

22 al 25 de septiembre de 2015

Experiencias en la producción y Mercadeo del aceite de palma alto oleico

Mónica Cuéllar Sánchez

Septiembre 25 de 2015

Contenido



- a. Historia**
- b. Características del Aceite**
- c. Desarrollo de Producto**
- d. Estrategia Comercial**



El Aceite de palma Alto Oleico se obtiene de la pulpa del fruto de la palma híbrida OxG, (*E. oleífera* x *E. guineensis*), mediante procesos de extracción mecánicos.

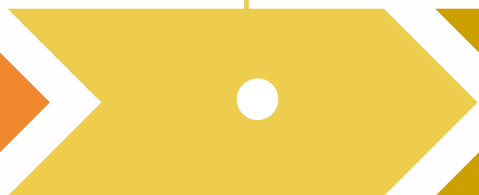
Historia del Proyecto

22 al 25 de septiembre de 2015

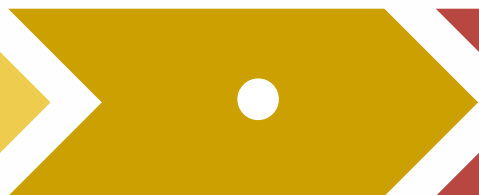


Ensayos de Fortificación de Alimentos
Uso del aceite rojo en restaurantes Gourmet

2002 - 2005

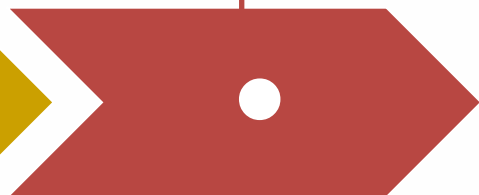


2011 - 2013



Estrategia Comercial

2014 →



Caracterización del Producto
Identificación de los Usos

2006 - 2010



Desarrollo Industrial de Producto
Estrategia de Promoción



Características del Aceite

- Tiene un mayor contenido de ácido oleico (35% más que el aceite de palma tradicional) del cual se deriva su nombre.
- Con un bajo contenido de ácidos grasos saturados (menos de 35%).
- Tiene una baja acidez (1,0 – 1,5%) en estado crudo, lo que favorece su almacenamiento en periodos prolongados de tiempo.
- Es un aceite con buena resistencia a la oxidación y al calentamiento prolongado.
- Es rico en fitonutrientes, especialmente β -carotenos y Vitamina E: Tocoferoles y Tocotrienoles.



