

EL COCOTER

Conegut també com a "arbre de la vida" o "arbre dels cent usos", el cocoter, *Cocos nucifera L.*, ha proporcionat aliment, beguda i abrigo als habitants de les zones costaneres tropicals des de temps immemorials.

Avui en dia, el cocoter continua essent essencial per al medi ambient i la subsistència d'una bona part de la població de la costa d'Indonèsia, l'Índia, el Vietnam, Filipines, Tailàndia, Sri Lanka, el Brasil, Veneçuela, Mèxic, Tanzània, Ghana o Moçambic. A les zones castigades pel tsunami es van duent a terme plantacions d'aquest arbre, per la seva funció com a barrera protectora del litoral i per ajudar a millorar l'economia domèstica familiar.

Les aplicacions d'aquesta planta palmàcia són nombroses. Del tronc i la closca del fruit s'obtenen materials de construcció i es fabriquen utensilis domèstics. Amb les fulles del cocoter es confeccionen canastres, capells o catifes, i amb les fibres que envolten el fruit, raspalls, matalassos, cordes i, gràcies a la seva resistència a l'aigua de mar, cables i aparells de naus.

A més, el fruit del cocoter té un alt valor nutritiu. De la polpa deshidratada, la copra, se n'extreu oli per a ús alimentari i mantega, que representen el 7% del consum mundial de greixos. L'elevat contingut en àcid làuric fa que s'utilitzi àmpliament en la indústria cosmètica i, també, en la fabricació de biodièsel.

Últimament, l'aigua de coco, suc contingut a l'interior del fruit, va pel camí de convertir-se en una de les millors begudes isotòniques naturals. Aquest líquid, amb un equilibri electrolític semblant al de la nostra sang, fou utilitzat com a substitut del plasma en transfusions d'urgència als soldats ferits durant la Guerra del Pacífic.

Ara, gràcies a un senzill procés d'esterilització en fred, petits agricultors i empresaris productors de coco podran participar en el mercat de les begudes per a l'esport, un dels més dinàmics de la indústria de refrescos, embotellant l'aigua de coco i exportant-la als països desenvolupats. Segons l'opinió de Morton Satin, antic directiu del Departament d'Agricultura de la FAO i creador d'aquest procés de conservació, "què hi pot haver de millor que una beguda natural, amb l'aroma delicat, el sabor, les propietats i el valor nutritiu de l'aigua de coco pura i fresca, a més de totes les característiques funcionals necessàries en les begudes per a l'esport?".



© OIT / M. Crozet / Tanzània

EL COCOTERO

Conocido también como "árbol de la vida" o "árbol de los cien usos", el cocotero, *Cocos nucifera L.*, ha proporcionado alimento, bebida y abrigo a los habitantes de las zonas costeras tropicales desde tiempos inmemoriales.

Hoy en día, el cocotero continúa siendo esencial para el medio ambiente y la subsistencia de una buena parte de la población de la costa de Indonesia, India, Vietnam, Filipinas, Tailandia, Sri Lanka, Brasil, Venezuela, México, Tanzania, Ghana o Mozambique. En las zonas castigadas por el tsunami se están llevando a cabo plantaciones de este árbol, por su función de barrera protectora del litoral y para ayudar a mejorar la economía doméstica familiar.

Las aplicaciones de esta planta palmácea son numerosas. Del tronco y la cáscara del fruto se obtienen materiales de construcción y se fabrican utensilios domésticos. Con las hojas del cocotero se confeccionan canastas, sombreros o alfombras, y con las fibras que rodean al fruto, cepillos, colchones, cuerdas y, por su resistencia al agua de mar, cables y aparejos de naves.

Además, el fruto del cocotero tiene un alto valor nutritivo. De su pulpa deshidratada, la copra, se extraen aceite para uso alimenticio y manteca que representan el 7% del consumo mundial de grasas. Su elevado contenido en ácido láurico hace que sea utilizado ampliamente en la industria cosmética y, también, en la fabricación de biodièsel.

Últimamente, el agua de coco, jugo contenido en el interior del fruto, va camino de convertirse en una de las mejores bebidas isotónicas naturales. Este líquido, con similar equilibrio electrolítico que nuestra sangre, fue utilizado como sustituto del plasma en transfusiones de urgencia a los soldados heridos durante la Guerra del Pacífico.

Ahora, gracias a un sencillo proceso de esterilización en frío, pequeños agricultores y empresarios productores de coco van a poder participar en el mercado de las bebidas para el deporte, uno de los más dinámicos de la industria de refrescos, embotellando el agua de coco y exportándola a los países desarrollados. En opinión de Morton Satin, antiguo directivo del Departamento de Agricultura de la FAO y creador de este proceso de conservación, "¿qué puede ser mejor que una bebida natural, con el aroma delicado, el sabor, las propiedades y el valor nutritivo del agua de coco pura y fresca, además de todas las características funcionales necesarias en las bebidas para el deporte?".