

Exportaciones peruanas de camu camu alcanzaron récord histórico en 2020

La pandemia generada por la COVID-19 ha impulsado la demanda de productos considerados como superalimentos, a los cuales se les atribuyen propiedades nutricionales y/o funcionales que benefician la salud de las personas. Así, en el 2020, al igual que el kion, las exportaciones de camu camu crecieron de manera significativa y, además, lograron récord histórico, destacó el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (Mincetur).

Según información de la Dirección General de Investigación y Estudios sobre Comercio Exterior del Mincetur, las ventas de camu camu, fruta con alto contenido de vitamina C, sumaron US\$ 4,7 millones, 71% más respecto al 2019 (US\$ 2,7 millones).

En el 2020, las exportaciones de camu camu, especie nativa de la Amazonía peruana, se destinaron a los mercados de Estados Unidos (47%), la Unión Europea (17%), Japón (8%), Canadá (7%) y Australia (7%).

El camu camu es una fruta tropical que posee el mayor contenido de vitamina C, el cual es 100 veces mayor al limón y 60 veces mayor a la naranja. Tiene propiedades asociadas a la salud, ya que es considerado un poderoso antioxidante, antiinflamatorio y antimicrobiano.

Desempeño

El año pasado destacaron también las exportaciones de otros superalimentos, tales como el sachá inchi, maca, kiwicha y muña. Los envíos del sachá inchi totalizaron US\$ 6,6 millones, lo que representó un crecimiento del 50% más que el 2019 (US\$ 4,4 millones).

Sus principales destinos fueron China Taipéi, Estados Unidos y Malasia. Conocido en el mundo como “maní del inca”, el sachá inchi es autóctono de la Amazonía peruana y es una importante fuente de omega 3, 6 y 9, de gran importancia para la nutrición y la prevención de enfermedades crónicas.

Los despachos de la maca alcanzaron la suma de US\$ 18,6 millones, 30% más con relación al 2019 (US\$ 14,3 millones). Sus principales mercados fueron Estados Unidos y la Unión Europea.

El consumo de maca, oriunda de los andes peruanos, tiene diversas propiedades benéficas para la salud vinculadas al efecto que tienen las variedades negra, amarilla y roja. Puede asociarse a un bajo índice de masa corporal, reducción de glucosa en la sangre y una presión arterial baja, así como al estímulo del sistema endocrino.

Las ventas al exterior de la kiwicha registraron un monto de US\$ 2,4 millones, equivalente a un 44% más respecto al año 2019 (US\$ 1,7 millones). Los mercados que demandaron este

grano andino fueron Japón y la Unión Europea. La kiwicha contiene calcio, fósforo y hierro, por lo que contribuye con el mantenimiento de huesos y dientes, así como a la formación de glóbulos rojos y de hemoglobina.

Por su parte, los envíos de muña crecieron más de 100% (US\$ 19 mil) y se dirigieron a Estados Unidos y la Unión Europea. Esta planta es usada como analgésico, antiespasmódico, antiséptico, contra el reumatismo y para enfermedades respiratorias.

Biodiversidad nativa

Estos superalimentos son productos derivados de la biodiversidad nativa. A través de la Comisión Nacional de Promoción del Biocomercio, presidida por el Mincetur e integrada por 14 entidades entre instituciones públicas, sector privado, gremios y academia, se viene fomentando el aprovechamiento de estos productos.

Esto se hace con criterios que permitan que sea sostenible de forma ambiental, social y económica, con el objetivo de lograr la consolidación del Programa Nacional de Promoción de Biocomercio.