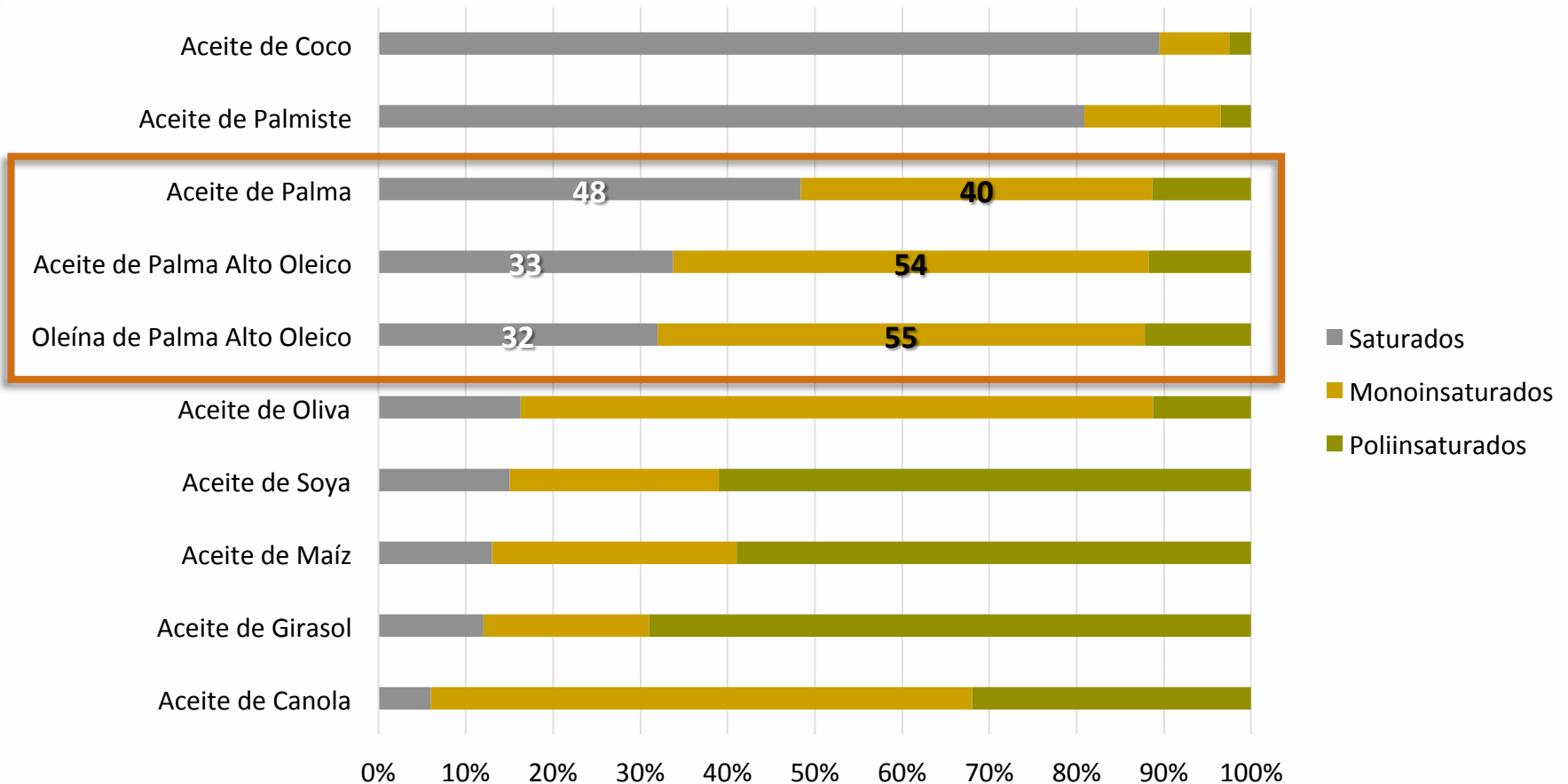
Características del Aceite

Comparación perfil de ácidos grasos

	Saturados					Monoinsaturados	Poliinsaturados	
	Acido Cáprico	Acido Láurico	Acido Mirístico	Acido Palmítico	Acido Esteárico	Acido Oleico	Acido Linoleico	Acido Linolénico
	C10:0	C12:0	C14:0	C16:0	C18:0	C18:1	C18:2	C18:3
Aceite de Canola				4	2	62	22	10
Aceite de Girasol				7	5	19	68	1
Aceite de Palmiste	4	48	16	8	3	15	2	
Aceite de Coco	6	47	18	9	3	6	2	
Aceite de Maíz				11	2	28	58	1
Aceite de Maní				11	2	48	32	
Aceite de Soya				11	4	24	54	7
Aceite de Oliva				13	3	71	10	1
Aceite de Algodón			1	22	3	19	54	1
Oleína de Palma Alto Oleico		0,3	0,4	28,1	2,8	55,1	11,7	0,34
Aceite de Palma Alto Oleico		0,3	0,5	29,3	3	53,5	11,2	0,29
Aceite de Palma		0,4	1,2	41,0	5,4	40,0	11,00	0,2
Sebo de Porcino			2	26	14	44	10	
Sebo de Vacuno			3	24	19	43	3	1

