

University of Nebraska - Lincoln

DigitalCommons@University of Nebraska - Lincoln

INTSORMIL Impacts and Bulletins

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

3-7-2009

Promueven Sorgo o Maicillo para Consumo Humano: El Grano de Sorgo Tiene Componentes Nutricionales para Mejorar la Dieta Alimenticia, Así Lo Confirmó una Técnica del Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA

Roxana Ortiz
INTSORMIL

Eduardo Funes
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](#)

Ortiz, Roxana and Funes, Eduardo, "Promueven Sorgo o Maicillo para Consumo Humano: El Grano de Sorgo Tiene Componentes Nutricionales para Mejorar la Dieta Alimenticia, Así Lo Confirmó una Técnica del Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA" (2009). *INTSORMIL Impacts and Bulletins*. 5. <https://digitalcommons.unl.edu/intsormilimpacts/5>

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 sorgo o maicillo para consumo humano

El grano de sorgo tiene componentes nutricionales para mejorar la dieta alimenticia, así lo confirmó una técnica del Laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA.

03/07/2009

Horchata, tiste, atoles saborizados, poleadas, pudin, 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).

La Técnica consiste en usar la harina sola de sorgo (100%) y mezclada 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 realizado investigaciones del grano de sorgo el cual presenta un valor nutricional parecido al del maíz.



Agrego, que los porcentajes de proteínas en el sorgo se encuentran generalmente entre 8-10% y otras variedades alcanzan hasta un 12%, y su contenido de fibra cruda es alto en comparación con otras harinas, dijo Calderón.

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

Morena de Rivas, promotora de Salud y Meridith Mich, encargada de la Fundación Internacional para el Alivio de la Niñez (FIMRC), atienden a los pobladores del Cantón Las Delicias, jurisdicción de San Juan Opico, quienes realizan programas de salud en la comunidad y otros proyectos que benefician a los residentes.

Ambas, imparten charlas nutricionales a la comunidad y en su accionar ellas dan a conocer sobre los beneficios que tiene el sorgo o maicillo para la salud humana a los residentes.

Asimismo, atienden un grupo de 25 niños que se encuentran en estado de desnutrición moderada y que se les ha incluido en su dieta alimenticia bebidas elaborados a base de harina de sorgo, por lo que un grupo de 30 personas aprendieron a realizar productos elaborados con maicillo, capacitación que fue impartida por técnicos del CENTA.

En el mismo cantón, La Fundación para el Desarrollo y la Solidaridad “Cástulo Antonio” (FUDESCA); cuenta con un proyecto denominado “Vamos todos y todas al Banquete” donde atienden a 30 niños y niñas, por lo que han incorporando un nuevo menú que incluye alimentos a base de sorgo y que son elaborados por las madres de familia.

Nelson Joaquín Calderón, Presidente de La Cooperativa de Panaderos Artesanales de El Salvador (ASCOR-PARSAL), manifestó que están asociados más de 1,500 panaderías y a partir de este año estarán impulsando un proyecto para el uso de sorgo en pan dulce y pan francés.

“Vamos apostarle a la harina de sorgo y hacer mezclas con fórmulas adaptadas y queremos bajar las importaciones porque son grandes cantidades de trigo que adquirimos como cooperativa y la intención de está iniciativa

es buscar materias primas a un menor costo y poder trasladar un buen precio al consumidor, pero sobre todo necesitamos el compromiso del MAG y CENTA para esta decisión que hemos tomado” dijo Calderón.

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, ONG y otras.

Texto: Roxana Ortíz

Fotografías: Eduardo Funes

División de Comunicaciones