



 Commodities

Sigue cayendo el contenido proteico en la harina de soja argentina

Julio Calzada y Florencia Matteo

El complejo sojero argentino es conocido mundialmente por su eficiencia en el procesamiento de habas de soja y por su presencia en el comercio internacional. Asimismo, a nivel doméstico, representa una de las industrias más dinámicas; su importancia radica en que transforma un producto demandado internacionalmente, el grano de soja, y lo exporta con un sustancial valor agregado en origen, en forma de aceite, harina y biocombustibles.

Las proyecciones del Departamento de Agricultura de EE.UU. (USDA) para la campaña 2013/2014 arrojan que Argentina estaría produciendo casi 29 millones de toneladas métricas de harina de soja y poco más de 7 millones de aceite de los cuales se exportarían el 96% y el 65% respectivamente.

Tal como dan cuenta estos datos, el mercado internacional es de suma importancia para la colocación de la producción del complejo sojero argentino, especialmente para el residuo de la extracción de aceite, la harina, cuya demanda se ha incrementado en los últimos años. De hecho, Argentina es líder en la comercialización internacional del subproducto, con un market share del 46% de las ventas extranjeras totales, quedando para Brasil el segundo lugar, con una participación del 22% y para Estados Unidos el tercero, con el 14% de los despachos mundiales al exterior.

En referencia a este producto, junto con la expansión del consumo, ha venido ascendiendo también el requerimiento nutricional de la harina de soja que se comercializa en el extranjero. Esto se debe a que su principal destino es el "engorde" de ganado porcino y aviar, cuyo sistema digestivo exige una considerable ingesta de proteínas, pero impide asimilar grandes cantidades de fibra. En términos generales, para la alimentación de estos animales se necesita que la harina posea alrededor de un 47% de proteínas, siendo este valor casi un requerimiento mínimo. En el comercio internacional de este producto, los estándares actuales en cuanto a contenido proteico se ubican entre el 47% y el 49%.

Lo anterior no es un dato menor para el complejo sojero nacional; como la harina es "tomadora de proteínas" de la producción del grano oleaginoso, la industria depende tanto de los procesos tecnológicos implementados en sus plantas (descascarado para maximizar el contenido proteico en la harina) como de la calidad del poroto para obtener los nutrientes necesarios en la harina que produce. Desde luego que este último factor es el de mayor peso.

En los últimos años se han incrementado las preocupaciones en referencia a este tema ya que el contenido de proteína del grano de soja argentino hasta la campaña 2011-2012 había promediado entre 38 y 38,5% en base seca. Este nivel en el poroto da lugar a harinas con niveles de proteína de entre el 45,5% y 46%, por lo que la comercialización del subproducto en el exterior suele motivar descuentos en el precio por menor calidad. La industria procesadora en las últimas campañas ha realizado esfuerzos para producir harinas con un valor de proteína cercano al estándar internacional, de manera de experimentar el menor descuento posible.





Sigue cayendo el contenido proteico en la harina de soja argentina - 30 de Agosto de 2013

El problema se volvió relevante este año: según una investigación del INTA Marcos Juárez para la campaña 2012/2013 (Cuniberti, Herrera, Berra y Macagno) los valores de proteína encontrados en el haba de soja en la zona abarcada por el estudio habrían sido los más bajos en los 16 años en que se lleva a cabo dicha investigación. Durante el último ciclo comercial, el promedio general para soja de 1° y 2° fue de 37,1%, 1,6% por debajo del promedio de 38,7% de los últimos 16 años.

En relación a este tema, en el mes de mayo, la Cámara de la Industria Aceitera de la República Argentina (CIARA) emitió un comunicado que expresaba que los exportadores asociados a dicha organización habían acordado para esta campaña la comercialización de harina con un 46,5% de contenido proteico base -por debajo del 47% utilizado hasta el momento-, por considerar que para este ciclo la disminución de la calidad industrial del grano de soja era irreversible.

Por lo antes expuesto, cabe suponer que Argentina estaría en el límite mínimo de porcentaje de proteína para harinas de alta calidad destinadas a la exportación. La estrategia principal para alcanzar este valor cuando la materia prima local no lo permite, ha consistido en la importación de poroto de soja desde Paraguay.

La oleaginosa paraguaya se caracteriza por un mayor tenor proteico, comparada con la argentina, que es función fundamentalmente de la latitud y de las condiciones climáticas bajo las cuales se desarrolla. Como consecuencia de esto, en años anteriores, pudo observarse un crecimiento significativo de la importación de soja en Argentina, casi exclusivamente de origen paraguayo, y una participación importante de ésta en la molienda.

Así como el grano de Paraguay tiene una mayor calidad industrial, lo mismo sucede con el competidor directo de Argentina en el mercado internacional del complejo soja, Brasil. En este país se suele obtener una proteína en grano de entre 39% y 45% en base seca, la cual varía según la campaña y zona geográfica. Por lo tanto, con un insumo productivo con tal tenor proteico, es posible para Brasil obtener harinas de gran calidad, incluso sin necesidad de realizar procesos adicionales de separación de cáscara o reducción de humedad.

Por otro lado, en Estados Unidos, el otro gran competidor de nuestro país en el mercado de harina, la calidad industrial encontrada en el poroto de soja presenta valores similares a los hallados en el promedio argentino e incluso han sido menores en otras campañas. Sin embargo, debido al pobre desempeño de la producción nacional durante el último ciclo en lo que a proteína se refiere, este año la oleaginosa norteamericana habría presentado mayor tenor proteico que el grano local.

La disminución en la calidad industrial del grano oleaginoso en Argentina en las últimas campañas puede explicarse - entre otros factores- por la existencia de una correlación inversa entre volumen de producción y obtención de proteína. Esto significa que a mayores volúmenes de grano en cosecha (y por ende mayor volumen de aceite), menor será la calidad nutricional del grano de soja, insumo que será tomado por la industria para la producción de harina.

También es cierto que la tendencia a privilegiar la obtención de aceite, el producto de menor rendimiento en el procesamiento de soja, se ha debido a la mayor participación relativa del valor del aceite en la ecuación de la industria, estimulado, a su vez, por los incentivos para la elaboración de biodiesel. Ha existido, por lo tanto, un incentivo extra para maximizar la eficiencia en los procesos extractivos por el diferencial de precios entre el aceite y la harina, que se mantuvo por encima de valores referentes del 2006 en adelante. Si bien esto sucedió en todos los productos oleaginosos, cualquiera fuera su origen, a modo de ejemplo se incluye un gráfico con la evolución de los precios de los productos argentinos y su diferencial.

Pág 2





Sigue cayendo el contenido proteico en la harina de soja argentina - 30 de Agosto de 2013

De todo lo expuesto puede observarse que la cadena de valor de la soja enfrenta dos tipos de problemas, de entre los varios que pueden incluirse en su agenda:

- En el corto plazo, la aplicación de descuentos en el mercado internacional por la comercialización de harina con menor calidad proteica que la requerida, lo que puede disminuir los ingresos conjuntos de todo el complejo; - En el largo plazo, se teme que los valores inferiores de proteína encontrados en el subproducto puedan causar perjuicios a la privilegiada posición que tiene Argentina en el comercio internacional de soja y sus derivados.

