

El Color de la Mantequilla de Cacahuete

Más de lo Que Parece

¿Sabía usted que los americanos consumen más mantequilla de cacahuete que cualquier otro país?

Se venden más de 90 millones de tarros cada año – ¡eso es 1 cada tres segundos! Alrededor del 75 por ciento de todas las familias americanas compran mantequilla de cacahuete, esto es suficiente para hacer 10 mil millones de sándwiches de mantequilla de cacahuete y mermelada al año. Eso es alrededor de 500 millones de libras de mantequilla de cacahuete, o casi un kilo y medio por persona al año y el consumo sigue aumentando.

Ya sea si usted compra su marca favorita o compra por el mejor precio, una cosa que notará de tarro a tarro es que el color de la mantequilla de cacahuete no varía mucho entre los distintos productores. Y eso no sucede por accidente.

En los últimos 50 años, el departamento de Agricultura de EE.UU (USDA) ha establecido estándares para clasificar la mantequilla de cacahuete, y el color crema del cacahuete es un factor esencial en la determinación final de su clasificación final.

Hay muchos factores que definen las diferentes calidades de la mantequilla de cacahuete. Destacado por el USDA, existen diferentes tipos, texturas y estilos de la mantequilla de cacahuete.

Aparte de los diferentes tipos, texturas y estilos, también hay tres grados diferentes que tienen que ser determinados. El color cuenta por el veinte por ciento de la puntuación total para establecer el grado de mantequilla de cacahuete. El USDA ha establecido estándares de color para establecer visualmente una mantequilla de cacahuete para que sea clasificada como grado A, grado B, o grado de baja calidad. El proceso implica exponer bajo iluminación específica, las condiciones de observación, la aplicación del producto y el método de preparación.



Sunland Inc.

Sunland, Inc. fue fundada en 1988 por un grupo de agricultores de cacahuete dedicados en el Este de Nuevo México para comercializar el cacahuete Valencia que cosechaban. El mercado de Sunland llega desde tiendas al



menudeo en Portales, NM, hasta todo el mundo. Además de procesar cacahuates crudos, tostados, salados y sin sal, Sunland es el único fabricante de la mantequilla de cacahuete en el estado de Nuevo México.

Al igual que todos los cacahuates Valencia, son las legumbres, más estrechamente relacionadas con los chícharos y las habas con una diferencia importante: crecen debajo de la tierra. Los cacahuates Valencia son más pequeños, más dulces y tienen sabor más intenso que otras variedades de cacahuete. Ellos tienen de tres a cinco granos en cada concha y se cultivan casi exclusivamente en el Este de Nuevo México y oeste de Texas.



De hecho, 90 por ciento del cacahuete Valencia producido en los EE.UU. se cultiva dentro de 120 millas de la planta de Sunland. Los cacahuates destinados sólo a la planta de mantequilla en Nuevo México son sin cáscara y tostados y tienen la mayoría de la piel roja eliminada. Luego los cacahuates pasan por varias áreas mezclados y molidos. No es tan sólo un aditivo, es poner la mantequilla de cacahuete natural producida en Sunland.

Control de Calidad del Color

“El USDA proporciona cuatro fichas de colores para la mantequilla de cacahuete y nosotros tratamos de combinar el color de nuestra mantequilla de cacahuete a la ficha del número tres, con una tolerancia de más o menos .5”, dijo Samantha Rector, Supervisora de Control de Calidad en Sunland, Inc. “La mantequilla de cacahuete que



producimos para otras compañías privadas tal vez pueden requerir una combinación de color diferente. Necesitábamos una manera de tomar la subjetividad de las combinaciones de los colores, que se hacía visualmente de acuerdo a los estándares del USDA. Yo puedo ver el color de una porción de mantequilla de cacahuate demasiado oscura, mientras que otra persona puede verlo como mas claro”.

“Nos enteramos de un nuevo método más confiable y que había sido desarrollado por Konica Minolta para acelerar el proceso de evaluación del color en la mantequilla de cacahuate, mientras que al mismo tiempo haciendo que el proceso sea más consistente y menos subjetivos”, dijo Rector.

La serie CR400/410 de colorímetros de Konica Minolta tiene la capacidad de programar los grados del USDA y datos de combinación del color de la mantequilla de cacahuate en el instrumento.

“Ahora podemos realizar una medición de cualquier cacahuate tostado o hecho mantequilla de cacahuate en cuestión de segundos sin tener que depender la evaluación visual que consume tanto tiempo. Hemos eliminado la necesidad de preparación especial de muestras a los estándares de color y también la iluminación especial y condiciones de visión que eran necesarias para evaluar visualmente la mantequilla de cacahuate”.

La Consistencia es la Meta

El colorímetro CR-410 es un instrumento de medición de color sofisticado que se puede sostener en una sola mano. La serie CR-400 de colorímetros proporciona todas las funciones necesarias para medir, comparar, aprobar o rechazar, y almacenar hasta 100 patrones y 1000 muestras. Disponible en una gama de aberturas (8 mm o 50 mm), la serie CR-400 es ideal para medir el color reflejado y la diferencia entre el color de los ingredientes, materias primas, productos terminados, polvos, pastas y líquidos opacos.

El CR-410 utilizado por Sunland puede medir la mantequilla de cacahuate con precisión y coherencia con un estándar

adjunto y reportando un número único correspondiente a fichas establecidas por el USDA para un color estándar para la mantequilla de cacahuate. Los números de colores reportados indicarán si el producto es grado A, grado B o de grado de calidad inferior de acuerdo al USDA, y en el caso de Sunland, reportar la variación del color requerido y que esta programado para su mantequilla de cacahuate. El índice del medidor de color de la mantequilla de cacahuate CR-400 viene con el software de control de calidad SpectraMagic™ NX. Sunland tiene la capacidad de almacenar información de cada lote en SpectraMagic™ NX para realizar seguimiento a las estadísticas de un producto lote por lote. Un reporte personalizado se puede imprimir para cada lote.



Sunland mide el color de los maníes en la etapa de molienda y en la fase final cuando ya es mantequilla de cacahuate y justo antes de que se coloquen en los frascos.

“La medición de cacahuate molido nos ayuda a saber cual es el color antes de ser convertido a la mantequilla de cacahuate”, dijo Rector.

Las muestras de mantequilla de cacahuate son colocadas en discos de Petri y se colocan en la parte superior del CR-410 de Konica Minolta y luego se mide. El color se ajusta por el control de la temperatura en el horno, de acuerdo con los resultados de la medición.

“Nunca utilizamos colorantes para ajustar el color, todo es puro cacahuate Valencia”, dijo Rector. “El colorímetro CR-410 de Konica Minolta definitivamente nos ha ahorrado mucho tiempo y dinero mediante la eliminación de errores y han aumentado nuestra productividad también.”

Así que la próxima vez que abra un nuevo frasco de mantequilla de cacahuate, mire su color. Se involucró mucha ciencia para asegurar que va a encontrar un producto consistente y de alta calidad, cortesía de Konica Minolta.

