



¿Hacia a dónde avanza la Cadena de Soja?

Un mercado que está ganando terreno y continuara provocando interés en los próximos años son los Derivados de la Harina y el Expeller de soja debido a la creciente demanda de alimentos y bebidas ricos en proteínas, cambio de patrones en el consumidor y el avance en tecnologías de procesamiento de alimentos.



Se trata de los Texturizados, Aislados y Concentrados Proteicos destinados principalmente a la Industria alimenticia y Farmacéutica. En ese contexto se analiza el mercado de la Proteína de Soja Texturizada (PST).

Proceso de texturizado de la proteína de Soja.

El proceso de "texturización" parte normalmente de la Harina Hi Pro y la Harina de Expeller de soja, mediante este proceso, se aísla la proteína, se elimina la grasa y se genera un sólido de distintos tamaños con una concentración en proteína que puede estar entre el 50% y el 90% de su peso total.

Se usa principalmente como extensores cárnicos en productos como salchichas, hamburguesas, pescado, etc. y enriquecedores en la industria alimenticia. También se consume, en menor volumen como reemplazo sustituto de la carne.

Formas de consumirla.

Un kilo de soja texturizada rinde aproximadamente 2-2.5 kilos de "carne picada", y se puede conservar en su estado original durante mucho tiempo. Para consumirla se hidrata previamente en caldos de verdura o salsa de soja y **se puede consumir salteada con aceite de oliva**, especias y vegetales **o como sustituto de la carne picada** para elaborar hamburguesas, albóndigas, como relleno de lasañas, canelones, empanadas, pastel de papas, etc.

Tendencias de Consumo Global.

Dominado por el segmento no OGM y Orgánico, el mercado mundial de Proteína de Soja Texturizada representó 2.10 mil millones de dólares en 2017. Se proyecta que este valor ascienda a 2.72 mil millones en 2020, y que Asia Pacifico será el mercado de más rápido crecimiento debido a la mayor conciencia de alimentos mejorados con proteínas vegetales.



Esta tendencia se debe principalmente a factores como el crecimiento de la demanda mundial de alimentos más saludables, ricos en proteínas y el crecimiento de la población consciente de la salud.

Sobre el consumo global, algunos países prefieren PST producida a partir de Harina de Expeller obtenida mediante un proceso mecánico (es decir, extrusora + prensa), cuyo contenido de grasa es entre 6% - 8 %.

Otros prefieren de Harina de soja obtenida mediante un proceso de solventes, la cual tiene muy poca grasa/aceite, generalmente 1% o menos. Asimismo el contenido proteico requerido por los países se establece entre el 45% y 50%, esto varía según el grano de soja, más que el proceso de industrialización.

La presentación habitual para los consumidores finales es en bolsas de 100 a 400 gramos con diferentes sabores similares a la carne: Natural, Pollo y Carne bovina.

Comercio Internacional.

El comercio mundial de PST totalizo en 507 miles de toneladas promedio en el periodo 2007/2017, siendo el consumo de extensores cárnicos el más importante. Según la Universidad Texas A&M, aproximadamente el 70% del comercio mundial de PST corresponde a extensores cárnicos, el 30% restante se usa como reemplazo sustituto de la carne.

En el último año comercial, sólo el mercado global de PST alcanzó los 547 miles de toneladas. El mayor exportador es Estados Unidos, quien participa con el 27% del total. Le siguen en orden de importancia China con el 22%, Serbia con el 8%, y en rangos inferiores se ubican Países Bajos y Reino Unido.

En tanto Argentina, si bien es el principal exportador mundial de Harina de Soja, ocupa el 7 puesto con apenas el 5% de participación global. Paralelamente el mayor importador es Chile que representa el 14%, en ese orden le siguen Filipinas y Reino Unido con el 5%.

