



Las legumbres: un nicho en expansión con proyección global.

Prieto, G.
AER INTA Arroyo Seco



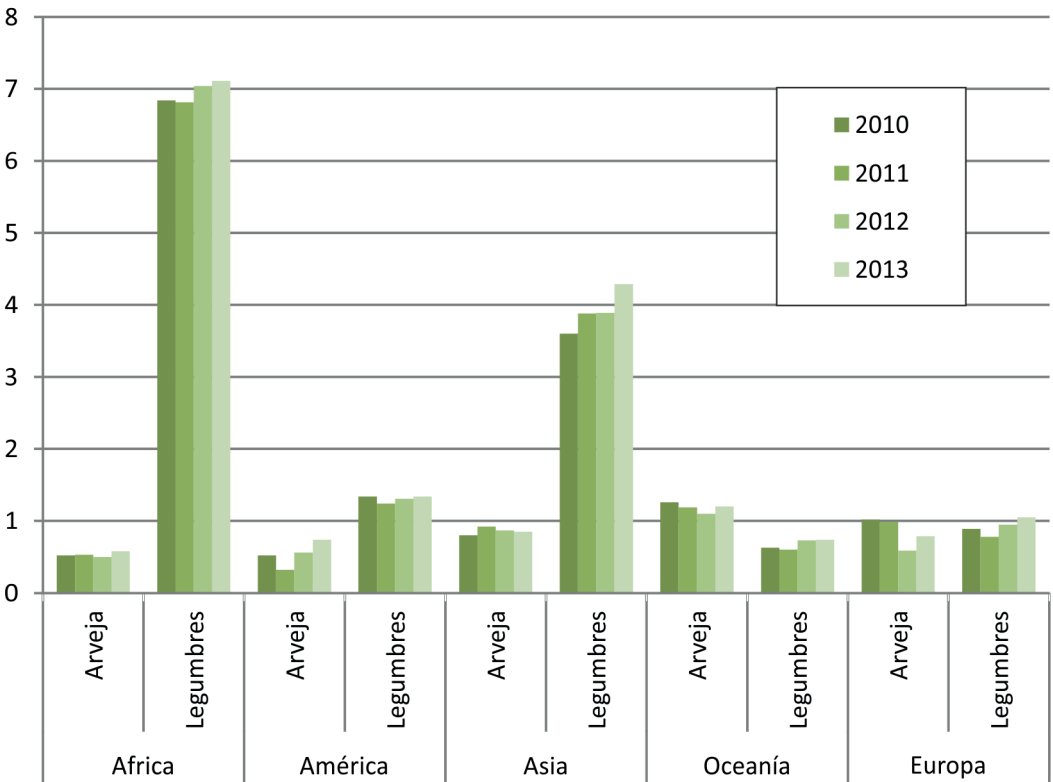
Palabras clave: legumbres, consumo.

A nivel global, el consumo diario promedio de proteínas per cápita es de aproximadamente 77 gr. Los países desarrollados lo satisfacen, mayoritariamente, con proteínas cárnicas, mientras que los países en vías de desarrollo lo hacen básicamente

con proteínas vegetales. Por caso India, con 56 gr de consumo diario de proteína per cápita, necesitaría 27.6 millones de tn de proteína, el equivalente a una producción de 125 millones de toneladas de legumbres. Hoy, en todo el mundo, se producen sólo 80 millones de toneladas cuyo destino principal es el consumo humano directo, mientras que el intercambio comercial es de poco más de 32 millones de tn.

F1

Figura 1. Evolución del consumo per cápita de legumbres por regiones.





La tendencia del consumo per cápita es estable, de alrededor de 7 kg de legumbres/habitante por año, por lo que el crecimiento de la demanda va a estar dado, fundamentalmente, por el incremento de la población y de su situación económica. Por otro lado, se dan cambios en la cultura de la alimentación, donde en países occidentales cada vez hay más personas con hábitos de consumo vegetarianos o veganos. Brasil, de cuya población aproximadamente el 15 % es vegetariana o vegana, representa más de 30 millones de personas que demandan más proteínas y fibras vegetales. La industria de la alimentación está desarrollando permanentemente productos elaborados cuyos ingredientes son legumbres, las cuales aumentan enormemente su calidad alimenticia. Estos productos van desde golosinas, elaboración de pastas secas, productos de la panificación y snacks hasta aditivos en la elaboración de embutidos cárnicos.

Hay proyectos de obtención de productos proteicos puros aislados de semillas de legumbres, que son usados como ingredientes en diferentes procesos industriales de la alimentación. Lo mismo sucede con los almidones.

Donde sin duda puede haber un gran impacto, es en el consumo potencial que tienen las harinas, especialmente las de arveja, por su menor precio en relación a las otras especies en la elaboración de raciones para alimentación de bovinos de carne y leche, cerdos en terminación y aves, con resultados promisorios en los ensayos llevados a cabo por diferentes autores. La gran ventaja de estas harinas radica en su alto nivel proteico, ausencia de materia grasa, originado con granos no GMO y extraídas sin solventes. Como ejemplo de esto, en Argentina se consumen aproximadamente 6.5 millones de toneladas de harina de soja como forraje, donde de sustituirse sólo el 20 % por harina de arveja, serían necesarias 1.3 mill de tn de arveja, necesitando multiplicar por 10 el área actual de siembra, lo cual es perfectamente viable dado que hay mucha superficie ociosa en el invierno donde no se siembra trigo o cebada.