

A fines del siglo XVIII, Luis XIV, rey de Francia, envió al Duque de Richelieu a expulsar a los ingleses que habían invadido el puerto de Mahón, en la isla Menorca.

Richelieu y su contingente atacaron el Fuerte de San Felipe de Mahón, desalojaron a los británicos y ocuparon la plaza, y durante su posterior estadía pudieron probar una salsa de elaboración local que conquistó su paladar. Copiaron la receta y la llevaron a Francia donde fue adoptada con entusiasmo, aunque por cuestión de gusto le quitaron el ajo empleado en la fórmula original. Al resultado lo denominaron *mahonnaise* en homenaje al puerto de Menorca, y con esa denominación fue conquistando el mundo. Actualmente es uno de los aderezos más utilizados en el mundo, y también fue el origen de otras formulaciones.

Los aderezos son aquellos productos elaborados que se utilizan para sazonar la comida y darle buen sabor y aroma. También se los denomina salsas o aliños. Entre los más difundidos figuran la mayonesa, el *Ketchup* o *catsup* y los distintos tipos de mostaza de mesa.

La Mayonesa o mahonesa, está constituida por una emulsión de aceite vegetal comestible en huevo entero o líquido o bien yema de huevo fresca o líquida. Es de color amarillo uniforme, consistencia semisólida y textura lisa y uniforme, y se lo sazona con vinagre y/o jugo de limón. En su elaboración pueden utilizarse condimentos, sal, aceites esenciales y extractos aromatizantes.

Proceso de elaboración

La mayonesa, al igual que otros aderezos, consiste en una fase de aceite, una fase acuosa y un emulsionante. Una vez mezcladas, las dos fases forman una emulsión de aceite en agua, ya ellas se les agrega un emulsionante que las estabiliza.

El tamaño de las gotas de aceite en la emulsión determina en gran medida la calidad del producto.

El proceso puede comprenderse cuatro etapas:

- Preparación de materias primas
- Dosificación
- Emulsificación
- Almacenamiento de producto terminado

El proceso de elaboración de mayonesa se realiza en forma continua. Las distintas fases son preparadas en tanques separados (para la fase acuosa y aceite además de vinagre y huevo). Por medio de un sistema de dosificación, estas fases son incorporadas al sistema de emulsificación.

Estos sistemas de emulsificación habitualmente comprenden dos etapas. En primer término se realiza una pre-emulsión y luego ésta es procesada en un molino coloidal, dispositivo con motor de alta velocidad y mínimas holguras que facilita la emulsión de dos líquidos. Así se alcanza una fina y homogénea distribución de las gotas de aceite. A continuación, el producto final se almacena inmediatamente en tanques pulmón, antes del envasado.

En el caso de la elaboración de mayonesa con contenido de aceite reducido, puede resultar necesario someter la fase acuosa a un tratamiento térmico previo a la emulsificación, si ésta fase contuviera almidón pre-gelatinizado.

En este tipo de equipos, la fase es calentada hasta la temperatura necesaria, luego se la mantiene a dicho nivel y posteriormente es enfriada hasta la temperatura de proceso requerida.

Opcionalmente, para elaborar mayonesas con ingredientes en partículas, como por ejemplo vegetales, se utiliza una mezcladora continua luego del sistema de emulsificación.

Para aumentar la vida de la salsa, en algunas ocasiones se añade EDTA (ácido *etilendiaminotetraacético*) en forma de sal de sodio o de calcio. Esta sustancia inhibe la acción de iones metálicos que favorecen la rancidez. El envasado con gases inertes (nitrógeno, dióxido de carbono) otorga igualmente una mayor durabilidad del producto.

Durante los últimos años la mayonesa envasada se ha transformado en un producto de consumo masivo, presente en la mayoría de los hogares. A fin de generar nuevas propuestas las empresas innovan en formatos y contenidos para tentar a los distintos tipos de consumidores.

Así han surgido variedades *light* y *libre de colesterol* debido a la mayor preocupación de la gente por cuidar su dieta alimenticia.

