

NOTA DE PRENSA N° 027 -2023-DRA-ICA/OCII

La producción de aceite de oliva y de soya en la región Ica muestran un importante incremento del 7.1% y de 29.7% respectivamente, con respecto al año anterior.

- *La región Ica sobresale a nivel nacional en Producción y Exportación de Aceite de Oliva superando a otras regiones productoras como Arequipa, Moquegua y Tacna.*
- Se alcanzó una producción de 7,730 toneladas de Aceite Vegetal de Soya y de 1,375 toneladas de Aceite Vegetal de Oliva.



Durante los 12 meses del 2022, la región Ica alcanzó una producción de **7,730 toneladas de aceite vegetal de soya y de 1,375 toneladas de aceite vegetal de oliva**, en la que se aprecia un incremento significativo con respecto al año 2021, cuya producción fue de 5,962 toneladas en aceite vegetal de soya y de 1,285 toneladas en aceite vegetal de oliva.

En el caso de aceite vegetal de soya los insumos utilizados fueron de 89 toneladas de crudo de soya y de 6,840 toneladas de aceite refinado de soya, siendo el principal proveedor de estos insumos los países de Bolivia y en menor escala Argentina y Uruguay; mientras que, la materia prima utilizada para producir aceite de oliva, fue de 6,690 toneladas de aceitunas producidas en la región Ica.

ACEITE DE SOYA CON DESTINO A NIVEL NACIONAL.

El aceite extravirgen de oliva iqueño, es considerado como uno de los mejores del mundo, por su alta calidad, y se ha convertido como uno de los grandes protagonistas de la canasta agroexportadora del Perú, habiéndose exportado a España, Chile, Estados Unidos y Australia.



RECOMENDACIÓN SALUDABLE

Se recomienda consumir aceite de oliva, ya que disminuye la elevada glucosa en diabéticos, reduce la descalcificación de los huesos, en el tratamiento de cáncer de mama, efectos desinflamatorios en piel y mucosas, evita el estreñimiento, evita la formación de cálculos biliares y mejora la absorción intestinal; además, de tener gran cantidad de antioxidantes que ayuda a prevenir la vejez prematura, ayuda a disminuir la presión arterial, también disminuye el colesterol malo y aumenta el bueno, posee vitamina k indispensable para la coagulación de sangre, hidrata la piel, ideal como aderezo natural en comidas y nutritivo en ensaladas, pero a la vez se recomienda no exceder de 4 cucharadas al día, ya que sabemos que los excesos en todo sentido nunca han sido buenos.

Agradecemos por anticipado su difusión

Ica, 20 de abril del 2023