Características del Aceite

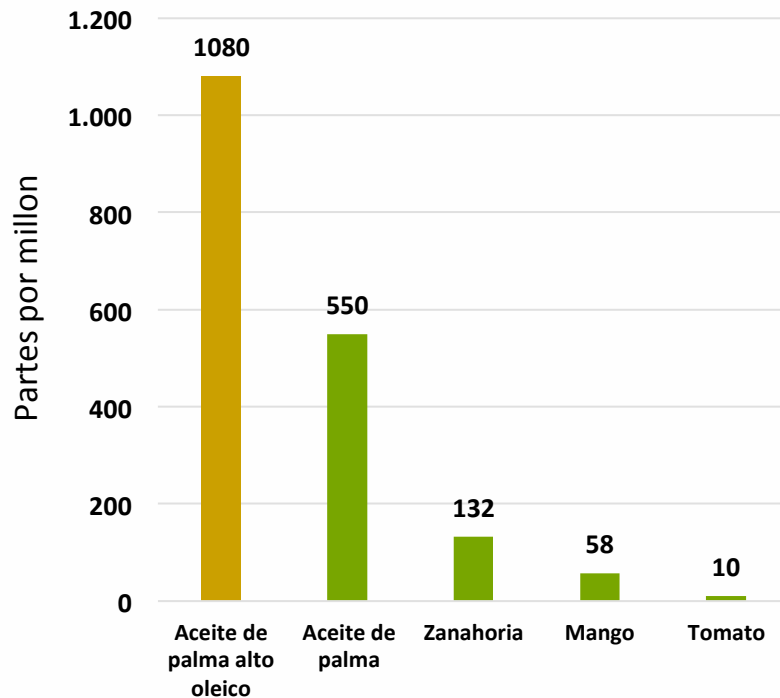
Comparación perfil de ácidos grasos



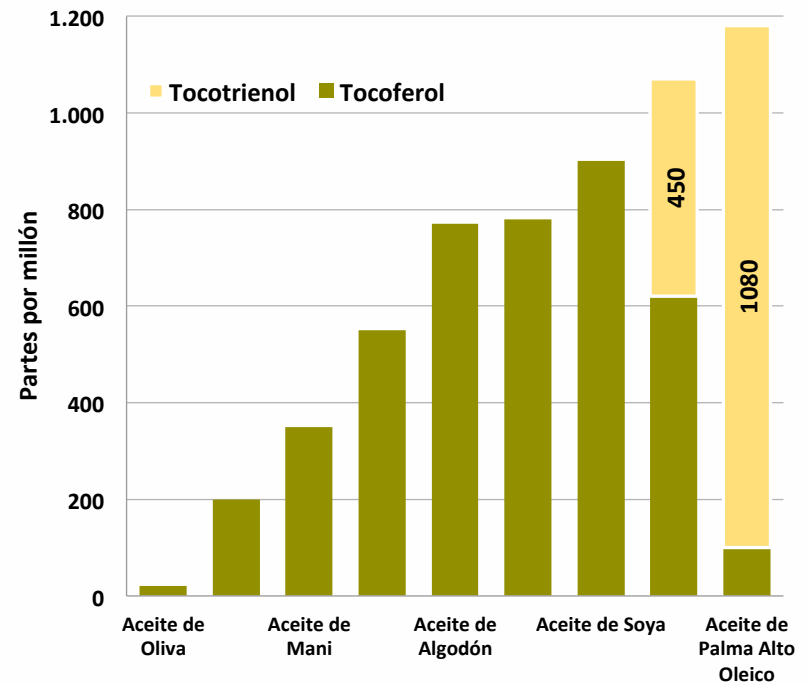
Características del Aceite

Contenido de fitonutrientes

Contenido de β -carotenos en alimentos



Contenido de Vitamina E en los aceites vegetales*



* Contenido en aceites crudos

Desarrollo de Productos



Aceite Alto Oleico
crudo



Aceite RBD Alto Oleico

80%



Oleína Alto Oleico

20%



Estearina Alto Oleico

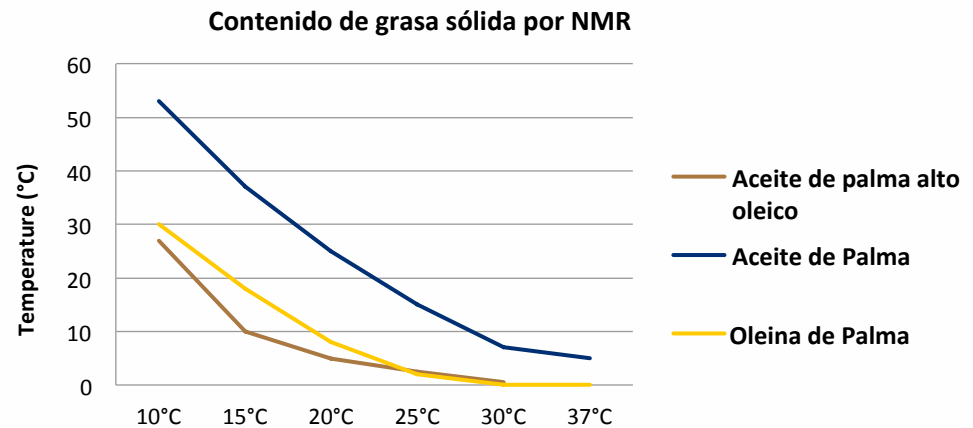


Aceite Rojo

Las características de estos productos,
son diferentes a los derivados de la
palma tradicional

Aceite de Palma Alto Oleico RBD

Parámetro	Oleína	Aceite RBD Alto Oleico
Índice de Yodo	56 -60	50-53
Punto de Nube	< 5°C	6°C
Grasa Saturada	46%	33%
Grasa Insaturada	53%	67%



El aceite alto oleico RBD tiene características similares a la oleína de palma tradicional

Oleína de Palma Alto Oleico

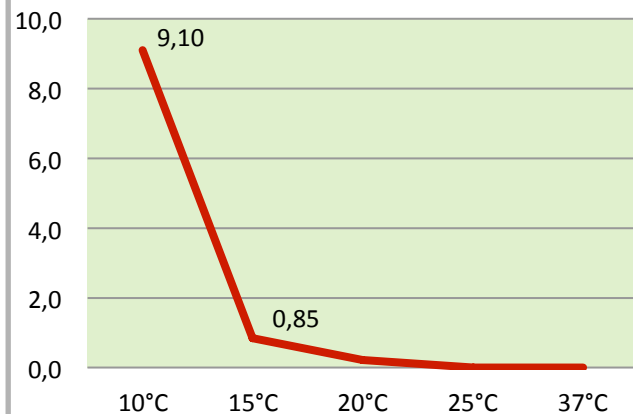


Rendimiento: 75 – 85%

Índice de Yodo: 69 - 74

Punto de Nube: -1°C

Curva de Sólidos



Ácidos Grasos (%)