Las empresas

El mercado de mayonesas está integrado por firmas de larga trayectoria y marcas consolidadas. No se observan ingresos de nuevos actores y las innovaciones pasan por el lanzamiento de nuevas variedades de productos existentes.

Las principales empresas que integran el sector son:

DANICA

Dánica es una empresa argentina fundada en 1940 por Don Christian Boll, un inmigrante de origen danés. Se halla en la localidad de Llavallol, Provincia de Buenos Aires.

En 1963 la firma produjo la primera margarina vegetal llamada "DANICA", convirtiéndose así, en la primera empresa argentina en ofrecer al mercado una margarina compuesta en un 100% por aceites vegetales.

En 1974 amplía su línea de productos, lanzando al mercado la primera mayonesa marca Dánica.

A los pocos años presentó la primera mayonesa en envases flexibles (*pouches* o *doypack*).

El aumento de la demanda de esta nueva línea de productos alentó a la firma a construir en el año 1987, en Villa Mercedes Provincia de San Luis, una nueva empresa Flora San Luis para producir en exclusividad las mayonesas y salsas Dánica, además de productos para panadería.

UNILEVER

En 1903 arribó a EE.UU., desde Alemania, Richard Hellmann. Dos años más tarde inauguró en Nueva York un negocio de comidas preparadas. La receta de mayonesa de su esposa, que se agregaba a las ensaladas vendidas en el local, se hizo tan popular que comenzó a venderse como un nuevo producto.

En 1932 Bestfoods Inc. (ahora *Unilever Foodsolutions*) adquirió *Richard Hellmann Inc.* y empezó a comercializarla en todo el mundo. En 1962 Hellmann's comenzó su producción y comercialización localmente. Además de mayonesa, produce una línea completa de aderezos.

Además de los productos Hellmann's, Unilever comercializa las marcas locales Fanacoa y Wilde.

ACEITERA GENERAL DEHEZA

AGD inició sus actividades en 1948 en General Deheza, provincia de Córdoba. Desde sus orígenes se dedicó a la producción de aceites vegetales. El fundador fue Adrián

Pascual Urquía a quien se le reconoce una intuición certera del enorme potencial del sector aceitero.

Entre los años 1988 y 1992 AGD incorpora marcas propias e inaugura nuevas fábricas para sus productos Natura, Manley's y Mayoliva, entre otros.

Las empresas que constituyen el grupo AGD son Aceitera General Deheza S.A., Aceitera Chabás S.A.I.C., y Niza S.A.

Niza S.A. se encuentra ubicada en la ciudad de Villa Mercedes, Provincia de San Luis. Sus tres líneas de producción son: Salsas y Aderezos, Alimentos Bebibles y Maní.

En el primer rubro, AGD elabora mayonesas regulares, *light* y con aceite de oliva. También produce *ketchup*, salsa golf y aderezo a base de soja. El complejo industrial de Niza fabrica más de 34.000 toneladas de salsas y aderezos al año, en sus diversos tipos y envases.

De acuerdo a información de la empresa, AGD concentra en 25 % del mercado interno de mayonesas.

BENIDORM

Benidorm S.A. es una empresa familiar que desde hace 35 años se dedica a la comercialización de salsas y aderezos. Su planta industrial, ubicada en la ciudad de Buenos Aires, elabora la línea clásica de aderezos: mayonesa, mostaza, *ketchup* y salsa golf. Además produce una amplia variedad de productos especiales como *chimichurri* y salsas a base de mostaza dulce, ají picante, queso parmesano, queso *cheddar*, barbacoa, tartarina y mayonesa con aceitunas. La oferta se completa con la mayonesa dietética.

LA CAMPAGNOLA BC

El inicio de La Campagnola S.A.C.I se remonta a 1912 con el arribo a la Argentina de sus fundadores Silvio y Luis Benvenuto. Iniciaron la empresa comercializando productos que importaban desde Italia, tales como conservas de pescado y de tomates, y exportando productos argentinos hacia Europa. Los productos se comercializaban con la figura de una campesina (*campagnola* en italiano).

En 1933 decidieron afincarse en la Argentina, transformando la firma en una empresa industrial y comercial. En sus orígenes se dedicó a la elaboración de conservas de pescado y luego incorporó la industrialización de conservas de vegetales, frutas y mermeladas.

