



EL AZÚCAR

El azúcar blanco se puede obtener o bien de la remolacha azucarera o de la caña de azúcar. La caña de azúcar se usaba desde la Antigüedad, hace más de 5.000 años como alimento aunque a España no llegó hasta el siglo III. Luego serían los españoles los que tras el descubrimiento de América lo llevaron al Nuevo Continente y desde allí se expandió.



La remolacha no se utilizó para endulzar hasta el siglo XVIII (dieciocho) y en España se empieza a cultivarse en el siglo XIX (diecinueve). Se consideraba una hortaliza de huerta o se empleaba como alimento animal(forraje) y como planta decorativa. Las principales zonas de producción de remolacha en España en la actualidad están en Castilla y León, Andalucía, País Vasco, La Rioja y Navarra.

Una vez cosechada la remolacha se lleva a la fábrica (azucarera) donde tiene lugar todo el proceso de transformación. Primero se lleva a cabo una selección, a continuación se limpia y se extrae su jugo. Se le añade agua caliente y mediante unos procesos complejos de evaporación, filtrado, cristalización y secado se van separando diferentes componentes, que también se aprovechan como alcohol o abonos, hasta conseguir cristalizar el azúcar almacenado en el producto natural.

¿LO SABÍAS?

La parte de la remolacha que utilizamos como materia prima para la producción del azúcar es su raíz que puede llegar a pesar entre 1 y 2 kilos.

La industria azucarera de la remolacha tiene mucha importancia en Castilla y León donde existen 5 centros de producción y envasado: 2 en la provincia de Zamora (Benavente y Toro), uno en la provincia de León (La Bañeza), en Valladolid (Peñaflor) y en Burgos (Miranda de Ebro). La producción de azúcar de caña tiene gran importancia en Andalucía y en las Islas Canarias porque su cultivo requiere un clima cálido, mínimo de temperatura de 14-16 grados, con un grado de humedad alto y abundante riego.



Azucarera