Laúrico	C12:0	0,11 - 0,30
Mirístico	C14:0	0,30 – 0,40
Palmitico	C16:0	25 – 28
Palmitoléico	C16:1	0,39
Estearico	C18.0	2,5 – 2,75
Oleico	C18.1	54 – 57
Linoleico	C18:2	10 – 12
Linolenico	C18:3	0,34
Grasa Insaturada		68 - 70
Grasa Saturada		28 - 30

La oleína de Palma Alto Oleico, puede reemplazar el aceite de soya en las mezclas utilizadas en climas fríos en Colombia

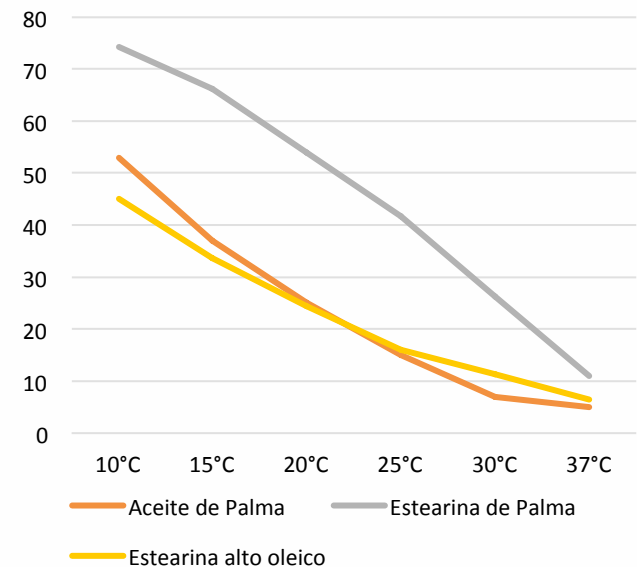
Estearina de Palma Alto Oleico

Acido Graso	Aceite de Palma tradicional	Estearina alto oleico
Láurico – C12:0	0,35	0,5
Mirístico – C14:0	1,25	0,4 - 0,8
Palmítico –C16:0	42	38 - 40
Esteárico – C18:0	5,45	3,0 - 4,0
Oleico – C18:1	40	46 - 48
Linoléico – C18:2	11	7-9
Linolénico – C18:3	0,25	0,2 -0,5
Acidos grasos Saturados	49	42 - 46
Ácidos grasos Insaturados	51	54 -58



