

MEJORA DE LAS CONSERVAS VEGETALES

JUAN SANTA MARIA LEDOCHOWSKI

Ingeniero Jefe de la Sección de Bioquímica del I. N. I. A.

Las conservas vegetales representan en todas las naciones de intensa producción agrícola un renglón del máximo interés, tanto para la revalorización del producto agrícola en el mercado interior, como para competir en el mercado exterior con otros países.

Es evidente que en este aspecto lo único que tiene verdaderamente interés es la media y gran industria, ya que la conservación doméstica de diversos frutos y productos agrícolas, en el aspecto en que consideramos el tema, no tiene importancia.

Si, como es lógico y natural, centramos exclusivamente el problema en nuestro país, no hace falta recurrir a estadísticas para afirmar que, en general, la situación actual de nuestra industria de conservas vegetales es, a juicio del que suscribe, francamente deplorable, tanto en lo que se refiere al volumen de mercancías hoy día exportadas, como a la calidad de la gran mayoría de las que circulan en nuestro mercado interior.

Si nos preguntamos a qué es debida esta situación, de una industria que una importancia tan decisiva puede tener, tanto para la citada revalorización del producto agrícola en sí mismo como para nuestra vacilante economía exterior, a todas luces falta de sólidas bases de apoyo, veremos que, como siempre, son diversas las causas que han contribuido a la coyuntura actual.

Por un lado, la indiferencia del Estado, a través de sus varios organismos, en lo que se refiere a esta industria, tanto en el aspecto legislativo como en el de ayuda a una mejor producción, facilitando al industrial laboratorios, enseñanza, etc. No es un secreto el hecho vergonzoso de que el fabricante español, al darse cuenta de que en casi todos los países exigían unas condiciones mínimas para cada producto, como, por ejemplo, en los concentrados de tomate, enviaban a analizar sus muestras a una conocida estación experimental de un país próximo al nuestro.

Por otra parte, el industrial, falto de esta enseñanza y coacción legislativa, ante un mercado interior poco exigente, ha tendido a industrializar todos los productos que adquiría en el mercado, cuando muchas veces éstos no tenían las condiciones mínimas exigidas para ello.

No tiene duda que también la industria está, en líneas generales, necesitada de concentración

y modernización, pero, sin embargo, no constituye, a nuestro modesto entender, la verdadera clave del problema. Claro está que, por ejemplo, los nuevos concentradores continuos fabricados por los italianos para la fabricación de concentrados de tomate ofrecen evidentes ventajas sobre las clásicas «bolas» de doble efecto, lo cual no obsta para que, en general, existan hoy en día en España medios para obtener una buena producción de concentrados de tomate.

Si consideramos, en líneas generales, la manera de cómo lograr una mejora en la calidad de nuestra producción, podemos resumirlo de modo muy breve en los siguientes puntos:

1.º Tipificación del producto agrícola, al objeto de elegir las variedades más adecuadas para su industrialización, de modo que éstas lleguen a la fábrica en condiciones uniformes de madurez y tamaño, con un control riguroso de su estado fitosanitario. Es, por ejemplo, verdaderamente impresionante contemplar en algunas fábricas españolas la recepción del melocotón; los frutos que llegan son de las más diversas clases, tamaños y estados de madurez, y en general, en un deficiente estado fitosanitario, lo que obliga a una penosa, costosa y normalmente antihigiénica manipulación para la selección de los frutos y, en general, a su troceado, para aprovechar la parte sana, por pequeña que sea. Esto, a todas luces, es totalmente inadmisibles y en modo alguno achacable al industrial.

Por otra parte, puede afirmarse que contamos con condiciones naturales excelentes para poder obtener regularmente materias primas de primerísima calidad; nosotros, por ejemplo, hemos encontrado en botes de concentrados de tomate españoles, cifras récord de ácido ascórbico (vitamina C) (431 miligramos de ácido ascórbico por 100 gramos de materia seca, y en otro bote de otra fábrica de la misma región, 420 miligramos), cifras no alcanzadas, ni con mucho, en las muestras que hemos analizado de muy diversos países (Estados Unidos, Italia, Francia, Portugal).

