



La nuez de macadamia es originaria de Australia y es considerada la nuez más fina y exquisita del mundo, razón por la cual se le conoce como “la reina de las nueces” . Son un fruto de textura dura que se puede tomar como snack crudo, al igual que cualquier otro fruto seco, tostadas, o también en recetas para la elaboración de postres. Asimismo, a partir de este alimento también se realizan aceites que sirven tanto para ser consumidos en cocina como para aplicar sobre la piel. Son una fuente de nutrientes aporta una serie de sustancias valiosas a la nutrición humana. Cabe destacar entre estas, las proteínas, fibra vegetal y grasas insaturadas, con elevados niveles de ácidos grasos esenciales, minerales y vitaminas (especialmente E, A, B1 y B2).

Propiedades de nuez de macadamia

Las nueces de macadamia son un alimento rico en nutrientes que nuestro cuerpo necesita para funcionar correctamente. Contienen ácidos grasos -similares a los del aceite de oliva- indispensables para evitar problemas cerebrovasculares. En este mismo sentido, ayudan a reducir problemas de colesterol puesto que contienen un gran aporte de grasas monoinsaturadas, necesarias para combatir este problema. Por otra parte, su contenido en fibra ayuda a regular el tránsito intestinal y evitar problemas de estreñimiento. Al mismo tiempo, su contenido en nutrientes fortalece el sistema inmunitario y por su alto contenido en calcio y fósforo favorece el fortalecimiento y desarrollo de huesos y dientes. No obstante, más allá de sus propiedades nutritivas, las nueces de macadamia también tienen propiedades sobre nuestra piel. Ya sean consumidas o aplicadas en mascarillas o aceites, estas aportan la elasticidad de la cara.

Elaboración de nuez de macadamia

Guatemala es el 4º productor de nuez de macadamia en el mundo, se inició como productor a escala de Nuez de Macadamia en el año 1972 y exporta el 80% de su producción. En Guatemala la cosecha es durante todo el año, pero los meses en donde hay incremento en la producción son mayo, junio, julio y agosto.

- a) **Recolección:** Los frutos no se recolectan del árbol, sino cuando las nueces están maduras, por sí solas se desprenden del árbol y caen al suelo. La cáscara se abre, pero no se desprende de la nuez. La recolección se realiza en el suelo y ésta puede ser de forma manual o mecanizada. Los intervalos de cosecha van de una vez por semana, a dos veces si hay demasiada humedad para así evitar pudriciones por el ataque de hongos, o destrucción por los roedores.
- b) **Procesamiento:** Al momento de la recolección las nueces tienen del 25 al 30% de humedad. Para evitar el calentamiento de las nueces, se quita la cáscara verde dentro de las 24 horas a 72 horas de ser recolectadas, caso contrario la nuez desarrollará un moho que cambiará el color de la cáscara rápidamente y dará un sabor mohoso a las almendras de la nuez.
- c) **Secado:** Al momento de la recolección, las nueces tienen un porcentaje alto de humedad y los aceites naturales no se han desarrollado. Luego de descascarar la nuez, se coloca a secar de inmediato en la sombra por 2 a 3 semanas para reducir el contenido de humedad y permitir el desarrollo de los aceites naturales.
- d) **Pelado o desconchado:** Una vez secado la nuez, se fractura y se separa de la concha. Para ello, es preciso que la cáscara presente una condición vidriosa para que al quebrarse queden separados los pedazos y no se dañe la almendra, pues si la cáscara no se separa, queda prensada la almendra. Se utiliza máquinas desconchadoras y las nueces de 12 a 35 mm de tamaño son adecuadas.



MACADAMIA



- e) **Limpieza y clasificación:** La limpieza y clasificación de la almendra se realiza con diferentes métodos, con trilladora, sopladores, por separación electrónica por el color y mediante separación manual. Antes de empaquetar se quitan cuerpos extraños (piedras, restos de cáscaras). Los estándares de calidad que se siguen a nivel internacional son los establecidos por los productores de Nuez de Macadamia de Hawai (ASERCA, 2000).
- f) **Envasado:** Las nueces son rociadas con un gas protector (nitrógeno) que permite eliminar el oxígeno que rodea la nuez y evitar que el contenido se vuelva rancio, Luego son envasadas al vacío en fundas de aluminio, empacadas en cajas de cartón.
- g) **Conservación:** Las nueces se pueden conservar en envases impermeables al aire, hasta 6 meses si existe un óptimo de humedad de 1.5%. Si la temperatura está entre los 1 a 4° C se las puede conservar hasta los 12 meses, por lo que una vez empacadas, las almendras se almacenarán en espacios protegidos del sol, a temperaturas bajas (menos de 18° C) y baja humedad ambiental por lo que se debe almacenar y transportar en cuartos o contenedores refrigerados.

MACADAMIA



Producto :	Nuez de macadamia seca con cáscara
Descripción :	Fruto de textura dura, con nueces de 12 a 35 mm de tamaño
Calibre :	≥ 22 mm de diámetro.
Presentación :	Saco a granel de 25kgs
Contenedor :	1000 sacos / 25000kgs x cont. de 40 pies.
Cosecha :	Mayo a agosto de cada año
Origen :	Industria Guatemalteca
Humedad :	1,5 - 2% (base kernel) analizado por método gravimétrico.
Certificación :	Nueces secas con cáscara con 26-28% de grano sano (peso del grano. sin daño del peso total de nueces enteras con cáscara). Método de muestreo recomendado por Australian Macadamia Society. Kernel dañado máximo del 8-10% (por insecto o moho/cada 100 nueces). Los defectos visuales en la cáscara son ≤5% (cáscara negra o aceitosa, agujeros o grietas en la cáscara que hacen visible la pepa).
Conservación :	Mantenga en lugar fresco y seco y al abrigo de la luz
Vencimiento :	12 meses entre los 1° a 4° C.



HCampos S.R.L.

Address : Arribeños 2307 C.P, 1408 Cap. Fed. Argentina // E-mail: arhcampos@gmail.com // Web:www.hcampo.com