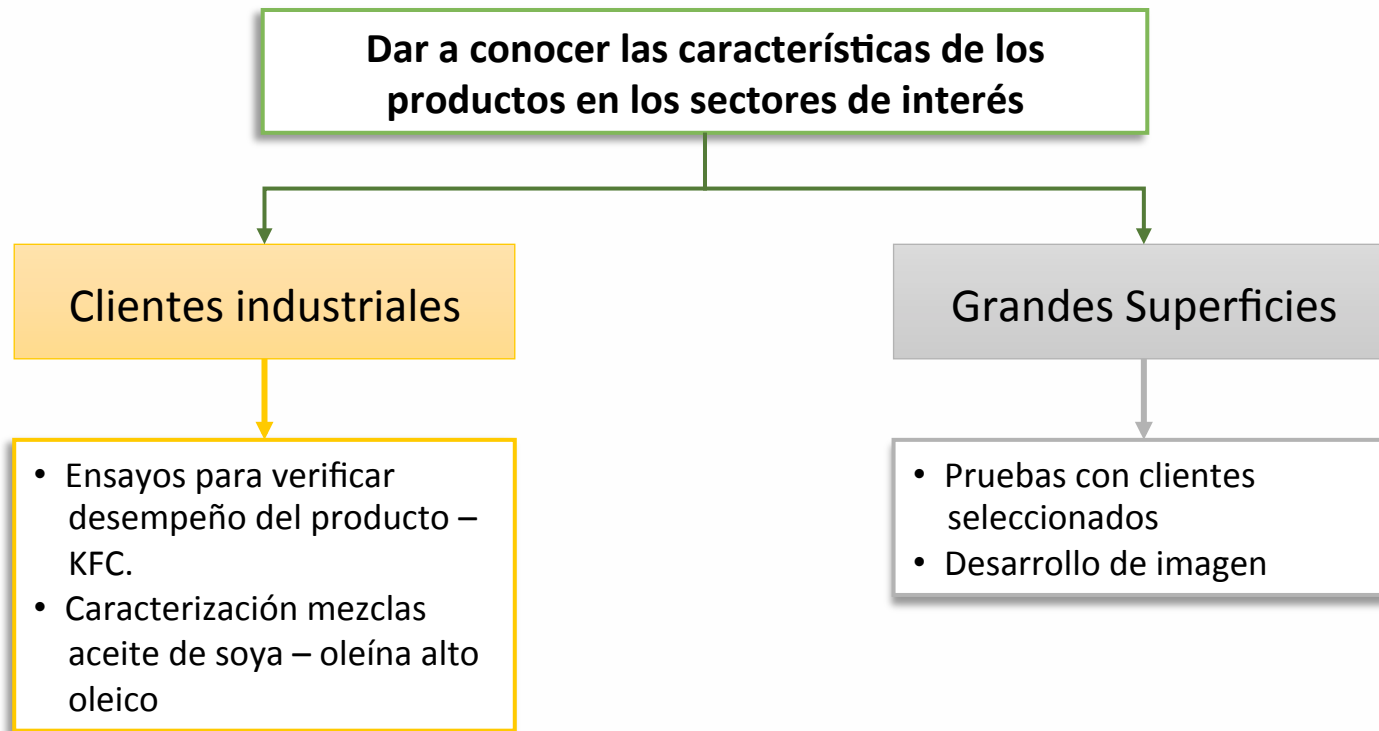
Estearina Alto Oleico

Contenido de grasa solida en la estearina alto oleico



La estearina de palma alto oleico, tiene unas características muy similares al aceite de palma tradicional.

Estrategia Comercial



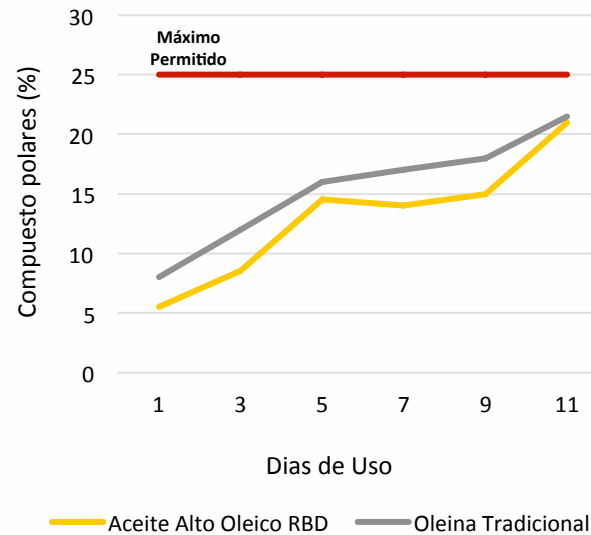
Estrategia Comercial

Clientes industriales



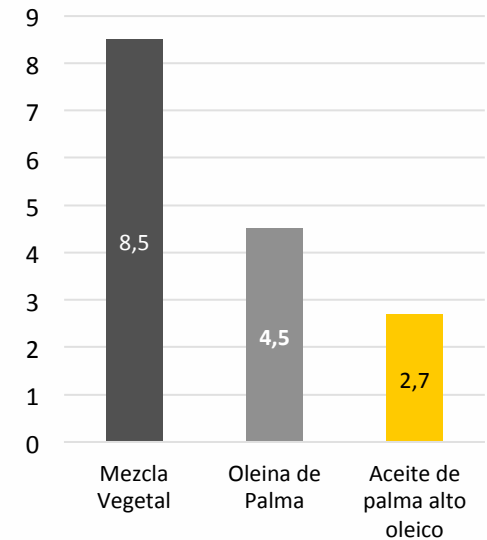
Se realizaron dos estudios del comportamiento en fritura del Aceite de Palma Alto Oleico RBD en KFC.

Comparación presencia de compuestos polares durante la prueba



La mayor estabilidad a la oxidación del Aceite de Palma Alto Oleico se demuestra en el menor contenido de compuestos polares y acidez

Comparación consumo semanal de aceite (bidones/semana)



El rendimiento fue en promedio 3,5 veces mayor en comparación con la mezcla de aceites vegetales

Estrategia Comercial

Clientes industriales



Los resultados demostraron el buen comportamiento del aceite durante la prueba, independiente del tipo de alimento utilizado, expresado en una mayor estabilidad a la oxidación, un mayor rendimiento, sin afectar las características organolépticas de los alimentos