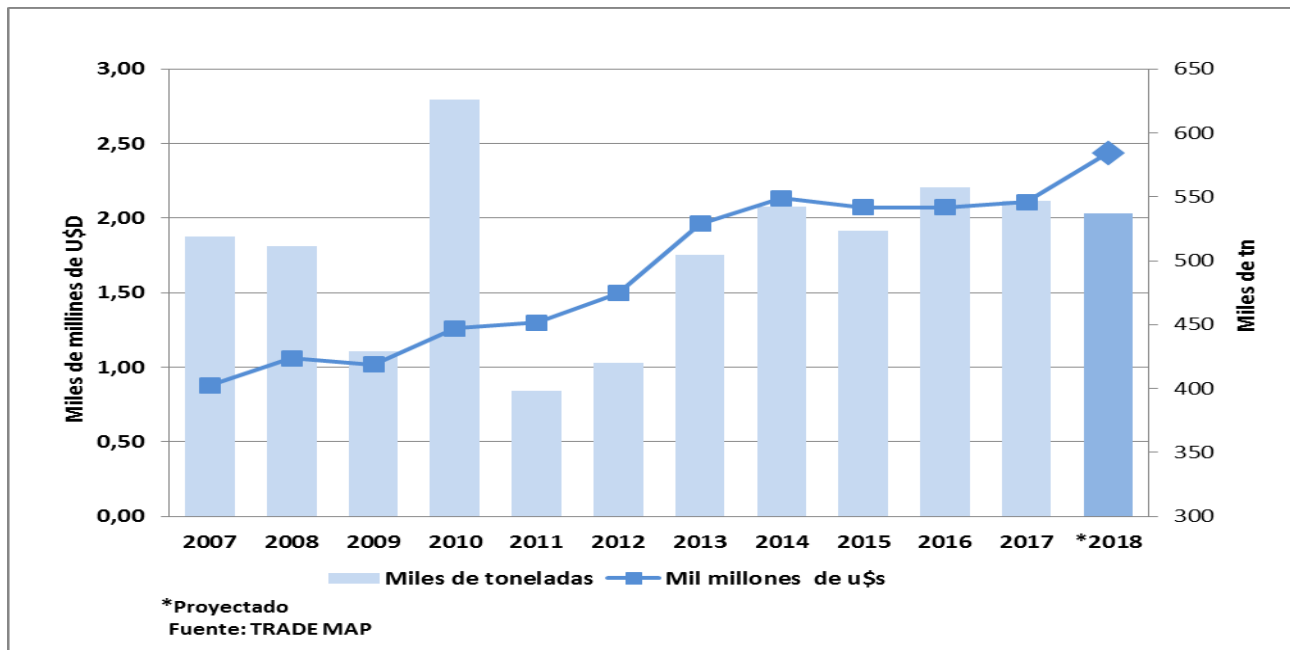
El precio promedio ponderado de la PST en 2017 alcanzó los 8.931 u\$/tn. Dicho valor corresponde a precios del segmento no OGM. En tanto el precio promedio de la PST Orgánica alcanzó los 3.852 u\$/tn para el mismo año. Cabe destacar que más del 50% del comercio mundial corresponde a estos segmentos de mercado.

Por último, se puede observar que el comercio internacional de la PST ha transitado por una performance de crecimiento sostenido durante 2007/2017 duplicando los valores exportados a 2.10 mil millones de dólares en el último periodo. De hecho, el máximo alcanzado llegó a 2.13 mil millones de dólares en 2014.

Esto muestra un mercado que aún tiene potencial de crecimiento, y si bien la tendencia en los últimos 3 años tiende a estabilizarse, se proyecta que en 2018 las ventas globales alcancen 2.43 mil millones de dólares. Ver gráfico N°1.



Grafico N°1: Evolución del Comercio Mundial.



Situación del mercado local.

La industrialización de soja en 2017 promedió en 41 millones de toneladas. Los sectores de procesamiento interno son: Industria aceitera tradicional, Industria Extrusado – prensado, Desactivado de Soja, Industria de alimento balanceado, Otros para alimentación humana. Cabe destacar que las industrias que producen Proteína de Soja Texturizada (PST) son las Industrias: Aceitera Tradicional y de Extrusado-Prensado. La cantidad de plantas estimadas son 20 fábricas distribuidas principalmente en Buenos, Córdoba y Santa Fe. Aires. En relación a la capacidad instalada, esta promedia las 3000 toneladas anuales.

Oferta y Demanda.

Para el cálculo de la oferta y demanda de PST se tomaron los datos generados a partir del sistema de estadísticas de industrialización de granos de la Subsecretaría de Mercados. Estos datos corresponden a PST transgénica. Si bien Argentina produce Soja Orgánica, el volumen exportado de PST no supera la tonelada en 2017. Las variables consideradas para el cálculo son:

- Producción: Sumatoria del periodo 2017 de los gremios que industrializan Proteína de Soja Texturizada, Expeller de soja y otros Subproductos de Soja de la sección del MC15 “Entradas Elaboradas”
- Exportación: Sumatoria del periodo 2017 declarados en Indec.
- Consumo interno: Sumatoria del periodo 2017 de la sección del MC15 “Salida Consumo Interno”.

