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

INTSORMIL Impacts and Bulletins

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

8-6-2009

Experiencia de Productoras con el Uso de Harina de Sorgo: Por Años el Cultivo del Sorgo ha Sido Utilizado para el Consumo Humano y Animal

Roxana Ortiz
INTSORMIL

Eduardo Funes
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 and Funes, Eduardo, "Experiencia de Productoras con el Uso de Harina de Sorgo: Por Años el Cultivo del Sorgo ha Sido Utilizado para el Consumo Humano y Animal" (2009). *INTSORMIL Impacts and Bulletins.* Paper 15.
http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/15

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.

Experiencia de productoras con el uso de harina de sorgo
Por años el cultivo del sorgo ha sido utilizado para el consumo humano y animal.

08/06/2009

En marzo del año pasado, la industria panificadora experimento los precios altos que sufrió la harina de trigo y en la búsqueda de nuevas alternativas algunos de ellos se interesaron en el uso de harina de sorgo para elaborar pan dulce y bebidas étnicas.

Es así que el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA) a través del Laboratorio de Alimentos impulsa esta tecnología. El interés de probar nuevas opciones llevo a muchas Panaderías, Asociaciones de Productoras, ONG, Industrias de Alimentos, Fundaciones y otras a capacitarse en el uso de esta harina.

Una de las microempresaria capacitada es Clemencia Barrera Chávez, de San Rafael Cedros, Cuscatlán, quien manifiesta que tiene años de trabajar en panadería y los productos que elabora contienen harina de trigo y sorgo especialmente en el pan dulce como: semita, muffins, rosquetes, bollos y galletas.

Añadió, que cultiva media manzana de sorgo y es procesado por ella misma, con lo cual ha logrado disminuir los costos de producción e incrementar las ganancias y sobre todo la aceptación que han tenido sus productos en Cojutepeque, Ilobasco y los alrededores de San Rafael Cedros.

Otra experiencia es la de Maria Martha Díaz, del Caserio La Cocosica, Municipio de Concepción Batres, quien produce quesadilla de sorgo con arroz y bebidas como horchata. La materia prima para la elaboración de estos alimentos es producida por medio de un molino artesanal para molienda seca donado por el CENTA. Además, los habitantes del canton Anchila del lugar donde reside ella, se benefician con la elaboración y venta de sus productos.

Asi como, Clemencia y Maria, que residen en la zona rural, muchos han adoptado la tecnología y hacen uso de ella, por lo que CENTA a través del Laboratorio de Alimentos, realizará un estudio de impacto para contar con datos estadísticos de personas, instituciones y empresas que utilizan el sorgo en sus productos.

La Licda. Vilma Calderón de Zacatares, técnica del Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA manifestó que se han hecho investigaciones en las que el sorgo tiene un perfil nutricional parecido al del maíz.

Agregó, que los porcentajes de proteínas en el sorgo se encuentran generalmente entre 8 - 10% y algunas variedades alcanzan hasta un 11% y el contenido de fibra cruda es alto en comparación con otras harinas, ya que presentan porcentajes entre 1.28 a 2.50%, importante para la buena digestión.

Según investigaciones realizadas por profesionales del Laboratorio de Química Agrícola del CENTA y La Organización Mundial de la Salud (OMS), el sorgo presentan altos porcentajes de minerales como el calcio, fósforo y hierro, estos dos últimos son esenciales para el crecimiento y nutrición de niños y adultos.

Texto: Roxana Ortiz
Fotografias: Eduardo Funes
División de Comunicaciones