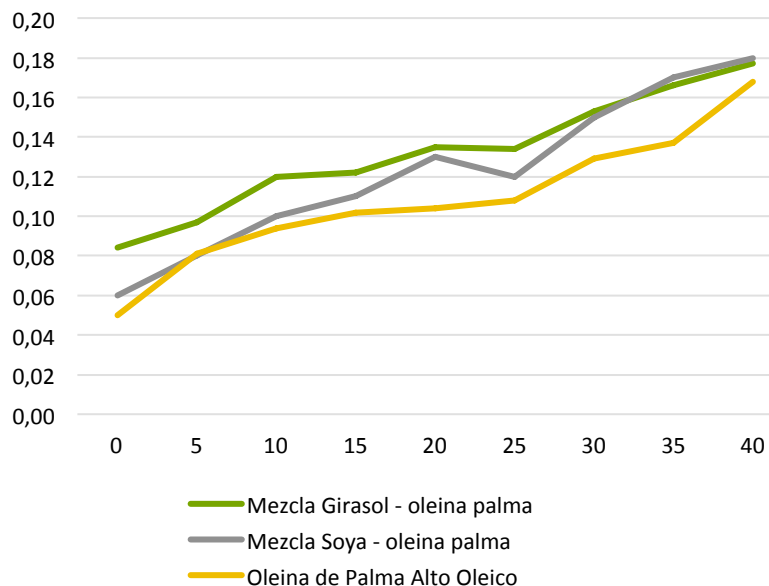
Los ensayos demostraron que el aceite de palma alto oleico RBD tiene comportamiento y rendimiento muy superior a la oleína de palma y las mezclas de aceites vegetales utilizadas en la prueba.

Estrategia Comercial

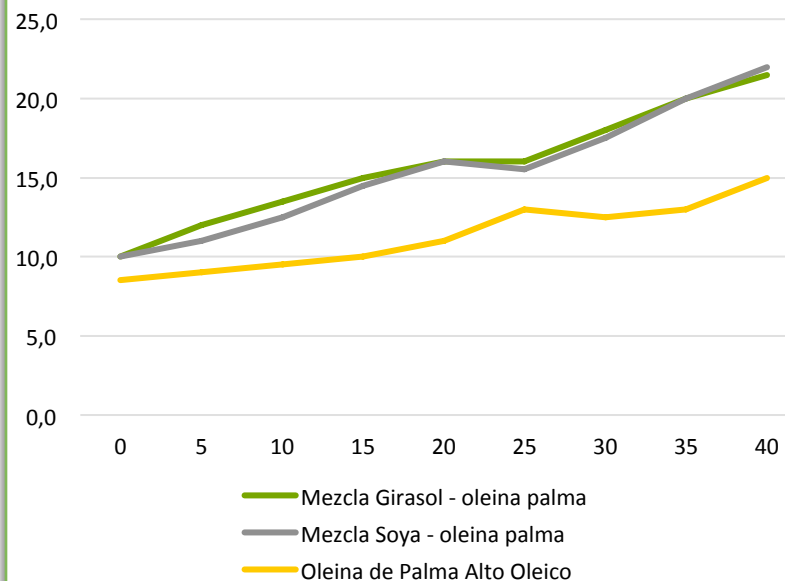


Grandes Superficies

Comportamiento de la acidez en diferentes mezclas de aceites



Comparación de los compuestos polares en diferentes mezclas de aceites



Por sus características, la oleína alto oleico, puede reemplazar el uso de las mezclas usadas en climas fríos y de aceites importados.

Estrategia Comercial

Grandes Superficies



Pruebas de desempeño del producto

- Alto Punto de Humo.
- Estabilidad a altas temperaturas
- Neutralidad en el sabor.
- Menor absorción de grasa por el alimento
- Libre de grasas TRANS.
- Vitamina E, Omega 9.

Hoy el producto se encuentra disponible en la estantería de este almacén en todo el país.

Estrategia Comercial

Desarrollo de imagen

100% Colombiano

Palmali®

ACEITE DE PALMA ALTO OLEICO

Alto Rendimiento!

Alto Contenido en Vitamina E Natural

- ✓ Resistente a altas temperaturas.
- ✓ Respeta el sabor natural de las comidas.
- ✓ Naturalmente libre de Grasas Trans y Colesterol.
- ✓ No proviene de organismos genéticamente modificados.

Contiene **OMEGA 9 al 55%**

INGREDIENTES: Oleína de Palma Alto Oleico y Antioxidante (TBHQ).

FABRICADO Y ENVASADO POR: Dal Línea S.A. - C.M. - 9 Via Villavicencio - Restrepo Meta - Colombia. Para HACIENDA LA CABAÑA S.A. Calle 4 No. 69-65, Bogotá D.C. - Colombia Tel: +57 1 3100177 - Email: info@haciana.com.co Registro Sanitario INVIMA: IC8W14M00791

HACIENDA LA CABAÑA S.A.

