

Buenas prácticas en la agroindustria de la palma de aceite para la disminución de contaminantes en los aceites refinados

CULTIVO

Prácticas para minimizar el contenido de precursores clorados y la formación de ácidos grasos libres



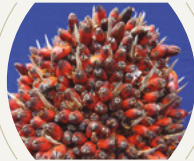
Reducir el uso de plaguicidas y aguas que contengan exceso de cloro



Implementar criterios de corte de racimos que garanticen el punto óptimo de cosecha



Establecer ciclos de cosecha cortos de acuerdo con cada cultivar



Evitar la presencia de racimos sobremaduros, podridos e impurezas en la cosecha



Minimizar el número de golpes a los racimos



Separar los racimos y frutos en el punto de acopio. No utilizar empaques de fertilizantes para la recolección de frutos

TRANSPORTE

Implementar tecnologías que reduzcan la manipulación excesiva de los racimos de fruta fresca, para disminuir la ruptura, golpes, suciedad y deterioro de los frutos (ej: *grabber*, cablevía)



Minimizar tiempos entre cosecha y procesamiento de los racimos de fruta fresca en planta de beneficio



PROCESAMIENTO



Garantizar temperaturas de operación menores a 140 °C en el proceso de extracción



Minimizar los tiempos de procesamiento de los racimos, evitar paradas de proceso



Utilizar agua limpia o con bajo contenido de compuestos clorados para realizar la dilución establecida para cada cultivar (1:4 *E. guineensis*; 1:8 híbridos), para reducir tiempos de residencia, porcentaje de humedad e impurezas



Separar los aceites recuperados de condensados, tusas y florentinos en la etapa de clarificación para evitar el aumento de los precursores en el aceite de palma crudo



Ajustar las condiciones de proceso para separación del aceite según los mercados destino (grados de calidad en términos de AGL, DOBI, fósforo, hierro y cloro)



Adecuación física de laboratorios, adquisición de equipos y personal capacitado en desarrollo y ejecución de técnicas analíticas para seguimiento de parámetros de calidad