CONGRESO NACIONAL

CÁMARA DE SENADORES

SESIONES ORDINARIAS DE 2020

ORDEN DEL DIA Nº 394

27 de octubre de 2020

SUMARIO

COMISIÓN DE AGRICULTURA, GANADERIA Y PESCA

Dictamen en el proyecto de declaración de la señora senadora Rodriguez Machado, declarando de interés el lanzamiento de la leche de maní. (S.- 207/20)

DICTAMEN DE COMISIÓN

Honorable Senado:

Vuestra Comisión de Agricultura, Ganadería y Pesca ha considerado el proyecto de declaración de la señora Senadora Laura Rodríguez Machado, registrado bajo expediente N° S–207/20 que declara de interés de este H. Cuerpo el lanzamiento oficial del nuevo producto: “leche” de maní, bajo el nombre de Pitey, creado a partir de una articulación entre la Facultad de Ciencias Agrarias (FCA) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) y empresas privadas, que se llevó a cabo el jueves 5 de marzo de 2020; y por las razones que dará el miembro informante, os aconseja su aprobación.

De acuerdo a lo establecido por el artículo 110 del Reglamento del Honorable Senado, este dictamen pasa directamente al orden del día.

Sala de la comisión, 28 de julio de 2020

Adolfo Rodríguez Saa – Alfredo L. de Angeli – Roberto M. Mirabella – Jorge E. Taiana – Antonio J. Rodas – María T. M. González – Daniel A. Lovera – José R. Uñac – Gladys E. González – Julio C. Martínez – Silvia del Rosario Giacoppo -

PROYECTO DE DECLARACION

El Senado de la Nación

DECLARA

De interés legislativo el lanzamiento oficial del nuevo producto: “leche” de maní, bajo el nombre de Pitey, creado a partir de una articulación entre la Facultad de Ciencias Agrarias (FCA) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC), y empresas privadas, que se llevará a cabo el jueves 5 de marzo de 2020, en esa casa de estudios.

Laura E. Rodríguez Machado

FUNDAMENTOS

Señora Presidenta:

La provincia de Córdoba es la primera productora de maní, y Argentina el primer exportador. Hace tiempo que los integrantes de este sector buscan que el maní sea mucho más que un snack. En este sentido, y atentos a los intereses del mercado por consumir bebidas vegetales, hay quienes tuvieron la dichosa idea de agregar valor a la estrella cordobesa y producir “leche de maní”.

Se trata de una iniciativa surgida en el marco de un trabajo conjunto encabezado por la Facultad de Ciencias Agropecuarias (FCA) de la Universidad Nacional de Córdoba (UNC) con el aporte de dos firmas privadas.

Técnicamente, no se la puede denominar leche porque esa palabra está reservada a alimentos provenientes de animales mamíferos. Pero los consumidores llaman así a las bebidas de origen vegetal, cada vez con más auge por el crecimiento de la alimentación saludable y amigable con el ambiente y por el avance del “boom vegano”.

La cadena del maní, un producto que se cultiva e industrializa de manera casi exclusiva en la zona centro-sur de Córdoba y que se exporta prácticamente en su totalidad, está a punto de iniciar una apuesta en ese sentido.

Desde el barrio Ferreyra, de la capital provincial, comenzarán a envasarse en febrero las primeras “leches” de maní de la Argentina, saldrán al mercado en tetra packs porque garantiza una vida útil muy larga, un producto sano, saludable y estéril.

Para obtener estas “leches”, el investigador Rubén Grosso sostiene que, a medida que se va triturando el grano, se lo mezcla con agua, sumando ingredientes que ayudan a estabilizar el maní, debido a que es un grano que aporta muchas proteínas y aceites. El mecanismo es similar al que se usa para estabilizar la leche cruda. Cada litro obtenido lleva aproximadamente un ocho por ciento de maní. La bebida queda con una consistencia espesa y cremosa.

En cuanto a las propiedades nutricionales, el técnico detalló que posee un 8% de grano de maní, lo que significa que tiene un 4% de materia grasa, 2% de proteína, y está suplementada con vitamina A y D, y calcio.

En la misma línea, advirtió que “una de las deficiencias de la dieta vegana y vegetariana es la vitamina B12, por lo cual, otro suplemento importante que se le agregó es tal vitamina”. Por supuesto, que también posee las propiedades del maní, Omega 9, fibra, no contiene colesterol ni lactosa, y al no estar genéticamente modificado tampoco tiene OMG. Sumado a todo ello, es libre de gluten.

Si bien la idea es distribuirlo de manera inmediata en el mercado local, hay mucha expectativa puesta en el mercado externo. Inicialmente se pondrá foco en los países limítrofes (especialmente Chile y Brasil), China y el resto de Países Asiáticos, aunque también, con más tiempo, se podrá desarrollar Europa y Estados Unidos que son mercados más maduros.

La ventajas que tiene es su vida útil: los testeos realizados indican que puede almacenarse por hasta nueve meses, sin que sufra problemas en la calidad.

Por todo lo expuesto, por el logro de este producto de alto valor agregado, que promueve el desarrollo de las economías regionales de nuestra provincia es que solicito a mis pares el acompañamiento en este proyecto de declaración.

Laura E. Rodríguez Machado

*VERSION PRELIMINAR SUSCEPTIBLE DE CORRECCIÓN UNA VEZ CONFRONTADO CON EL EXPEDIENTE ORIGINAL