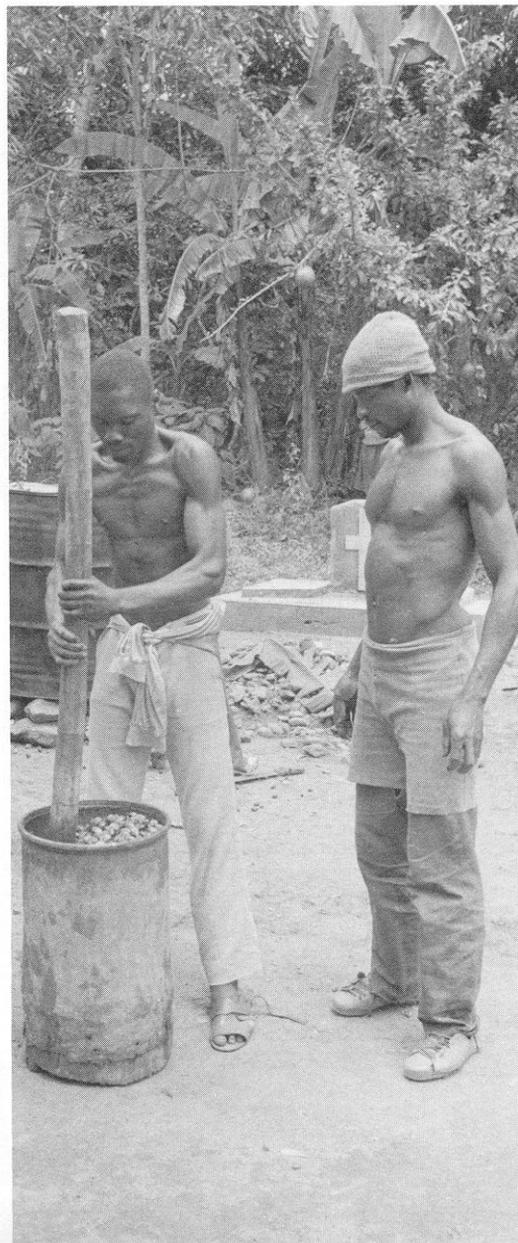
Ya se han hecho algunas simplificaciones. El prototipo de CEENEMA sólo tiene ahora un despulpador y cuatro cambios, y puede despulpar y triturar varios kilos de fruto en pocos minutos. La prensa Colin original tiene dos despulpadores y siete cambios.

En lo que va corrido, el esfuerzo investigativo ha doblado la cantidad de aceite que puede obtenerse de la misma cantidad de fruta con

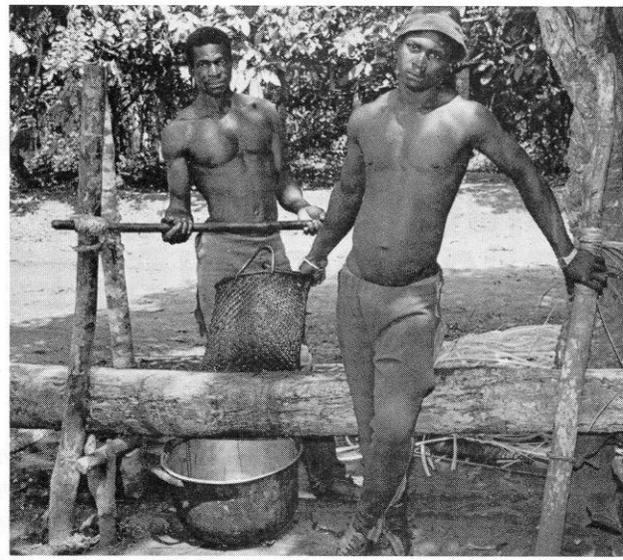
el método tradicional. También ha reducido a la mitad el tiempo de calentamiento, lo que ahorra leña.

Tecnologías como ésta pueden finalmente hacer del procesamiento del aceite de palma una actividad beneficiosa para la población rural de Camerún. ■

*Denis Marchand es un fotógrafo y periodista canadiense que vive en Montreal, Quebec.*