La línea BC se lanzó en 1986, como una opción dietética de los productos originales.

La línea Aderezos BC incluye mayonesa y salsa golf y ambos productos son "*reducidos en grasas*", lo que hace posible utilizarlos en dietas restringidas en calorías.

Innovaciones

La mayonesa, por definición, debe estar elaborada con huevo o yema de huevo. Sin embargo, han surgido en el mercado aderezos que presentan similares características a la mayonesa en cuanto a consistencia, textura y color pero que no utilizan huevo en su formulación. Tienen iguales empleos en la cocina e inclusive son elaborados por las mismas empresas que producen mayonesa. Si bien el Código Alimentario Argentino establece que pueden elaborarse aderezos en forma de una emulsión de aceite vegetal comestible debidamente sazonados, prohíbe el uso de letras, sílabas o cualquier otra expresión que por su grafía y/o fonética sugieran la palabra Mayonesa así como la de Mayonesa sin huevo.

En los puntos de venta suelen ocupar los mismos espacios que la mayonesa.

Algunos ejemplos de este grupo de productos son:

Hellmann's Libre de Colesterol. Está elaborada a base de clara de huevo y aceite vegetal refinado. Su color amarillo claro proviene del betacaroteno, que reemplaza a la yema de huevo en su rol de darle el color propio de la mayonesa regular.

Aderezos a base de soja. En 1998 Ades presentó el aderezo de soja, similar a la mayonesa, pero sin huevo. Este producto es actualmente producido por Unilever. AGD elabora un aderezo similar bajo la marca SOJOLA

Presentaciones

La mayonesa se comercializa en un amplio abanico de presentaciones, de acuerdo al público consumidor al que se destina. Para el consumo doméstico se presenta en *sachet*, *pouch*, frasco, *doy-pack*, pomo y envase plástico "Squeeze" (apretable) con pico vertedor. Los contenidos varían desde los 100 hasta los 1.000 gramos.

Para el segmento institucional, conformado por restaurantes, hoteles y servicios de *catering*, se comercializan pequeños sobres individuales de 7 u 8 gramos y también bolsas de 3 kilogramos.

Insumos

Los principales ingredientes para la elaboración de mayonesa son el aceite y el huevo.

En la elaboración de mayonesas se emplea huevo industrializado. Para la industria alimentaria los ovoproductos presentan ventajas frente al huevo en cáscara, como por ejemplo:

- Mayor seguridad bacteriológica, por someterse a un proceso de pasteurización.
- Fácil empleo y dosificación.
- Manipulación más sencilla: ahorro de tiempo y mano de obra.

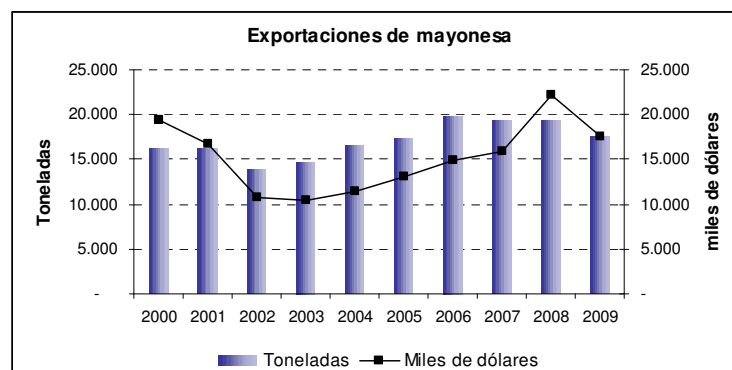
Aproximadamente el 80% de la producción de ovoproductos en Argentina se destina a la elaboración de Mayonesa.

La producción mayoritaria de ovoproductos es concentrada por cuatro industrializadores: Compañía Avícola S.A.; Ovoprot Internacional S.A.; Tecnovo SA.; y Establecimiento Avícola Las Acacias S.R.L.

