

El viceministro de Producción Industrial a Mediana y Gran Escala, Luis Siles, informó que el estado boliviano negocia la exportación de fruta liofilizada con empresas de España, Rusia, Corea del Sur y Canadá, que actualmente son procesadas en Palos Blancos, en La Paz, y de Villa Tunari, en Cochabamba.

La liofilización es un proceso de deshidratación de los frutos a los que se les extrae los líquidos manteniendo sus valores nutritivos de inicio, olor y sabor. Y dentro de las frutas que se trabajan en estas plantas están: banano, piña, mango, papaya y así.

“Ya se ha tomado contacto con empresas de España, Rusia, Canadá y Corea del Sur para poder exportar (fruta liofilizada). La mayor cantidad de porcentaje de lo que produce esta planta va a ser destinado a la exportación, claro que se va a quedar un porcentaje en Bolivia, pero se está pensando en la exportación también”, informó Siles a La Razón Radio.

Ambas fábricas tienen la capacidad de producción de 20 toneladas por mes y, para ello, se requiere 200 toneladas de materia prima. En la planta de Palos Blancos ya se procesa piña, banano y manga. En tanto, en la de Villa Tunari, ya inicio de operaciones.

Cada planta, que son administradas por la Empresa Boliviana de Alimentos y Derivados (EBA), genera 100 empleos directos y beneficia a más de 1.200 familias productoras.

Siles anunció la propuesta de construcción de planta liofilizadora en esa región para el procesamiento de frutos amazónicos.

Datos de liofilización

El método de liofilización consiste en congelar la fruta a temperaturas inferiores a 50 grados bajo cero y una vez en ese estado, se baja bruscamente la presión y se suministra calor, consiguiendo la sublimación del agua.

Pasa de estado sólido (hielo) a gaseoso (vapor), sin pasar por el estado líquido. La extracción del agua se realiza a través de cámaras al vacío y de frío, para que así se obtenga un producto que conserve sus valores nutricionales.

La técnica de la liofilización alarga la vida de la fruta hasta un mínimo de dos años y es fácil de transportar a diferentes lugares porque su peso disminuye.

El fruto liofilizado puede diversificar su producción para elaborar suplementos alimenticios, barras energéticas, entre otros.