



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

La industria canadiense del cáñamo

El cultivo del cáñamo tiene una larga historia. Desde hace 10.000 años, este recurso renovable de calidad superior es fuente de alimentos, fibras y combustible. Fue popular en Canadá en los siglos XVIII y XIX y, su cultivo fue prohibido en 1938. Hoy día, el cáñamo ha resurgido y el mercado mundial, está firme desde hace 10 años, demostrando su éxito comercial.

Desde su legalización en 1998 para fines comerciales y de investigación científica, el cáñamo ha despertado mucho interés en los agricultores canadienses. El Gobierno federal ha apoyado firmemente la reaparición de esta industria, modificando leyes y reglamentos, y aportando millones de dólares para investigación y desarrollo.

De acuerdo con el Ministerio de Salud de Canadá, la superficie total de las zonas autorizadas de los 169 agricultores canadienses que cultivan el cáñamo alcanzó a 1.558 hectáreas en 2002. Esas zonas se encuentran en Manitoba, Saskatchewan y Ontario, donde existe un vasto mercado potencial. Por ejemplo, el aceite de cáñamo es uno de los aceites más nutritivos, ya que contiene proporciones únicas de los ácidos grasos esenciales omega-3 y omega-6, y otros aminoácidos que el cuerpo humano no sintetiza por sí mismo. Además de tener un agradable sabor a nueces, el aceite de cáñamo es excelente para bajar el nivel de colesterol y fortalecer el aparato cardiovascular.

Los fabricantes de automóviles han aprovechado el cáñamo para mejorar su imagen. Para que se las vea como "verdes" (es decir, ecológicas), empresas europeas reconocidas, como Mercedes-Benz y BMW, utilizan ahora cáñamo en la fabricación de elementos interiores, entre ellos los paneles de las puertas y los tableros de mandos. Siguiendo el ejemplo de los europeos, los proveedores estadounidenses de la industria del



automóvil han empezado a utilizar el cáñamo para fabricar paneles de materiales compuestos más sólidos, ligeros y relativamente menos costosos.

Uno de los sectores del mercado de aceite de cáñamo que crece más rápido es el de los productos de cuidado corporal. La cantidad increíble de ácidos grasos esenciales que contiene el cáñamo hacen que su aceite sea ideal como ingrediente de productos tópicos para dejar sobre la piel o para enjuagar. Los ácidos grasos esenciales incluidos en lociones y cremas ayudan a suavizar y restaurar la piel, dando una gran suavidad y excelentes cualidades emolientes a lociones, bálsamos para labios, champús y acondicionadores del cabello, jabones y productos para afeitarse.

Dado que grandes empresas como The Body Shop y Revlon ya sacan partido de las cualidades de retención de humedad del aceite de cáñamo, se prevé que la funcionalidad y comerciabilidad de ese producto no cesarán de aumentar. Además, se prevé que un mejor conocimiento de los consumidores acerca de este producto y una mayor disponibilidad del mismo contribuirán a la ampliación de los mercados.

El cáñamo también es un ingrediente de la cerveza. Varias empresas cerveceras canadienses han comenzado a producir cerveza de cáñamo.

Información suplementaria

Las cualidades notables del cáñamo son difíciles de superar: crece bien sin herbicidas, regenera el suelo, requiere menos agua que el algodón, madura en tres o cuatro meses y puede producir, por acre, cuatro veces más papel que los árboles. Sirve para fabricar materiales de construcción dos veces más resistentes que la madera y el cemento, una fibra textil más resistente que el algodón, mejores aceites y pinturas que las que se elaboran a base de petróleo, carburante diesel sin residuos y plásticos biodegradables. Además, puede producir más proteínas digeribles por acre que cualquier otra fuente de alimento.

La semilla de cáñamo es mucho más nutritiva que la soya, ya que contiene más ácidos grasos esenciales que cualquier otra fuente y ocupa el segundo lugar,

después de la soya, en contenido de proteínas de alto valor biológico (y los seres humanos la digieren mejor). La semilla de cáñamo entera contiene alrededor de 25% de proteínas, 30% de carbohidratos, 15% de fibras insolubles, caroteno, fósforo, potasio, magnesio, azufre, calcio, hierro y zinc, así como las vitaminas E, C, B1, B2, B3 y B6.

Aunque el cáñamo y la marihuana pertenecen a la misma especie, ni el cáñamo ni la semillas de cáñamo contienen tetrahidrocanabinol (THC), el ingrediente psicoactivo de la marihuana.

La corteza del tallo de cáñamo contiene fibras liberianas que se encuentran entre las fibras blandas naturales más largas del mundo y son ricas en celulosa. La parte leñosa central del tallo contiene pulpa de celulosa y hemicelulosa. La fibra de cáñamo es más larga, resistente, absorbente y aislante que la fibra de algodón.

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.