

El agro guipuzcoano y el frío industrial

Por José María Busca Isusi

En pocos planos son tan coincidentes los intereses agrícolas e industriales como en este de la conservación de los productos vegetales por el frío.

Por un lado, una instalación de frío, dedicada a productos vegetales, requiere una depurada técnica mecánica, pues las instalaciones deben durar muchos años y funcionar de forma perfecta, debido a que averías intempestivas, aunque sean de corta duración, pueden producir grandes perjuicios a las mercancías almacenadas.

Por otra parte una buena industrialización por el frío, es una salvaguardia de los intereses agrícolas, debido, a que produce una regularización del comercio de vegetales y los pone al amparo de las malas ventas producidas por abundancias estacionales.

Un tercer beneficiado es el consumidor, que con una buena industrialización, tiene asegurado un suministro de género bueno y a precio uniforme y normal.

Quienes salen perdiendo, son en primer lugar, las bacterias y mohos que ven mermada su actividad destructora y en segundo, los agiotistas que en las épocas de abundancia, abusan del campesino, y en las de escasez, del consumidor. De todo esto, teníamos una clara idea, que se ha visto confirmada en el reciente Congreso del Frío celebrado en Madrid. En este Congreso y durante ocho días, hemos tenido oportunidad de cambiar impresiones con los más variados elementos y hemos confirmado lo que decimos líneas más arriba.

Como estas cosas del frío no están todavía al alcance de la mayoría de la gente, nos vamos a permitir hacer un breve esbozo.

El frío paraliza, por lo general, las actividades vitales de cierto tipo, pero no todas. Alrededor de 0º C, las actividades están para-

lizadas de tal forma, que gran parte de los productos alimenticios pueden conservarse sin deterioro desde algunos días a algunas semanas.

Sin embargo, a estas temperaturas, actúan los microorganismos y sobre todo los fermentos, que en mayor o menor tiempo, deterioran los productos.

Si las temperaturas bajan algo de 0° C, se congelan los líquidos celulares, en cristales tan grandes, que terminan por destruir las células, deteriorando el producto. Es lo que sucede con las patatas, frutas y verduras que se hielan, bien en el campo o en los almacenes.

Un americano —Birsdeye— se dio cuenta que, sometiendo rápidamente los productos a bajísimas temperaturas, mantenían sus características de producto fresco sin perder en muchos rasos su textura y sabor típicos. Esto en la actualidad se explica, diciendo, que los cristales que se forman son menores que las células, por lo que su membrana no se destruye y no hay pérdida de líquidos protoplasmáticos. Sin embargo, los vegetales frescos sometidos a muy bajas temperaturas, se deterioran aun conservados a -20°C. Se ha visto, que se debe, a que los fermentos —catalasas y peroxidases principalmente— siguen actuando a muy bajas temperaturas. Una acción típica de estos fermentos es la que se produce al partir una manzana con un cuchillo. Sobre todo, determinadas variedades, se colorean rápidamente. El hecho no suele ser tan visible, si la manzana se parte, valiéndose de los dedos. En este caso, las células no quedan cortadas y la acción de los fermentos es más lenta. Se puede inactivar la acción de los fermentos valiéndose del calor, que los destruye aun a temperaturas inferiores a 100°C. En determinados productos se puede detener la acción con sacarosa, ácido ascórbico o anhídrido sulfuroso entre otros.

Un producto vegetal bien tratado y conservado puede mantener su calidad alimenticia y gastronómica alrededor de los dos años.

A los que me hayan seguido hasta aquí, les puede parecer quizás que esta técnica tan mecanizada y moderna no pueda tener aplicación en la débil economía de nuestros caseríos. Yo creo sinceramente que la tiene y que puede ser uno de los factores que pueden contribuir a la salvación de esta entrañable institución nuestra.

En una región como la nuestra, la importancia del frío industrial es doble. Por un lado, puede reanimar la economía del caserío y por otra, regulariza el abastecimiento de su creciente población

industrial. Enfocando bien este asunto, se puede encontrar uno con cosas agradables.

