

University of Nebraska - Lincoln

DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln

INTSORMIL Impacts and Bulletins

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

3-4-2008

Apuesta por Sorgo para Hacer Pan: Mezclar Harina de Trigo con Sorgo Podría Reducir hasta 50% los Costos de Producción de Pan Francés y Dulce, pero el Proyecto Necesita Más Equipo

Lourdes Quintanilla
INTSORMIL

Follow this and additional works at: <https://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts>



Part of the [Agricultural Science Commons](#), and the [Agronomy and Crop Sciences Commons](#)

Quintanilla, Lourdes, "Apuesta por Sorgo para Hacer Pan: Mezclar Harina de Trigo con Sorgo Podría Reducir hasta 50% los Costos de Producción de Pan Francés y Dulce, pero el Proyecto Necesita Más Equipo" (2008). *INTSORMIL Impacts and Bulletins*. 18.
<https://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/18>

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.

Apuesta por sorgo para hacer pan

Mezclar harina de trigo con sorgo podría reducir hasta 50% los costos de producción de pan francés y dulce, pero el proyecto necesita más equipo.

Lourdes Quintanilla
economia@laprensa.com.sv

Imprimir Enviar nota Fecha de actualización: 3/4/2008

Los salpores y el pan francés esperan su turno frente al horno en la panadería de Iván Calderón. El empresario, que fabrica y distribuye pan en Antigua Cuscatlán, ya probó una mezcla inusual para la masa: harina de sorgo (maicillo) combinada con harina de trigo.

Calderón probó el nuevo ingrediente hace año y medio, cuando el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA) llegó a dejarle una arroba de harina de sorgo. Usó un 10% de sorgo para el pan francés y otro 20% para el pan dulce. “No hay que ponerle más, porque si no el pan no levanta (no adquiere más volumen)”, indicó.

El sorgo surge como opción para compensar los altos costos de la harina de trigo, que ha alcanzado los \$45.50 por quintal (qq), mientras que el de sorgo cuesta alrededor de \$12, según el CENTA.



El proyecto del uso del sorgo para la fabricación del pan ha esperado su turno. “Hacía falta equipo para moler el sorgo”, dice Vilma Calderón, técnica del CENTA. Desde 2004 a la fecha, se han invertido \$20,000 en pequeños molinos y producción.

La ventaja del sorgo, según CENTA, es que la harina mantiene la fibra natural que el trigo pierde en los molinos, contiene antioxidantes y tiene similares cualidades nutritivas al trigo.

El Ministerio de Economía anunció la semana pasada que eliminaría el arancel a la importación de harina de trigo —de marzo a diciembre de 2008— a fin de paliar el incremento en su precio. Se espera que entren al país unas 10,000 toneladas, y que el primer cargamento llegue en abril.

Faltan molinos y sorgo

Uno de los inconvenientes para obtener la harina de sorgo es que no hay molinos para procesarla. Los molinos que compró el CENTA son pequeños, y no tienen capacidad para producir en cantidades industriales.

El país terminó la cosecha 2006-2007 con 127,355 manzanas de sorgo, con un rendimiento promedio de 28 quintales por manzana. “Para comercializar con harina de sorgo en la industria agropecuaria y de alimentos para consumo humano se necesitarían 200,000 manzanas sembradas”, explicó Abraham López, director del CENTA. Esto equivale 83,000 manzanas más de las actuales.

“Aquí lo que hace falta es que más gente, más allá del CENTA, se tire a producir harina de sorgo en cantidades industriales.” Iván Calderón, empresario panadero.

Costos
\$12
cuesta el quintal de sorgo puro, según datos del CENTA.

Siembra
200
mil manzanas sembradas de sorgo requerirían para la industria.