

La calidad de la harina de soja argentina

El mercado mundial de harina de soja se encuentra en permanente expansión, debido principalmente a que el incremento en el ingreso “per cápita” de los países emergentes, hace que no sólo se demande el subproducto como alimento forrajero (para su transformación en proteína animal), sino también como alimento humano.

Cabe tener en cuenta que las leguminosas en general, pero en especial la soja, contienen todos los aminoácidos esenciales. La Food and Drugs Administration o FDA de EEUU, organización rectora y de control de todos los alimentos que se consumen en ese país, adoptó el método de la digestibilidad de las proteínas para calificarlos en su valor alimenticio. En esta nueva calificación se rectificó la histórica reducción a un solo aminoácido en la proteína de soja; y en base a la facilidad con que es absorbida por el aparato digestivo calificó a la soja con un valor que la iguala al contenido proteico de la carne o la leche. Este método fue avalado por la Organización Mundial de la Salud. Hoy la harina de soja se puede consumir bruta o desactivada, entera o desgrasada, tostada, texturizada, etc.

En la demanda mundial de harina de soja para alimento forrajero, la Unión Europea continúa siendo el principal importador mundial a pesar del incremento del uso de otros granos y de harina de colza. Algunas regiones del Sudeste Asiático (Indonesia, Malasia, Tailandia, Vietnam, etc.), Latinoamérica (Colombia), Norte de África (Argelia, Egipto, Marruecos) y Medio Oriente (Arabia Saudita, Siria, Jordania, etc.) se convertirán también en grandes importadores debido a la creciente demanda de forraje.

En este escenario, Argentina se posiciona como el primer exportador de dicho subproducto del proceso de industria-

lización de la soja, debido a que posee un importante polo de crushing y un reducido consumo interno. Sin embargo, la expansión de la demanda mundial de harina de soja está acompañada por una intensificación de los requerimientos nutritivos, lo que implica que los consumidores se están volviendo más estrictos en cuanto al tenor proteico que debe poseer la harina que se comercializa. Contrariamente, en nuestro país se viene verificando una caída en el tenor proteico de la soja argentina, que dificulta la obtención y el procesamiento de harinas de gran calidad.

Esta disminución en la calidad proteica de la soja argentina puede entenderse como la consecuencia de la correlación inversa entre volumen de producción y obtención de proteína. Esto es, cuanto mayor es el volumen de poroto de soja cosechado (y, por ende, mayor la cantidad de aceite que se puede obtener de dicha cosecha), menor será la calidad nutricional del grano.

La calidad industrial del poroto de soja depende de condiciones ambientales, genéticas y de manejo, así como de la interrelación que exista entre ellas. Entre los factores ambientales influyen la temperatura, la latitud, el estrés hídrico, la luminosidad y los nutrientes minerales del suelo.

Respecto de los factores genéticos, en Argentina se han priorizado aquellas variedades de semillas que aseguran mayor rendimiento por hectárea y resistencia a los pesticidas, sin considerar explícitamente la mejora en el nivel de proteína.

Finalmente, los factores de manejo del cultivo también ejercen una marcada influencia: a medida que se atrasa la fecha de siembra, disminuyen el rendimiento y el aceite y

aumenta la proteína (esto explica que en las sojas de 2ª se puedan encontrar mayores niveles de proteína que en las de primera).

A nivel internacional, existen dos tipos de harinas de soja comercializables, las llamadas HiPro y Low Pro. La primera contiene mayor nivel de proteína y menor nivel de fibra, por lo que es adecuada para la alimentación de cerdos y aves. La Low Pro se caracteriza por mayores contenidos de fibra y menores de proteína, por lo que puede ser utilizada para la alimentación de animales rumiantes, como ganado vacuno o cerdos adultos, que poseen un sistema digestivo capaz de asimilar mayor cantidad de fibra.

La harina Low Pro surge del proceso original de molienda de soja. Para arribar a la HiPro se incorpora un proceso de descascarado previo del poroto, que al eliminar la cáscara favorece la concentración del contenido proteico.

La industria aceitera nacional en las últimas campañas viene realizando esfuerzos para producir harinas con un valor de proteína cercano al 46%, de manera de soportar el menor descuento posible por calidad de acuerdo a los actuales estándares que rigen en el comercio mundial de la harina. Aun así, nuestro país estaría en el límite mínimo de porcentaje de proteína en harinas para exportación. Una alternativa para alcanzar ese valor cuando la materia prima local no lo brinda, ha consistido en la importación de soja de Paraguay, que se caracteriza por un mayor tenor proteico. Pero esta opción se ha visto dificultada por el cierre del régimen de importación temporaria de soja.

Lo cierto es que, si este proceso de pérdida de calidad continúa, se avizoran dos consecuencias negativas:

- un problema real de corto plazo, los descuentos de precio aplicados por los importadores por la menor calidad proteica de la harina, que reducirán el valor de nuestras exportaciones;

- un posible problema mayor en el largo plazo, la pérdida de participación de Argentina en el mercado mundial de harina de soja, desperdiciando sus ventajas comparativas.

Para enfrentar la problemática enunciada, en nuestro país se deben impulsar proyectos biotecnológicos que apunten a genotipos cuyo objetivo principal sea el aumento del nivel de proteína sin afectar el rendimiento.

Otro aspecto a tener en cuenta sería que las bases de comercialización reconocieran las especificaciones intrínsecas de la soja. Es decir, diferenciar los valores del grano según el contenido de aceite y de proteína (a través de bonificaciones y descuentos sobre el precio pactado) como ya rigió en nuestro país hasta 1979 y como lo reconoce la demanda internacional.

A pesar de lo dicho hasta aquí, no puede desconocerse que el componente de materia grasa ha pasado a ocupar un lugar relevante en el valor del complejo sojero. El aceite no sólo es demandado hoy para el consumo humano, sino también para la producción de biodiesel. Por lo tanto, un aumento de la demanda de energía limpia a nivel global para los próximos años, traerá aparejado requerimientos de mayores rendimientos de aceite de soja.