Por qué es el más elegido

**El aceite de girasol, un infaltable en la mesa de los argentinos**

*Entre el 60% y el 70% de las familias lo consumen. Se trata de un producto que por su suavidad responde a las preferencias de los paladares locales. Nidera es la única empresa presente en toda la cadena de elaboración. Legítimo es la marca con la que abastece las góndolas del país, pero además industrializa para otras 40 marcas del mundo.*

Bajo el título “Poné a prueba tu boca”, Nidera acaba de lanzar una campaña publicitaria online para su aceite de girasol Legítimo, la marca con la que la compañía comercializa el producto en la Argentina. La propuesta hace hincapié en la pureza del aceite y pone a prueba el paladar de un grupo de personas que son sometidas a un polígrafo –test de la verdad- a la hora de evaluar la calidad de las comidas.

Nidera es la única empresa que está presente en toda la cadena de valor del girasol en la Argentina. La compañía ofrece genética en semilla, tecnologías para la producción, realiza el procesamiento, el refinado y envasado del aceite comestible para nuestro país y el resto del mundo. Desde su planta ubicada en Valentín Alsina –una de las más modernas del país-, la empresa procesa unas 700 toneladas diarias de aceite que luego envasa para el mercado local con la marca Legítimo y además exporta a los cinco continentes para otras 40 marcas. El 34% de las exportaciones de aceite refinado envasado del país sale desde esta planta ubicada en la provincia de Buenos Aires.

Según datos aportados por la Asociación Argentina de Girasol (ASAGIR), entidad que nuclea a toda la cadena de valor del producto, el consumo total de aceite en el país, para uso industrial y doméstico, suma aproximadamente un millón de toneladas. El de girasol es por lejos el más utilizado por los argentinos a la hora de preparar las comidas. Concentra entre el 60% y el 70% del consumo doméstico seguido por el de soja con el 26%. Mientras que el de maíz y oliva tienen una porción muy pequeña del mercado.

Pero ¿qué hace al aceite de girasol uno de los productos más elegidos en la mesa de los argentinos?

Para la ex presidenta de la Asociación Argentina de Grasas y Aceites (ASAGA), Martha Melgarejo, una de las principales razones por las que se lo valora es por su sabor neutro. “Es agradable, no interfiere en el aroma y el sabor de los alimentos y tampoco da olor en las frituras. Se puede usar en ensaladas, guisos o mayonesas”, explica la especialista, para quien el aceite de girasol es parte de las costumbres del paladar argentino, gustoso de lo suave. “No falla nunca: tiene buen precio, no se oxida con facilidad, es sano y noble en la cocina”, agrega.

Melgarejo es química y tecnóloga de alimentos. A la hora de enumerar las virtudes de este producto destaca que “tiene suficientes aceites poliinsaturados, Omegas 6 y 9. También cuenta con ácidos linoleico y oleico, aconsejados para prevenir una serie de enfermedades cardiovasculares porque evitan la formación de colesterol e incluso algunos estudios afirman que disminuye la posibilidad de tener infartos, por el Omega 6. También tiene tocoferoles alfa, que son antioxidantes naturales”.

“Es uno de los aceites esenciales para la alimentación”, aporta el reconocido médico nutricionista Alberto Cormillot. “La ventaja que tiene es su cantidad de calorías, porque es un alimento energético. Y la vitamina E, que es un antioxidante y resguarda las células”, explica mientras alerta que “si se lo consume mucho, facilita la aparición de obesidad y diabetes. Lo ideal son dos cucharadas de postre por día, que serían unos 20 centímetros equivalentes a 180 calorías. Para una persona que consume 2000 calorías, representa el 10% de su total en forma de grasa”.

La calidad es un tema central en la elaboración de cualquier alimento. De allí que Melgarejo detalla cómo se detecta un buen aceite a nivel científico. “El primero de todos los análisis es el sensorial. Vemos si tiene restos de semillas o pepitas. Después hacemos estudios que miden el valor de la oxidación y de la acidez libre, que siempre en el girasol es muy baja, menor a 0,1. El color es una cuestión de preferencia. También hay un test, que es muy importante en el girasol, que consiste en enfriarlo y que no se ponga turbio. Porque cuando se pone un poco turbio es por ceras que quedaron residuales del proceso. No hacen nada a la salud, pero molestan en la visión del color y se pierde ese característico brillo metálico tan lindo que es lo primero que mira el consumidor, porque le da un aspecto fresco y suave. Además, es una particularidad que refleja un buen proceso de refinado”.

Uno de los responsables de ése proceso en Nidera es Néstor Oggianu, gerente de la planta de refinado y envasado de Valentín Alsina, donde se elabora el aceite Legítimo. El aceite crudo proviene de las plantas de extracción de la compañía, ubicadas en las localidades de Junín y Puerto General San Martín, y llega a la planta de Alsina donde se refinan unas 20.000 toneladas mensuales y en el mismo período se envasan 13.000 toneladas. El 60% del aceite refinado se utiliza para el mercado local y el resto se exporta. Además de Legítimo, se envasan un total de 40 marcas.

“El aceite primero se neutraliza, luego se blanquea para clarificar su color. Posteriormente pasa por filtros y placas de última generación donde se asegura la integridad física requerida por nuestro sistema HACCP y la brillantez que caracterizan a nuestros productos”, explica el ejecutivo para acotar que, por último, se realiza la desodorización a alta temperatura, que asegura la calidad organoléptica (sabor, aroma y color) que requiere un buen aceite de mesa. “El desodorizador de nuestra planta es tecnología de última generación y es lo más reciente instalado en la industria aceitera”, detalla Oggianu.

En la planta de Nidera, la calidad del aceite es auditada en cada etapa por personal especializado. “Los testeos nos dan una idea de los aspectos organolépticos mediante un panel de degustación y calidad que evalúa la presentación del producto terminado, el etiquetado, nivel de llenado, tapado y codificado”, explica el ejecutivo. “Al estar desodorizado por tecnología de última generación, el aceite Legítimo se diferencia, a nivel sensorial, del estándar del mercado”, acota Oggianu y enumera que la calidad de los procesos y productos que emanan desde allí está avalada por un Sistema de Gestión Integrado auditado por SGS bajo las normas ISO 9001:2008, HACCP Codex Alimentarius, ISO 22000:2005, Alimentos Argentinos sello país, Certificación Kosher, ISO 14001:2004 y OHSAS 18001:2007.

Pero se sabe que no hay personas más expertas en aceite de girasol doméstico que las familias argentinas. Las amas de casa ven las cualidades plasmadas en sus comidas sin hacer estudios. “El análisis más exigente es el del consumidor cuando hace su plato favorito y le sale bien”, concluye la especialista en alimentos Martha Melgarejo.

Para ver la campaña podés ingresar a www.legitimo.com.ar