

CACAHUETES ESTADOUNIDENSES

LÍDER MUNDIAL EN SOSTENIBILIDAD

En resumen:

- Los cacahuets fueron introducidos en los EE. UU. por el científico estadounidense George Washington Carver, a finales de 1860, para mejorar el suelo y poner fin al ciclo de enfermedad que perjudicaba la fertilidad de la tierra en el sudeste del país. El Dr. Carver descubrió más de 300 usos para la planta del cacahuete, muchos de los cuales son componentes nutritivos de la dieta estadounidense. Actualmente, la industria estadounidense del cacahuete sigue mejorando la visión del Dr. Carver con otros avances en la sostenibilidad de los cacahuets.

Gestión medioambiental: un compromiso con la mejora continua

- Los cacahuets son sostenibles por naturaleza. Reponen el nitrógeno necesario que otros cultivos consumen, por lo que fueron introducidos originalmente como cultivo de rotación en sustitución del algodón para fijar el nitrógeno. De esta forma se necesitan menos fertilizantes para cultivar los cacahuets y la cosecha de rotación posterior, lo que produce menos emisiones de gases de efecto invernadero.

- Los cacahuets son un cultivo de raíces profundas con raíces que alcanzan casi dos metros en el suelo. Esto permite el acceso a un importante banco de agua, lo que reduce potencialmente la cantidad de agua de riego necesaria.

- La mayoría de los cacahuets estadounidenses no requieren irrigación porque crecen en las regiones del sudeste de los EE. UU., donde abundan las lluvias.

- La industria del cacahuete también ha destinado más de 2,5 millones de dólares a proyectos de investigación para tratar específicamente la eficacia y la gestión del uso del agua, las prácticas de riego y la tolerancia a la sequía.

- Los nuevos avances en el cultivo de semillas desempeñan un papel fundamental en la sostenibilidad. Como resultado, los productores de cacahuets estadounidenses disponen de nuevas variedades de cacahuets más sostenibles, especialmente aquellas que aumentan las cosechas y mejoran la eficacia de los recursos de la tierra sin incrementar el consumo hídrico, las emisiones de gases con efecto invernadero y el uso de pesticidas.

Todas las partes del cacahuete estadounidense se usan:

- *Los pellets de cacahuets hechos a partir de las cáscaras se usan como alimento para animales y combustible*
- *El «heno» de cacahuete hecho a partir de las ramas descartadas se usa como pienso para el ganado o se devuelve a la tierra para enriquecer el suelo*
- *Están surgiendo nuevos usos para las pieles de los cacahuets, que contienen niveles altos de antioxidantes/polifenoles*
- *A partir del aceite de cacahuete se hace biocombustible*



Para más información consulte: thesustainabilityalliance.us o póngase en contacto a través de info@thesustainabilityalliance.us



Responsabilidad social: un compromiso con las generaciones futuras

- Los productores de cacahuets estadounidenses siempre han sido buenos gestores de la tierra; la mayoría de las explotaciones agrícolas de cacahuets son empresas familiares y pasan de generación en generación.
- Con 7 gramos de proteína por ración, los cacahuets son una fuente excelente de proteínas de origen vegetal y aportan los nutrientes necesarios a la vez que reducen la cantidad de colesterol de la dieta.
- Una ración de cacahuets tostados (30 gramos) contiene 12 gramos de grasa insaturada, solo dos gramos de grasa saturada y ninguna grasa trans.
- Los cacahuets son un ingrediente fundamental en los alimentos terapéuticos listos para el consumo, que han revolucionado el tratamiento de la malnutrición infantil aguda grave en todo el mundo.
- Las buenas prácticas de producción, almacenamiento y envío de los cacahuets estadounidenses ayudan a mantener unos niveles bajos de aflatoxina, lo que garantiza un suministro de alimentos seguros a los consumidores.
- En la actualidad no existen cacahuets modificados genéticamente en el mercado estadounidense.
- La industria estadounidense de los cacahuets apoya activamente la investigación científica sobre medidas eficaces para reducir o incluso eliminar la alergia a los cacahuets en el futuro. De hecho, el Consejo nacional del cacahuete ha aportado más de 12 millones de dólares para financiar la investigación sobre alergias alimentarias, educación y divulgación, y así ayudar a identificar las causas y buscar tratamiento para las personas que padecen alergias alimentarias.
- Los cacahuets son un alimento rico en nutrientes: tienen más de 30 vitaminas y minerales con un alto contenido en vitamina E, cobre, folato y fibra.
- Los cacahuets son un plato asequible y nutritivo en las dietas de todo el mundo.
- La mantequilla de maní es el alimento más solicitado en los bancos de alimentos de los Estados Unidos.

Rentabilidad económica: compromiso con la viabilidad a largo plazo

- En las principales regiones productoras de cacahuets de EE. UU. hay aproximadamente 7500 cultivadores de cacahuets.
- Producen más de 3,1 millones de toneladas de cacahuets anualmente en alrededor de 634 000 hectáreas.
- EE. UU. es el tercer mayor productor de cacahuets del mundo.
- Las regiones de cultivo de cacahuets de EE. UU. tienen acceso directo a las instalaciones portuarias del océano Atlántico y del Golfo de México.
- EE. UU. es uno de los principales exportadores de cacahuets del mundo con un promedio anual de 400 000-500 000 toneladas exportadas. Canadá, México, Europa y Japón representan más del 80 % de las exportaciones estadounidenses.
- Los cacahuets son el séptimo cultivo más valioso de EE. UU. con un valor agrícola de más de 1000 millones de dólares.
- La mantequilla de cacahuete es un producto alimentario habitual del 94 % de los hogares estadounidenses debido a sus propiedades nutritivas, su precio asequible, su largo tiempo de conservación, su variedad de uso y su sabor.

Recursos

National Peanut Board. Treading Lightly: The Water Footprint of Peanuts. <http://nationalpeanutboard.org/farmlife-sustainability/treading-lightly-the-water-of-peanuts> (2015)
Programa Mundial de Alimentos de las Naciones Unidas. The Nuts and Bolts: Why is Food Assistance Important? <http://wfpusa.org/fact-sheets/nuts-and-bolts-food-security> (2016)
USDA-NASS (2015)



Para más información consulte: thesustainabilityalliance.us o póngase en contacto a través de info@thesustainabilityalliance.us