Contenido Neto: **20 LITROS**

Información Nutricional	
Tamaño por porción: 2 cucharadas (10 ml)	
Porciones por envase: 2000	
Cantidad por porción	
Calorías 90	Calorías de grasa 90
Grasa total 10 g	100%*
Grasa saturada 2 g	40%
Grasa monoinsaturada 6 g	60%
Grasa poliinsaturada 1 g	10%
Carbónhidrato 0 g	0%
Proteína 0 g	0%
Sodio 0 mg	0%
Cholesterol 0 mg	0%
Fibra dietética 0 g	0%
Alcohol 0 g	0%
Proteína 0 g	0%
Grasa total 10 g	100%

* Los Porcentajes de valores diarios están basados en una dieta diaria de 2000 calorías. Los valores nutricionales del producto no incluyen el mayor aporte de los nutrientes.

7 470999 0317954



Estrategia Comercial

Desarrollo de imagen

- Naturalmente libre de grasas TRANS y Colesterol.
- No proviene de organismos genéticamente modificados.
- Alto Contenido de Antioxidantes Naturales (Vitamina E).
- Alto Contenido de ácidos grasos Mono-Insaturados.

- Alto Punto de Humo.
- Respeta el sa'uM - las comidas.
- Mayor Rendimiento y Vida útil.
- Menor Absorción de aceite en los alimentos.



HACIENDA LA CABAÑA S. A.

Visítanos en: WWW.LACABANA.COM.CO - Colombia Tel. +57 1 310 0177

Producto 100% Colombiano

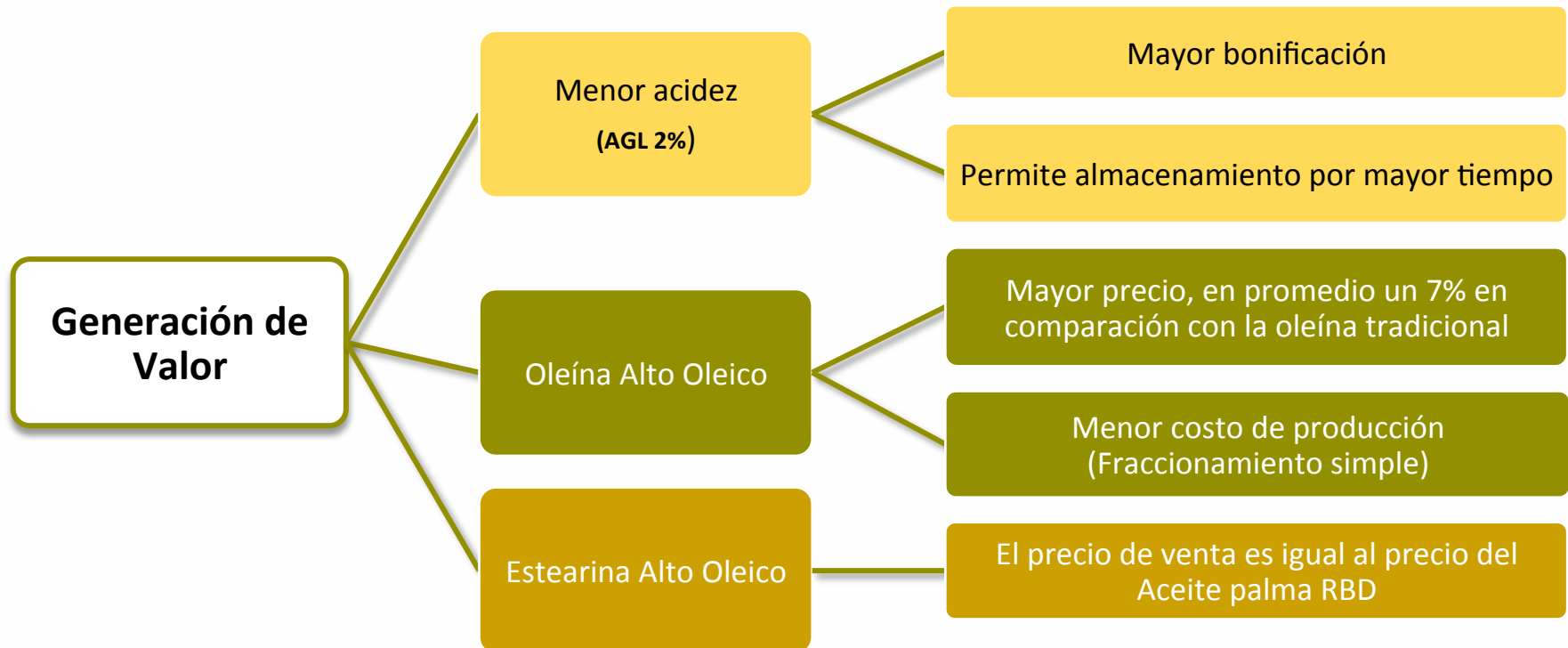


XVIII
Conferencia
Internacional sobre

PALMA
DE ACEITE

18th International Oil Palm Conference

Estrategia Comercial



Estrategia Comercial

Generación de Valor

Contenido de ácido oleico

Estos aceites tienen un mayor valor en el mercado.