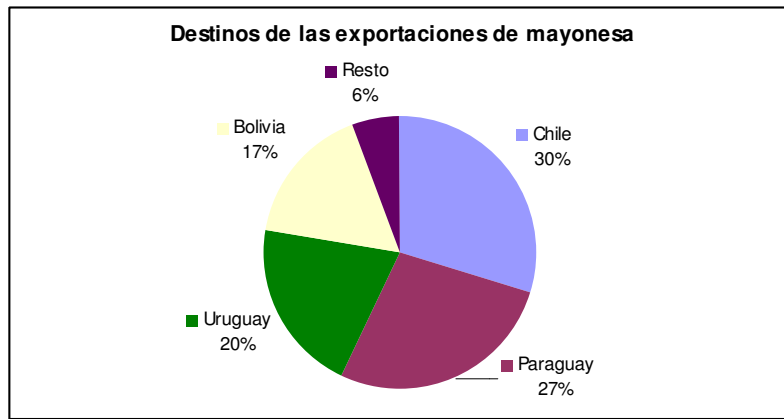
En relación al aceite, AGD cuenta con producción propia, lo que representa una ventaja en términos de abastecimiento frente a las otras empresas.

Comercio exterior

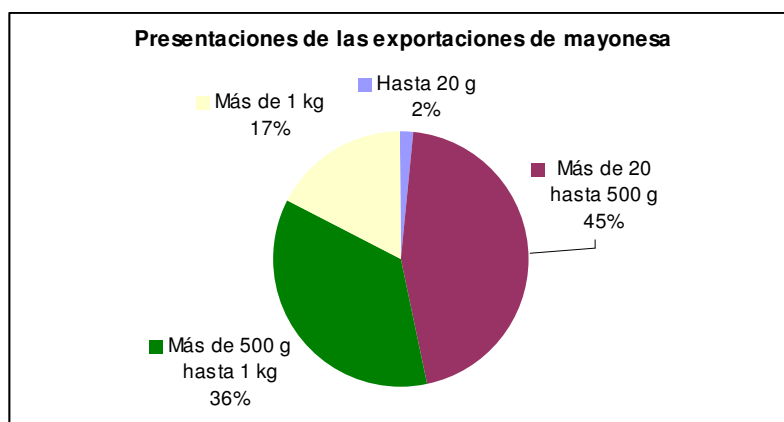
Las exportaciones de mayonesa han permanecido estables a lo largo de los últimos diez años. En promedio se vendieron al exterior 17.000 toneladas anuales.



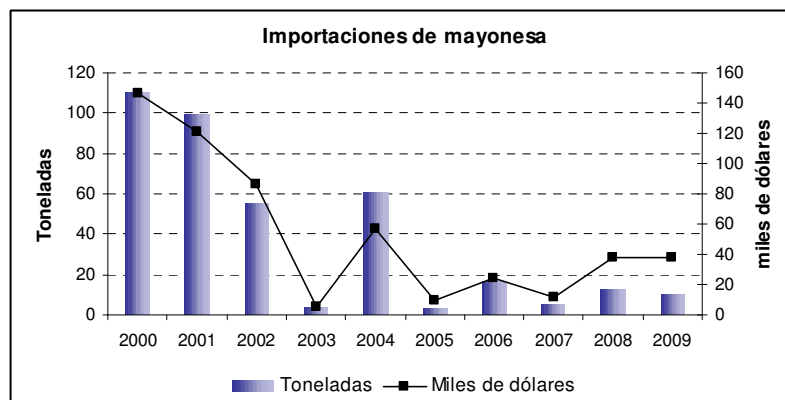
Si bien se registran embarques a más de cincuenta destinos, casi la totalidad de las ventas se concentran en países limítrofes. Chile, además de ser el principal comprador, es el mayor consumidor de mayonesa de la región.



En relación a las presentaciones, la mayor parte corresponde a envases destinados al uso doméstico.



Las importaciones son poco importantes respecto a las exportaciones. En los últimos años no superan las 10 toneladas. Los mayores registros se produjeron a principios de la década aunque apenas superaron las 100 toneladas. Provenían en su mayoría de Chile.



Actualmente, la mayoría de las importaciones proviene de Estados Unidos y México. Las presentaciones son las mismas que en el caso de las exportaciones.