

University of Nebraska - Lincoln

DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln

INTSORMIL Impacts and Bulletins

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

11-10-2008

Altos costos del Trigo: El Caso de la Harina de Sorgo en la Industria de la Panificación de El Salvador

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](#)

INTSORMIL, "Altos costos del Trigo: El Caso de la Harina de Sorgo en la Industria de la Panificación de El Salvador" (2008). *INTSORMIL Impacts and Bulletins*. 41.
<https://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/41>

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.



USAID
 UNITED STATES AGENCY FOR
 INTERNATIONAL DEVELOPMENT



Altos costos del Trigo: El Caso de la Harina de Sorgo en la Industria de la Panificación de El Salvador

El programa de tecnología de alimentos del CENTA, con el apoyo del INTSORMIL ha estado desarrollando recetas de pan a base de harina de sorgo y probándolas en pequeñas y medianas panaderías de El Salvador por muchos años. Ahora con los precios de harina de trigo a \$0.57 por libra, los panaderos de El Salvador han demostrado un creciente interés en el uso del sorgo a un costo de \$0.32 por libra como un sustituto parcial de la harina de trigo en sus productos. Los tecnólogos de alimentos del CENTA han estado promoviendo el uso y consumo de harina de sorgo vía TV y periódicos y como resultado panaderos, personal de industrias de alimentos y otras personas interesadas han solicitado entrenamiento en la molienda del sorgo y sus usos en panadería (foto grande abajo). Como un resultado de los entrenamientos algunas panaderías grandes están experimentando el uso de la harina de sorgo, así como también pequeñas y medianas panaderías en áreas rurales, están ahora usando harina de sorgo como un sustituto parcial del trigo.

De acuerdo a la tecnóloga de alimentos Vilma Calderón (pequeñas fotos abajo) dos mayores restricciones impiden el incremento en el uso de harina de sorgo en la industria de la panificación en El Salvador: 1) la disponibilidad de suficiente grano de buena calidad que satisfaga los requerimientos de procesamiento de las grandes panaderías y 2) Pequeños productores del área rural necesitan molinos de sorgo más eficientes que el molino de nixtamal que se usa actualmente.

Los científicos de CENTA apoyados por el INTSORMIL están trabajando con agricultores para incrementar el abastecimiento de grano de sorgo de buena calidad y el desarrollo de un proceso de molienda más eficiente. El molino Omega VI (ver abajo) es costo efectivo y varios de ellos han sido donados por el INTSORMIL para ser probados en el área rural. Estos molinos también pueden ser manufacturados localmente (como se ha hecho en Uganda) y ellos son aceptados por pequeños procesadores de sorgo.



El molino de bajo costo Omega VI producida por la ONG Tecnología Compatible Internacional, Mineapolis, MN, USA esta diseñado para el uso familiar en áreas rurales de los países en desarrollo. Este molino produce excelente harina de sorgo para la panificación.