Como se puede observar, la producción de PST promedió en el último año comercial en 102.43 miles de toneladas. Asimismo se destaca el consumo interno, sector que demandó el 71% de la producción total y comprende como ya fue señalada la Industria alimenticia (extensores cárnicos, preparaciones infantiles, bebidas) y la división nutricional de la Industria Farmacéutica). El 29% restante fue destinado al mercado externo. En tanto las importaciones no superaron las 5.62 miles de toneladas anuales, por último los stocks se mantuvieron en valores por debajo de las 9 mil toneladas. Ver cuadro N°1



Balance Proteína de Soja Texturizada 2017

Sector	En miles de toneladas
Producción	102,43
Importación	5,62
Exportación	26,51
Consumo interno	72,69
Stock final	8,85

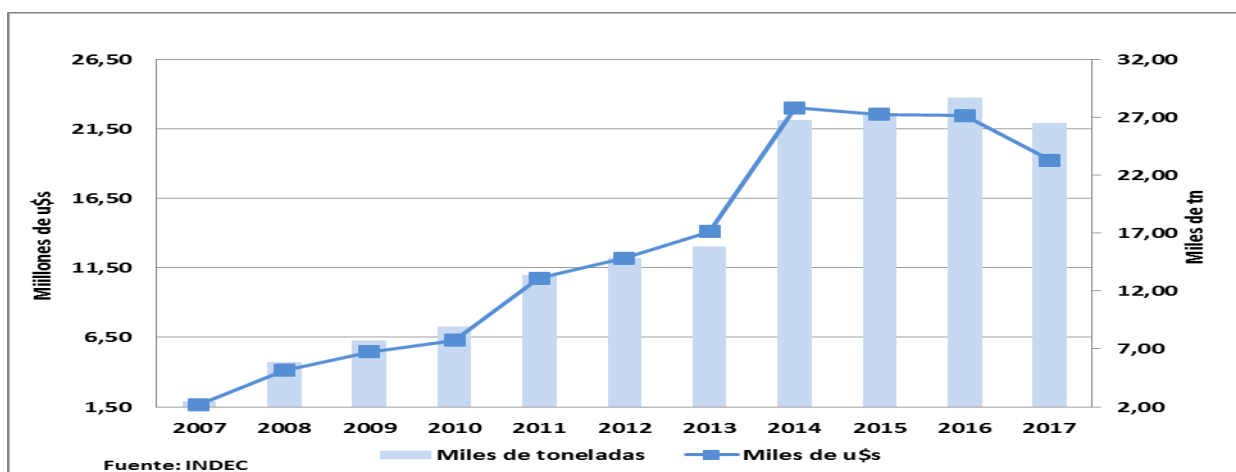
Fuente: Elaboración propia en base a datos MAGYP

Evolución de las exportaciones argentinas.

La performance de las exportaciones argentinas de PST mostró un crecimiento sostenido durante los últimos 11 años. Durante 207/2017 el volumen exportado promedió en 16.20 mil toneladas, alcanzando máximos del orden de las 28.67 mil toneladas en 2016. En tanto, el valor de las ventas al exterior totalizaron en 12.89 millones de u\$s para el mismo periodo con máximos de 23.00 millones de u\$s en 2014. Ver grafico N°2.

El precio promedio alcanzó los 773 u\$/tn, valor que corresponde a PST transgénica. Los principales destinos son Filipinas que participa con el 16%, le siguen en ese orden Egipto con el 15%, Chile 7% y Sudáfrica 6%. Con respecto a las importaciones, estas representan el 20% de las exportaciones.

Grafico N°2: Evolución de las exportaciones argentinas de PST



Comentarios finales: Los cambios en las tendencias de los consumidores, la demanda de alimentos y bebidas ricos en proteínas y el avance de la tecnología en los alimentos han cambiado el rol de los Derivados de Soja, avanzando en la transformación de la Cadena.



Este cambio estructural en el consumo mundial y la consecuente recategorización de la harina de soja asociado al incremento en la alimentación humana desarrolló un mercado para la Proteína de Soja Texturizada (PST), segmento que gana terreno año a año y las industrias alimenticias y farmacéuticas lo han sabido trasladar a los productos desarrollando alimentos y bebidas alternativos para todos los sectores.

En ese contexto de alimentos, harina y grano de soja, tienen una participación predominante los países productores de América del Sur principalmente Brasil y Argentina. Este último, participa de una posición de liderazgo en el mercado mundial, siendo el principal exportador mundial de Harina de Soja.

En esas condiciones de liderazgo Argentina puede potenciar y posicionarse en el mercado mundial de PST, que representó 2.07 mil millones u\$s en los últimos 5 años. Asimismo se espera que esta cifra ascienda a 2.7 mil millones de u\$s en 2020.

Cabe destacar que más del 50% del mercado mundial corresponden a PST Orgánica y No Transgénica. No obstante, no deja de ser un segmento en el que Argentina incursiona. En 2017 exportó la primera tonelada de PST Orgánica.

Octubre 2018.

Lic. María De Los Angeles Aramayo.