



En la fotografía superior, Pedro Casado, jefe de fábrica, durante la visita a la planta de fabricación de fertilizantes. En la imagen a pie de página, las semillas de cacao que mantiene Agustín González en las manos, son la materia prima de la cual saldrán los abonos que comercializan tras un proceso bien elaborado.

Natra, el cacao y el abono

El pasado mes de abril, se analizó «La problemática del abonado orgánico en la Comunidad Valenciana» en el marco de las IV Jornadas Técnicas organizadas por la firma Extractos Natra.



El pasado mes de abril, la firma Extractos Natra ha celebrado sus IV Jornadas Técnicas bajo el título de «La problemática del abonado orgánico en la Comunidad Valenciana».

Centrados en los procesos de fabricación, todo empieza con *Theobroma Cacao*, nombre científico de la planta del cacao, perteneciente a la familia de las Sterculiaceae.

La producción de cacao está centrada en tres regiones geográficas: Centro y Sudamérica, África, Sudeste de Asia y Oceanía. Su producción es muy importante en cuatro países: Costa de Marfil, Brasil, Malasia y Ghana, que suman un total del 66% de la producción mundial. A nivel de cultivo, aunque en un principio era ideal por sus características de poca

necesidad en inversiones y necesidades de nivel técnico para explotaciones minifundistas, en la actualidad y sobre todo por el atractivo del auge de sus cosechas, está variando a ser más propicio para grandes compañías plantadoras.

Del *T. cacao*, única especie comercial de las 20 que componen el género *Theobroma*, se aprovechan sus semillas de cara a extraer una serie de grasas y extractos para industrias como: la cosmética, medicina, alimentación, ... y precisamente esta es una de las actividades de la empresa Extractos Natra.

Las extracciones se realizan mediante el sistema de presión y aplicaciones de disolventes posteriores para terminar de extraer el resto hasta llegar a niveles de entre el 0'7 y el 0'8%. Una vez sacados los componentes grasos, queda una materia orgánica de una textura determinada y constante como subproducto del cacao que tiene su reciclado.

Las cáscaras de cacao trituradas, son inmediatamente sometidas a la eliminación del disolvente que pudiese contener como secuela del anterior proceso de la extracción de las grasas. Seguidamente se procede a su fermentación en la que transcurre bajo dos fases: una de dos meses sin volteo alguno y en la cual coincide en que se produce un escurrido; y otra de cuatro meses con volteos constantes. Finalizado este proceso de fermentación mínimo de seis meses se procede a un tamizado o molido para homogeneizar texturas. Siguiendo el proceso, mediante cintas transportadoras son amontonados los materiales al aire libre o bajo almacén, según convenga comercialmente.

Hasta aquí, se obtiene un material orgánico de calidad constante y con denominación de «enmienda orgánica», concebido para el mantenimiento de la fertilidad del suelo. Esta materia prima, mediante la aportación de determinados elementos nutritivos en la propia fábrica, da lugar a distintos formulados comerciales, para las fertilizaciones concretas en que además deba aportarse una riqueza determinada en uno o varios elementos.

FERNANDO CUENCA