

# Principales usos del Azúcar



**E**l uso del azúcar a lo largo de la historia ha ido cambiando. Hace unos siglos este producto se utilizaba únicamente con fines medicinales o bien para “darse un capricho”. Hoy en día, sin embargo, tanto su uso en la industria como en el ámbito doméstico, se ha normalizado, convirtiéndolo el azúcar y sus derivados en elementos básicos de cualquier dieta equilibrada. Así, si actualmente el consumo medio de azúcar por persona y año es de 21 Kg., hace 100 años, esta cantidad a duras penas llegaba a los 5 Kg. En cuanto al uso industrial del azúcar, éste también ha aumentado considerablemente pasando del 50% de hace un siglo, a un 70% en la actualidad.

En España estas cifras son ligeramente diferentes. Así, si en 1950 la proporción era la del 50/50%, entre uso directo e indirecto, en la actualidad nos vamos acercando, también, al 30%/70%.

(Ver cuadro 1)

## Usos alimentarios

Como carecemos del detalle de las cifras españolas, aparte de las ya mencionadas, de aproximadamente el 30% en consumo directo y el 70% en el indirecto, vamos a detallar las cifras francesas correspondientes al ejercicio 1999.

En primer lugar debemos hacer constar que el consumo en Francia -36,4 Kg./persona/año- es superior al de España -29,3 Kg./persona/año-. A pesar de todo, creemos que la comparación puede ser válida.

En grandes cifras, y por orden de importancia, la distribución del consumo en Francia es la siguiente:

Industrias consumidoras de azúcar	68,2%
Industria química	1,8%
Catering y varios	8,7%
Directo	21,3%

El consumo relacionado con el café se reparte entre el epígrafe “consumo directo” y el epígrafe “catering y varios”. Primero el de “consumo directo” porque engloba las compras de azúcar cortadillo. En Francia, este tipo representa más del 10% del consumo total y el 50% del consumo en el hogar. Damos relieve a esta cuestión porque representa el aspecto de mayor diferencia entre el consumo francés y el español. En España el consumo de cortadillo no debe pasar del 1%. Para los franceses el azúcar fino no debe traspasar la puerta de la cocina.

El epígrafe “venta a catering y varios”, crece en importancia día a día, en los dos países.

En España, los mayores consumos de azúcar están en Canarias, Galicia y Castilla y León, y los menores se dan en Cataluña, Madrid y Castilla-La Mancha. Por edades, los mayores de 65 años son los aficionados más fieles, con un consumo de dos kilos más que los menores de 35 años. Y atendiendo a los niveles de renta, en España parece existir una relación inversa entre el

CUADRO 1

### Variación del consumo mundial de azúcar per cápita

	Consumo persona/año	Uso de boca	Uso industrial
Hace 100 años	5 kg	50%	50%
Actualidad	21 kg	30%	70%





estatus y el consumo de azúcar, y son las personas de los niveles socioeconómicos bajos y medio bajos las que presentan unas tasas de consumo más elevadas. Un estudio del IEDAR facilitado a Efe sondeó la opinión sobre el azúcar: Los resultados revelan que casi la totalidad de los españoles cree que la alimentación juega un papel fundamental para afrontar las tareas diarias, y seleccionan el azúcar, la fruta y la leche como los productos más adecuados para conseguir un buen aporte energético. De todos esos alimentos, el azúcar es el mejor considerado.



## Usos industriales

El azúcar y la sal son los dos grandes conservantes naturales que se conocen. Durante siglos y hasta el advenimiento del frío industrial, no hubo otros.

La sal es el conservante por excelencia, su gusto es difícil de admitir y, por

tanto, su gama de aplicaciones es reducida. Por el contrario, el azúcar, gracias a su buen sabor, es muy bien aceptado por el paladar humano. Desde tiempo inmemorial, la fruta, en forma de mermelada, se ha podido conservar gracias a la adición de azúcar. Y fueron,



precisamente éstas, las mermeladas, la primera utilización industrial del azúcar que se conoce.

En este apartado de usos industriales del azúcar, vamos a considerar, finalmente, un aspecto de gran importancia, no por su valor nutricional o alimenticio, sino por el placer que proporciona a nuestra vida: nos referimos al aspecto lúdico o psico-efectivo. Y es que no hay fiesta sin pastel, ni Navidad sin turroneos y tampoco se concibe una boda sin tarta.

¿Cuál es el origen de la atracción por lo dulce? La explicación es muy simple. La leche materna contiene lactosa, un disacárido de gusto y composición parecidos a la sacarosa o azúcar. Es el primer sabor que reconoce el recién nacido, al recibir el alimento de su madre, y esta sensación de gusto y placer, le acompaña durante toda la vida. Por esto, las campañas anti-azúcar están condenadas al fracaso.

Volvamos a Francia, ya que de dicho país disponemos de cifras de utilización del azúcar en diferentes productos y en referencia a los últimos años. Ello nos permitirá, hacernos una idea de la evolución del uso del azúcar en el correr del tiempo, aunque estas cifras deberán ser tomadas “cum granum sali”, ya que como hemos indicado, se refieren a nuestro país vecino y pueden diferir, en algo, de las de España.

(Ver cuadro 2)

Si nos fijamos en la evolución de los porcentajes correspondientes a los distintos apartados del cuadro sobre la evolución del uso del azúcar en Francia, nos daremos cuenta de:

las variaciones a lo largo de estos cuatro años, no revisten importancia especial.



La trascendencia de cada uno de ellos, se mantiene a lo largo del tiempo.

A pesar de ello, observamos un ligero descenso en el apartado de “bebidas refrescantes”, compensado por un aumento en “chocolates y confiterías” y “yogurt y leche”.

Las diferencias en el Apartado “Helados y sorbetes” son mínimas a lo largo del tiempo, pero, en cambio, reflejan las variaciones estacionales propias de si el verano es, o no, caluroso.

Y finalmente, que los cuatro primeros epígrafes (“bebidas refrescantes”, “chocolates y confitería”, “yoghurt y leche” y “pastelería industrial”) representan casi la mitad de todo el consumo industrial.

**Agustí Bou i Tort**  
Expresidente de la Marca  
Internacional del Azúcar

CUADRO 2

**Evolución usos del azúcar. Francia 1995-1998**

Uso	1995	1996	1997	1998
<b>Bebidas refrescantes</b>	16,86	16,52	16,44	16,35
<b>Chocolate y confitería</b>	14,72	15,21	15,85	16,28
<b>Yogurt, leche</b>	8,95	9,11	9,10	9,34
<b>Bizcochos y pastelería industrial</b>	7,24	7,66	8,19	7,94
<b>Jarabes</b>	7,84	7,60	7,58	7,44
<b>Confituras y mermelada</b>	5,18	5,02	4,85	4,80
<b>Pastelería artesanal</b>	3,83	3,73	3,52	3,49
<b>Desayunos, alimentos infantiles y postres</b>	3,16	3,06	2,77	2,12
<b>Helado y sorbetes</b>	2,22	2,09	1,70	2,24
	70%	70%	70%	70%