University of Nebraska - Lincoln
DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln

INTSORMIL Impacts and Bulletins

International Sorghum and Millet Collaborative Research Support Program (INTSORMIL CRSP)

6-8-2009

Promueven Ventajas Nutritivas del sorgo: La Harina de Este Cereal Es Utilizada para Elaborar Diversos Productivos Alimenticios

Roxana Ortiz
INTSORMIL

Follow this and additional works at: http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts

Part of the Agricultural Science Commons, and the Agronomy and Crop Sciences Commons

Ortiz, Roxana, "Promueven Ventajas Nutritivas del sorgo: La Harina de Este Cereal Es Utilizada para Elaborar Diversos Productivos Alimenticios" (2009). *INTSORMIL Impacts and Bulletins.* Paper 4.
http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/4

This News Article is brought to you for free and open access by the International Sorghum and Millet Collaborative Research Support Program (INTSORMIL CRSP) at DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln. It has been accepted for inclusion in INTSORMIL Impacts and Bulletins by an authorized administrator of DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln.

Promueven ventajas nutritivas del sorgo

La harina de este cereal es utilizada para elaborar diversos productivos alimenticios.

Escrito por Roxana Ortiz/Colaboradora

Miércoles, 08 julio 2009 00:00

Horchata, tiste, atoles saborizados, poleadas, pudín, harina de afrecho, pan francés y dulce son productos elaborados a base de sorgo o maicillo y son mezclados con otros ingredientes, técnica impulsada por especialistas del laboratorio de alimentos del Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA).

El proceso consiste en usar la harina sola de sorgo (100%) y mezclarla con otros cereales, rostizando el grano para la elaboración de bebidas o molido en seco para el desarrollo de otros productos.

Vilma Calderón de Zacatares, técnica del laboratorio de tecnología de alimentos del CENTA, manifiesta que se han hecho investigaciones del grano de sorgo, el cual presenta un valor nutricional parecido al del maíz.

Según la especialista, los porcentajes de proteínas en el sorgo se encuentran entre 8% y 10%, aunque otras variedades alcanzan hasta un 12%, y su contenido de fibra cruda es alto en comparación con otras harinas.

Sin embargo, la utilización del grano de sorgo como alimento humano no es algo nuevo en el país, ya que en algunos sectores del área rural, las personas lo ocupaban para elaborar tortillas, alborotos o pan de dulce como salpores y galletas.

Uno de los productos que está siendo explotado por algunos panaderos del país es la harina de sorgo para la elaboración de pan francés y dulce, otros lo consumen como bebidas.

El Programa Internacional de Sorgo y Mijo (INTSORMIL) donó equipos para el procesamiento de harina de grano de sorgo, los cuales han sido entregados a industrias panaderas, fundaciones y ONG.