2.º Establecimiento, dentro de una legislación alimenticia general, de las características de las conservas vegetales. Afortunadamente, ha empezado a funcionar muy recientemente la Comisión de Expertos designada para redactar un Anteproyecto del Código Alimenticio Espa-

ñol. Una vez establecido este Código, se podrán exigir a las conservas la calidad que hoy día no tienen, aunque sean las dedicadas al consumo interior, ya que a más de un industrial de los de primera fila les hemos oído, al reprochárseles la calidad de una de sus fabricaciones, excusarse diciendo que era destinada al consumo en nuestro país.

3.º Intimamente relacionado con el anterior, es imprescindible:

a) La tipificación de los productos; por ejemplo, en Francia, para el melocotón en almíbar, existen tres clases diferentes: «extra», «corriente» y «familiar», cada una de las cuales debe cumplir un determinado número de condiciones, sin lo cual no puede ser vendida. Nosotros hemos tenido ocasión de analizar recientemente cinco clases de conservas vegetales distintas, producidas por una misma firma industrial española, de gran renombre en nuestra Patria, destinadas a la exportación a una república hispanoamericana, ninguna de las cuales reunía los requisitos exigidos por Francia para las clases de peor calidad. Pretender que estos productos puedan competir en el mercado internacional, es ganas de engañarse.

b) Que la etiqueta recoja, escueta pero vezazmente, lo esencial del producto contenido en el bote, para que sirva de eficaz orientación al comprador. Por ejemplo, en un gran establecimiento comercial madrileño, se vende actualmente en la sección de autoservicio alimenticio un preparado de tomate que en la etiqueta viene definido como «Tomate concentrado (puré)»; este producto tiene solamente un 8 por 100 de materias seca. Según la reglamentación del Comité Internacional Permanente para la Conserva, las denominaciones aplicables a los purés de tomate deben ser: puré de tomate semiconcentrado, 11 por 100 a 15 por 100 de materia seca; puré de tomate concentrado, 22 por 100 de materia seca; puré de tomate do-

ble concentrado, 28 por 100 de materia seca. Independientemente, por tanto, de que este producto no corresponda a ningún tipo admitido internacionalmente, hay que considerar que si bien su precio es inferior al de los dobles concentrados, hoy día muy difundidos en el mercado español, no está, ni con mucho, en relación con su contenido en materia seca, lo que determina que el público que lo adquiere, atraído por su precio inferior, quede sensiblemente perjudicado.

c) Que un eficaz servicio de represión de fraudes vele por el cumplimiento de la legislación establecida.

4.º También es imprescindible el establecimiento de unas normas de análisis sanitario, que garanticen el producto comercializado, lo cual es especialmente importante en las conservas vegetales poco ácidas, pH superior a 5,3, por la posibilidad de desarrollo de los anaerobios mesófilos de la putrefacción.; en ciertas condiciones, también se puede desarrollar este grupo en conservas vegetales de acidez media, pH comprendido entre 4,5 y 5,3. Nosotros, hace pocos meses, pudimos comprobar la presencia de bacterias de este grupo en una partida de botes de pimientos morrones exportados a Estados Unidos y devueltos a España. Este control sanitario no puede limitarse a la actividad de uno o varios laboratorios oficiales, que sometan a análisis con periodicidad más o menos grande una serie de productos comerciales para juzgar sobre su calidad. Es imprescindible que el control llegue a través de una serie de agentes, a la revisión de la propia fábrica y de sus métodos de trabajo.

Una vez resueltos estos cuatro puntos, es cuando consideramos que se puede abordar con garantía de éxito la modernización industrial, que especialmente es del máximo interés en lo que se refiere al boterío.

