

Azúcar orgánica de caña de Cuba

Abriendo surcos: el ejemplo del Central Carlos Baliño

En 1998, el Ingenio Carlos Baliño, que agrupa a diversas cooperativas en el municipio de Sto Domingo (UBPC y CPA), con el asesoramiento de la Asociación de Técnicos Azucareros de Cuba (ATAC), decide poner en marcha, al norte de la provincia cubana de Villa Clara, el primer centro en Cuba de producción de azúcar orgánica, iniciando así su reconversión productiva integral que incluyó como primera medida la preparación del suelo, en la siembra y el cuidado de la caña en donde solo se utilizarían procedimientos biológicos y el uso de técnicas como la rotación y la diversidad de cultivos.

Aceptando este reto, también se contactó con los Centros Reproductores de Entomófagos y Entopatógenos (CREE) para el control biológico de plagas, en donde se reproducen agentes biocontroladores para contrarrestar las enfermedades de la caña, en todos estos casos se utilizaron fertilizantes naturales; estiércol, cachaza, compost, abonos verdes, humus de lombriz y biofertilizantes.

Producción en curso

En el año 2000/2001 se pudo llevar a cabo la primera zafra de azúcar orgánica de Cuba con una cosecha de 4.000 toneladas. Según los cooperativistas, el Central Carlos Baliño, a día de hoy tiene la capacidad de producir 10.000 toneladas anuales y cuenta con 5.000 hectáreas de certificación de caña orgánica. El Central cuenta con la certificación de Comercio Justo y es sometido anualmente a auditorias de supervisión en todo el ciclo de elaboración desde el surco hasta la refinería.

Materia Prima y Presentación

Es importante destacar que la azúcar orgánica no es un tipo de azúcar en sí, sino que hace referencia a los cuidados y prácticas que deben cumplirse conforme a normas de producción orgánica (es decir, ecológica) durante el cultivo de la caña de azúcar y en todo el proceso industrial.

Se obtiene así, un *azúcar orgánica* de excelente calidad para el consumo humano, ya sea en forma directa o como insumo de los productos alimenticios, al respecto nuestro azúcar es ideal para la industria alimenticia ecológica; galletas, chocolates, yogures y postres.

El resultado es un azúcar cristalizada **no refinada** de un color dorado pálido, que se obtiene mediante la aplicación, entre otros, de un método de “doble semilla”, en el cual se disuelve el azúcar logrado y se vuelve a cristalizar en un proceso de purificación. Al no recurrir al uso de químicos como azufre o ácido fosfórico en el proceso de refinado del producto, hacen que se conserven mejor los nutrientes naturales del azúcar.

Sus características particulares son:

- Sabor natural
- Color ligeramente oro
- Sin aditivos
- Más vitaminas y minerales
- Alimento sano
- Certificado y garantizado.



El azúcar es el alimento principal del cerebro humano y se encuentra en casi todos los alimentos, en mayor o menor medida. Su aporte de energía ayuda al buen funcionamiento de los músculos, la retina y el sistema nervioso. Además, eleva el ánimo y la vitalidad, tiene carácter antidepresivo, favorece la rehidratación y posee un efecto de saciedad muy importante para el mantenimiento de una dieta con bajo contenido en grasas.

Solidaridad con Cuba

Los ingresos de la venta del azúcar orgánica de Cuba que realizan SODEPAZ y ESPANICA permiten la sostenibilidad de las cooperativas de la zona y garantizan la soberanía alimentaria de la provincia. Una parte del precio que

se paga se destina a financiar proyectos de desarrollo en cuatro cooperativas del municipio. El ingenio Carlos Baliño, también trabaja de forma experimental en proyectos ecológicos de diversificación como es la producción de frutas deshidratadas y orgánicas, única de su tipo en el centro del país.

Diferencias con el azúcar de remolacha.

La mayoría de azúcar que se consume en Europa, procede de la remolacha, está es una producción no orgánica donde se emplean fertilizantes químicos, herbicidas y combustibles fósiles. En el proceso de extracción del azúcar de la remolacha es necesaria la utilización de grandes cantidades de agua, no así en la procedente de la caña, A la remolacha una vez molida, se debe añadir agua para lograr la conversión de la pulpa en sacarosa.

Otra gran diferencia con la producción de azúcar a partir de la caña es el aporte energético, ya que para cuando se muele la caña queda como subproducto el bagazo que una vez quemado produce la energía necesaria para todo el proceso e incluso se suministra fuera de los centrales. Por el contrario, en el caso de la remolacha esta opción no existe y consume grandes cantidades de energía fósil, tanto a la hora de su disolución en agua, dado que está debe estar a 70° como en el proceso de evaporación del jarabe.

Para la transformación de una tonelada de **remolachas** en azúcar blanca se requieren aproximadamente de 300 a 400 kg de **vapor** y de 35 a 40 Kwh de **energía eléctrica**. Cada fábrica tiene que equiparse con plantas generadoras de vapor y de **energía eléctrica** (acoplamiento calor/energía). Como **fuentes primarias de energía** se utilizan derivados del petróleo (fuel), gas y carbón. La purificación de los gases de escape es forzosa.