

University of Nebraska - Lincoln

DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln

INTSORMIL Impacts and Bulletins


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

10-1-2006

Panadería “Pan Rey,” El Salvador Prueba Harina de Sorgo

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](#)

INTSORMIL, "Panadería “Pan Rey,” El Salvador Prueba Harina de Sorgo" (2006). *INTSORMIL Impacts and Bulletins*. 50.
<http://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/50>

This 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.



Panadería “Pan Rey,” El Salvador Prueba Harina de Sorgo

INTSORMIL



El uso de harina de sorgo localmente producida en la industria panadera salvadoreña en lugar del trigo importado ahorra divisas



Pan Rey, una panadería grande y comercializada en Quezaltepeque, El Salvador C. A. viene experimentando con la harina de sorgo como sustituto de la harina de trigo, y en colaboración con el Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA (Centro Nacional de Tecnología agropecuaria) con el fin de promover el uso de la harina de sorgo en las panaderías grandes. Muchas de las panaderías pequeñas del sector rural, como la panadería de Clemencia Barrera en San Rafael Cedros, El Salvador (ver Reporte No.5 de INTSORMIL), han substituido la harina de trigo por la de sorgo durante muchos años. Sin embargo, las panaderías grandes, incluyendo la panadería Pan Rey aun no han adoptado el uso de la harina de sorgo a gran escala. Por que? Los molinos de las panaderías grandes como Pan Rey no muelen su propio sorgo. Los molinos de las comunidades rurales que producen la harina de sorgo para las panaderías locales, no pueden abastecer



Lic. Alfredo González, Gerente General, Pan Rey de El Salvador



USAID
FROM THE AMERICAN PEOPLE

Reporte de INTSORMIL, N° 6, Del 1 de octubre del 2006

INTSORMIL es financiado por la Agencia Internacional para el Desarrollo de los Estados Unidos bajo donacion N°. LAG-00-96-90009-00.

Entidad Administrativa INTSORMIL: Universidad de Nebraska, Salon de Bioquimica 113,
P.O. BOX 830748, Lincoln, NE, 68583-0748, USA

Teléfono: (402) 472-6032 Fax: (402) 472-7978 , correo electrónico SRMLCRSP@UNL.EDU

Sitio Web: <http://intsormil.org>





con el volumen requerido a las panaderías grandes como la de Pan Rey. Las grandes empresas molineras producen la harina de sorgo solamente bajo contrato con las panaderías, por lo tanto el costo por unidad de harina de sorgo producida es más alto que el de la harina de trigo la cual se produce a gran escala diariamente. Si la demanda por la harina de sorgo aumentara, entonces los costos bajarían y la harina de sorgo vendría a competir con la del trigo.

CENTA en cooperación con INTSORMIL está llevando a cabo un proyecto para promover el uso del grano del sorgo para la producción de la harina por la gran industria panificadora. En CENTA, el programa de fitomejoramiento de sorgo en colaboración con el laboratorio de Tecnología de Alimentos ha desarrollado variedades que producen una harina de sorgo con características físicas y químicas necesarias para reemplazar al trigo como la principal fuente de harina. Las variedades de sorgo desarrolladas por CENTA/INTSORMIL para el consumo humano son RCV, SOBERANO, JOCORO, y CENTA-3. El laboratorio de Tecnología de Alimentos trabaja muy estrechamente con los molinos y las panaderías como la de Pan Rey, guiándolos en los procesos de la molienda y la elaboración del pan.

El Gerente General de la panadería Pan Rey, Lic. Alfredo Gonzalez esta muy interesado en mezclar la harina



Máquina empacadora de pan, en la Panadería Pan Rey



Cargando productos de la panadería Pan Rey en camiones para distribución

de sorgo con la del trigo, porque “a los consumidores les gusta, y el sorgo se cultiva localmente”. El está tratando de obtener la ayuda del proyecto CENTA/INTSORMIL para la manufactura de un molino pequeño que le permita moler su propia harina y así disminuir los costos en la producción. El proyecto indirectamente ayuda a la panadería Pan Rey y a las otras panaderías grandes y comercializadas mediante el desarrollo de variedades de sorgo que poseen un alto valor nutritivo y mejor calidad de molienda y horneado, y también les indica en que proporción se puede mezclar la harina de sorgo con la del trigo en la elaboración del pan.

Siendo El Salvador el país más productor de sorgo en Centro América, un aumento en el uso del grano de sorgo en la industria panificadora, proveerá con ingresos adicionales a los agricultores, beneficiándose de este modo la economía del país al reducirse el intercambio de moneda que se realiza al importar el trigo



Tecnólogos de alimentos y mejoradores del CENTA, discutiendo el uso de harina de sorgo en la panadería Pan Rey con el Gerente General Lic. Alfredo González