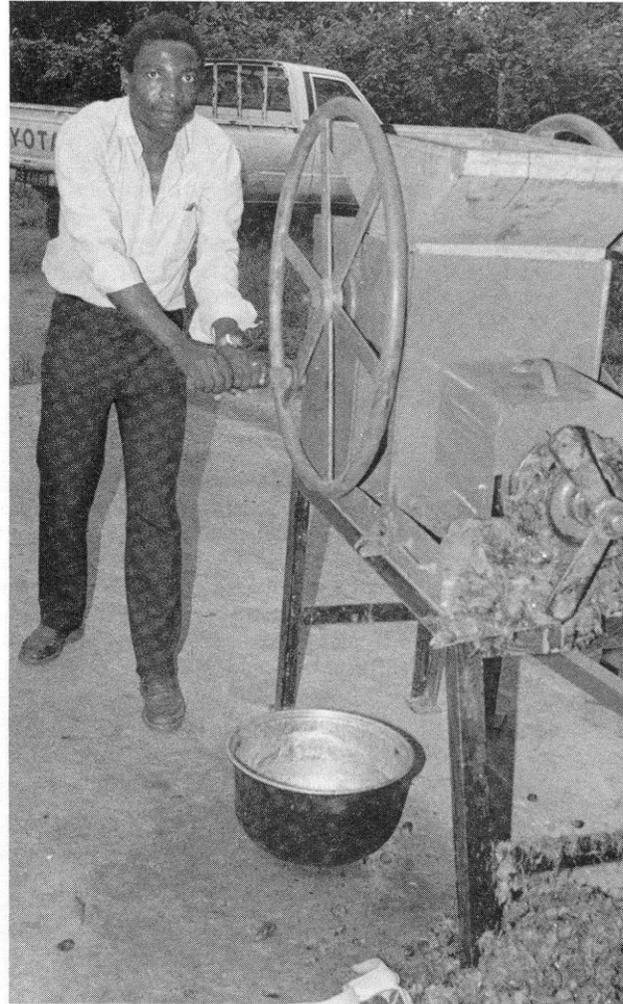
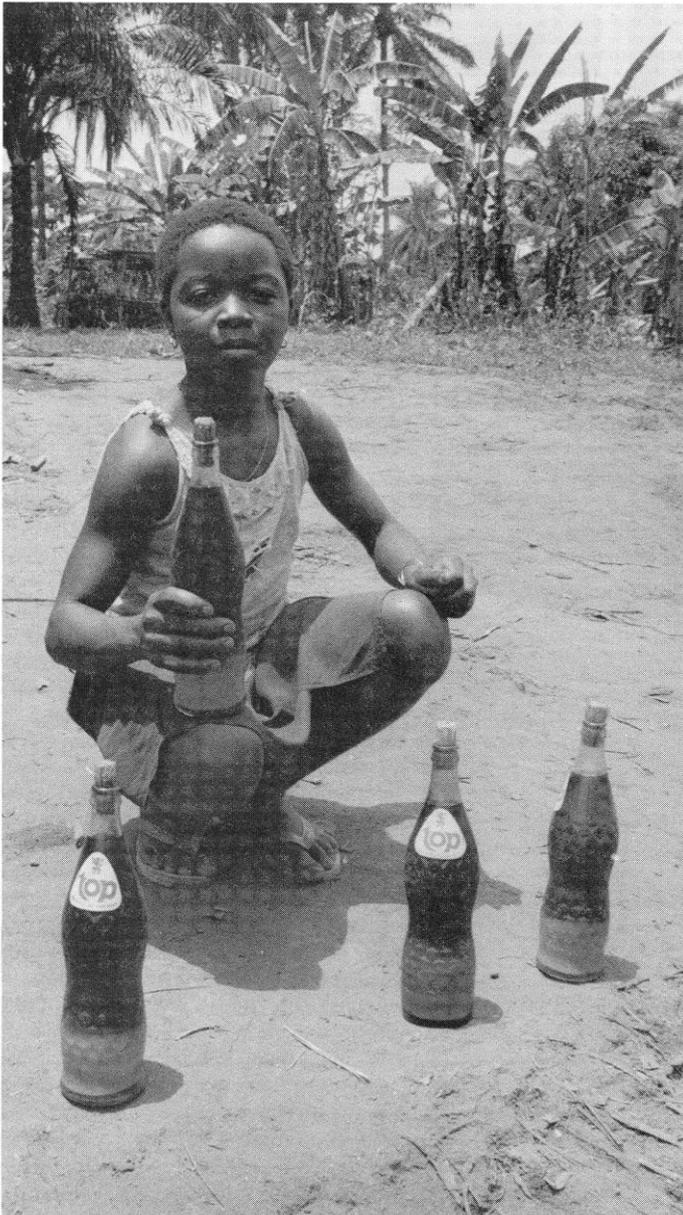


3.



4.

5.



6.

1. Trabajando tres mujeres, les toma casi tres horas separar 200 litros de racimos de fruto.  
 2. Después, la fruta se cuece y se muele, trabajo agotador.  
 3. Todos, incluso los niños, trabajan para separar las nueces de la pulpa.  
 4. Para extraer el aceite se exprime una bolsa de pulpa entre dos troncos.  
 5. Se envasa el aceite en botellas de gaseosa y los niños lo venden a la orilla del camino.  
 6. Arriba, Jules Tetka, con la prensa CEENEMA que se está desarrollando para uso de productores de aceite de palma a pequeña escala.