



La INDUSTRIA de la agricultura, los alimentos y las bebidas de Canadá



La industria canadiense del alforfón

El alforfón, o trigo sarraceno, dentro del reino vegetal es una de las mejores fuentes de proteínas de alta calidad y fácil digestión. Es también muy rico en hidratos de carbono y contiene muchas vitaminas y minerales, lo que lo hace un ingrediente ideal para la elaboración de una gran variedad de productos alimenticios y no comestibles. El alforfón se puede moler para dar harina o transformar en sémola o semolina. Estos dos últimos productos se pueden consumir tostados o al natural. La sémola tostada se puede agregar a la carne para aumentar su volumen o usar como ingrediente en cereales para el desayuno y sopas. En Japón, la harina de alforfón se mezcla con las de otros granos para elaborar fideos “soba”, un plato tradicional. En América del Norte, el alforfón se utiliza en las industrias del chocolate en tabletas, golosinas y botanas.

En el curso de los últimos 40 años, el cultivo del alforfón se ha establecido bien en Canadá, especialmente en el este de las praderas. Las actividades de valor agregado y el procesado secundario de este grano van en aumento. El Ministerio de Agricultura y Agroalimentación de Canadá realiza trabajos de investigación sobre la determinación de la funcionalidad de este cultivo y la concepción de un proceso de elaboración integrado que generará valor agregado para los sectores alimentarios y no alimentarios. La industria del alforfón, en particular las empresas Mancan Genetics y Kade Research, situadas en Morden (Manitoba), trabajan actualmente en la elaboración de una variedad puramente canadiense resistente a la helada y una nueva variedad con alto contenido de almidón. Se prevé que las variedades más nuevas se agreguen a otras variedades canadienses (AC Manitoba y Koban), reemplazando así las tradicionales Mancan y Manor.

La primera variedad de alforfón de grandes semillas, la Koto, interesa a los molineros por su mayor contenido en almidón y las características que le confiere el



almidón blando. Se puso en circulación en 1998 y se comenzó a producir comercialmente en Canadá en el verano de 2000.

Las industrias farmacéutica y nutracéutica han emprendido investigaciones innovadoras acerca de los posibles usos del alforfón para bajar el colesterol y combatir la diabetes. Además, el néctar de la planta se utiliza en la producción de miel y sus cáscaras aspiradas sirven de relleno de almohadas para consumidores alérgicos a las plumas, polvo y polen.

De 1996 a 1998, alrededor de la mitad de la producción canadiense de alforfón se consumió dentro del país. Desde 1998, las exportaciones han sobrepasado el consumo nacional. En 2001, a pesar de las malas





condiciones meteorológicas que afectaron la mayor parte de las cosechas en las Praderas, la producción se mantuvo en 14.000 toneladas. El mal tiempo continuó en 2002; el rendimiento cayó a 12.000 toneladas y las exportaciones bajaron a 5.400 toneladas. Sin embargo, teniendo en cuenta las nuevas posibilidades de exportación y la mejora en las condiciones de crecimiento, se prevé que esa tendencia a la baja en las exportaciones repuntará a largo plazo.

Información suplementaria

Aunque se le llama también "trigo sarraceno", el alfarfón (*Fagopyrum esculentum*) no es un cereal, sino un fruto o nuez. Es una dicotiledónea de la que se conocen 18 especies naturales, además de dos especies creadas por el hombre.

Japón es el mayor mercado de exportación del alfarfón canadiense, representando alrededor del 61% de todas las exportaciones en 2002. Estados Unidos, el segundo mercado en importancia, importó alrededor del 36%.

El International Symposium on Buckwheat (Simposio internacional sobre el alfarfón), que se realiza cada dos años, reúne a los principales investigadores del mundo, autoridades decisorias y científicos a fin de impulsar la investigación sobre el cultivo, técnicas de elaboración, procesado y comercialización del alfarfón.

Para más información, comuníquese con la Embajada de Canadá más cercana.

Encontrará más información sobre productos, proveedores y posibilidades de inversión en la industria agroalimentaria canadiense, consultando el sitio web del Servicio de Exportación Agroalimentaria en: <http://ats.agr.gc.ca>

La industria canadiense de los alimentos y bebidas es reconocida a nivel internacional como una de las mejores del mundo, tanto en términos de asegurar la calidad y salubridad de los alimentos, como por las condiciones propicias de comercio que ofrece. Los consumidores se preocupan más por la seguridad, salubridad y calidad de sus alimentos y exigen más información sobre los métodos de producción. Más que nunca, quieren tener la garantía de que sus alimentos son seguros y que se producen sin dañar el medio ambiente.

El objetivo de Canadá es ser el líder mundial en seguridad alimentaria, innovación y producción respetuosa del medio ambiente, y el que mejor atiende a las necesidades de los consumidores en su país y en el exterior.