

Asia y Oceanía

En Asia, más de la mitad de la yuca que se produce se usa directamente en la alimentación humana; el resto, se exporta en trocitos secos o en forma de "pellets".

El cultivo representa una fuente económica de calorías y a veces complementa la insuficiencia de los suministros de arroz.

PRODUCTOS SECOS

■ **Gaplek:** consistente en trozos de raíz, previamente pelados y lavados, los cuales se secan al sol hasta obtener una humedad aproximada del 13% al 20%, según sea el método de preparación que se adopte.

■ **Krupuk:** es uno de los alimentos más importantes y de consumo diario en Indonesia. El almidón de yuca pregelatinizado y sometido a extrusión en frío se seca al sol para obtener un bocadillo conocido localmente como *krupuk*.

■ **Landang:** es un producto seco, conocido tradicionalmente en Filipinas como *arroz de yuca*. Se elabora con raíces de yuca peladas, remojadas en agua de cinco a siete días, maceradas, secadas al aire y prensadas para sacarles el zumo. La pulpa obtenida se tamiza y agita hasta formar píldoras, las cuales se secan y cuecen al vapor y, nuevamente, se secan al sol de tres a cinco días.

PRODUCTOS SEMI-HÚMEDOS

■ **Gatot:** se prepara con *gaplek* en trozos, los cuales se cocinan al vapor, se extienden sobre

una armazón de bambú o sobre el techo, y se rocían continuamente con agua para mantenerlos húmedos durante dos a tres días.

■ **Oyek:** las raíces de yuca peladas y sumergidas en agua cerca de una semana, se escurren y se muelen, y luego se amasan con agua; al final, se cocinan al vapor y se secan al sol.

■ **Tape:** los trozos de yuca a medio cocer se colocan a fermentar con una mezcla de *Chlamydomucor oryzae* y *Rhizopus oryzae* durante dos o tres días, entre hojas de banano. El contenido de ácido cianhídrico disminuye de tal manera que el producto se puede comer en forma relativamente segura.