Aceite de Girasol Alto Oleico – 32% superior en precio que el girasol tradicional

	Saturados	Mono insaturados	Poli insaturados	Precio en Colombia
	%	%	%	US\$-Ton
Aceite de Girasol	12	14-39	49 - 74	\$ 1.193
Aceite de Girasol Alto Oleico	11	43 - 84	5 - 46	\$ 1.544
Aceite de Soya	15	24	61	\$ 786
Aceite de Algodón	26	19	55	\$ 1.261
Aceite de Palma Alto Oleico	33	54	11	?
Aceite de Palma	48	40	11	\$ 728

- El precio del aceite de girasol alto oleico es 32% superior al tradicional.
- El precio del aceite de palma alto oleico podría estar referenciado a su contenido de oleico

Aceite de palma alto oleico Rojo

Beneficios Nutricionales

- El Aceite NOLI® es un auténtico antioxidante natural. Es rico en vitamina E y carotenoides.
- **Alto contenido de Vitamina E (900 -1100 ppm).** Es la fuente natural más rica en tocotrienoles (una de las formas de la vitamina E).
- **Rico en Beta-caroteno (850 - 1250 ppm).** El contenido es 8 veces más beta-caroteno que la zanahoria y 2 veces más que el aceite de palma tradicional.



Aceite de palma alto oleico Rojo



Beneficios Nutricionales

- **Alto contenido de ácido oleico**
 - El ácido oleico es un ácido graso esencial que tiene un efecto neutro-reductor en el perfil lipídico, incrementa el colesterol bueno (HDL) y reduce el colesterol malo (LDL).
 - Participa en la regulación del metabolismo de las grasas y en el balance del peso corporal.
- **El 65,5% del ácido oleico del aceite está ubicado en la posición sn-2.**
 - Cuando está ubicado en la posición sn-2 del triglicérido es absorbido más fácilmente por el organismo.



Aceite de palma alto oleico Rojo

- Este aceite tiene una riqueza nutricional que hoy no se reconoce.
- El paradigma del consumidor por el color del aceite y en el caso de la comunidad médica, sobre el contenido de grasa saturada del aceite, hace que no se le dé su verdadero valor.
- Por lo anterior, se requiere de una estrategia sectorial enfocada en la promoción de los beneficios nutricionales y usos de este aceite.

Aceite de palma alto oleico

Desarrollo Normativo – Iniciativa de Fedepalma

Inclusión del aceite de palma alto oleico en las normas técnica de Colombia y de la Comunidad Andina.

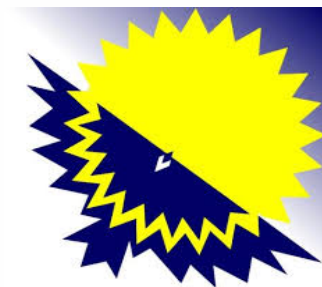
- Norma Técnica Andina 0073:2009, Aceite de palma (OxG) alto oleico. Requisitos.
- Norma Técnica Colombiana NTC 5713:2009, Aceite de palma OxG (*Elaeis guinensis* x *Elaeis oleífera*) alto oleico. Requisitos.



Propuesta de Inclusión del aceite de palma alto oleico en la norma Codex Stan 210.

Desde el año 2010, Fedepalma ha liderado esta iniciativa al interior del Comité de Aceites y Grasas de este organismo

En 2015 fue aprobada la propuesta de inclusión en la norma y se espera que en 2017 inicie el proceso de reforma de la norma.





Perspectivas

- El aceite de palma alto oleico y sus fracciones tienen unas características fisicoquímicas y nutricionales que los diferencian de los otros aceites vegetales tradicionales.
- Es importante continuar en la búsqueda de nichos de mercado de mayor valor, especialmente para la estearina alto oleico.
- Frente a la amenaza de la PC, es una alternativa viable, en especial si se tiene en cuenta que este aceite tiene potencial de ingresos mayores a los tradicionales.
- Teniendo en cuenta el incremento del área sembrada en Colombia con palma alto oleico, se requiere del trabajo conjunto entre los productores y Fedepalma orientado a la diferenciación de este aceite.

22 al 25 de septiembre de 2015



Muchas gracias