En Guipúzcoa puede estimarse, que el número de nuestros caseríos, oscila alrededor de los 10.000, con tendencia clara a la disminución. La mayoría de ellos, están explotados con técnica anticuada, pero producen por lo general productos de gran calidad y a precios más bajos que en los mercados europeos.

Está claro, que un procedimiento tan moderno se ajusta mal a una agricultura rutinaria, ya que la calidad y presentación de los productos es condición indispensable. A una instalación frigorífica debe acompañar una agricultura mecanizada según sus necesidades, empleo de semillas adecuadas y de características bien determinadas, empleo de insecticidas para controlar las plagas, prácticas culturales modernas, etc. Esto, el caserío, no puede hacerlo por sí solo. Se precisa la colaboración o el cooperativismo, tanto para la compra de abonos, semillas e insecticidas, como para la entrega de productos a la fábrica.

Por otra parte, es preciso regularizar la entrega de los productos, teniendo en cuenta las variaciones de maduración que se producen en nuestro campo, según la altura y orientación de los terrenos.

En Guipúzcoa se producen algunas verduras de carácter excepcional y son las leguminosas de verdeo: vainas o judías verdes, habas y sobre todo guisantes. Existen otras verduras de muy buena calidad y entre las de más baja se encuentran las coliflores. De todas formas, éstas son afirmaciones que convendría comprobar en el laboratorio antes de entrar de lleno en la industrialización de nuestro agro.

Más de uno dirá que sólo se habla de vegetales y poco de producto animal. En realidad, la escasez ya crónica de productos animales no hace precisa su conservación por al frío, debido a que en toda época existe escasez de ellos. Solamente, cuando la cría de pollos alcance el desarrollo que debiera tener, será precisa la implantación de instalaciones de congelación.

Quedan los huevos, producto que se adapta mal a la congelación rápida y muy bien a la refrigeración. En estos momentos, el mercado de huevos no permite hacer una previsión sobre el mismo, ya que las importaciones masivas de este producto a precios más bajos que los de coste, de seguir, determinarán el cese de la explotación de la gallina como ave ponedora.

Siguiendo con las verduras bien congeladas o conservadas por menores temporadas en régimen de refrigeración, diremos que nos

enfrenta con el problema de la huerta, parcela tan descuidada en nuestros caseríos. Entre las vías de escape que se ven para la sitiada economía agrícola guipuzcoana, en la huerta se ve uno de ellos. La producción de cereales es cada día más antieconómica por la casi imposibilidad de mecanización.

Los pollos son un producto típico de industria congelada. En la forma actual de crianza es muy difícil que se pueda llegar a una industrialización del pollo de nuestro caserío, pero con un sistema cooperativo que abarcase toda la fase de la producción, no es aventurado suponer, que se podría llegar a una fructífera explotación de los hasta ahora rutinarios Gallineros.

Las frutas se prestan con cierta dificultad a la congelación ya que no dan productos similares a los frescos, salvo algunas excepciones, pero frutas típicas nuestras como las manzanas y peras, son ideales por lo menos, algunas variedades para la conservación en refrigeración.

Todos estos procesos de industrialización tienen enfrente dos problemas que hay que resolver: una agricultura moderna por un lado y una organización técnica y financiera adecuadas. No debemos copiar servilmente lo que en otros países han hecho. Puede haber varias circunstancias que impidan su imitación. Lo que sí podemos aplicar es, la enseñanza de que los agricultores cuando se organizan adecuadamente, pueden hacer frente a los numerosos problemas que presenta esta rapidísima evolución que están sufriendo nuestras vidas.

Como partes integrantes en esta modernización de los caseríos habría que contar además de la natural venta de productos en fresco la deshidratación e incluso la conservación por el método Appert o de botes de hojalata de productos de muy alta calidad.

Creo que se debe intentar todo antes de ver impasiblemente cómo el caserío languidece y muere. No es sólo interesa económicos lo que vamos a defender, son nuestras propias raíces las que debemos procurar persistan.