

La Libertad

El sorgo es alternativa de harina para pan

El sorgo o llamado comúnmente “maicillo” es cultivado en todo el territorio nacional y utilizado para el consumo humano y animal.

Roxana Ortiz

departamentos@laprensa.com.sv

Imprimir Enviar nota Fecha de actualización: 3/5/2008

A fin de buscar nuevas alternativas para la industria panificadora, el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA) del Ministerio de Agricultura y Ganadería (MAG) ve la posibilidad de industrializar el sorgo para convertirlo en harina y darle un valor agregado al cultivo.

Vilma Calderón de Zacatares, técnica del laboratorio de Tecnología de Alimentos del CENTA, manifestó que la institución realiza investigaciones donde afirma que la harina de trigo puede ser sustituida por la de sorgo.

“Actualmente, el costo de la harina de trigo varía de \$30 a \$36 por quintal, precio muy alto en comparación a la del sorgo, la cual, ya producida industrialmente, puede ser vendida por \$20 a \$25 el quintal”, dijo Calderón.

Según datos de la Dirección General de Economía Agropecuaria del MAG, la superficie sembrada de sorgo entre 2006 y 2007 fue de 127,355 manzanas, con una producción de 3,608,146 quintales y con rendimiento de 28.3 quintales por manzana, razón por la cual la industria panificadora podría incursionar en el uso de harina y ofrecer productos de mayor calidad nutricional, sin que haya un cambio radical en el sabor y textura de los productos que se elaboren.

En 2004, CENTA, a través del laboratorio de Tecnología de Alimentos, realizó un estudio de aceptación de la harina de sorgo dirigida a las panaderías ubicadas en Santa Tecla, San Salvador y sus alrededores, a quienes se les entregó una bolsa de 50 libras para ser usada sola o mezclada con harina de trigo.

En esa experiencia se obtuvieron muy buenos resultados en cuanto a la opinión de los panaderos que utilizaron la harina de sorgo en sus productos. Prueba de ello es la panadería Pan Rey, que comercializa sus productos en Apopa, que experimenta con harina de sorgo como sustituto de harina de trigo.

Así como este establecimiento, otras panaderías urbanas y rurales utilizan harina de sorgo en los diferentes puntos del país como una alternativa de producción para la elaboración de pan francés y otros productos. Asimismo, muchos panaderos del sector rural cultivan su propio sorgo y lo procesan.

Propiedades nutritivas

La composición nutricional que presenta el sorgo es similar a la del maíz. Según el laboratorio de Química Agrícola del CENTA, el grano de sorgo muestra las siguientes propiedades: 10% de proteína, 3.5% de grasa, 75% de carbohidratos y 2.2% de fibra.



Por otra parte, el Instituto para la Investigación del Sorgo y Mijo de los Estados Unidos (INTSORMIL) afirma que posee un alto contenido de antioxidantes (que ayuda a prevenir el cáncer) y fibra dietética.

Además, INTSORMIL, junto con CENTA, trabaja en la investigación del cultivo de sorgo.

Otra de las propiedades del grano de sorgo es que no contiene Gluten, proteína del trigo que proporciona elasticidad a la masa, característica favorable para la elaboración del pan. Sin embargo, causa alergias crónicas a algunas personas, provocándoles una enfermedad llamada celiaca.

La harina de sorgo posee buena capacidad de absorción de agua.

Consejos

El CENTA recomienda a la industria panificadora los siguientes consejos.

Galletería Utilizar porcentajes de sustitución de harina de sorgo por harina de trigo, que va desde el 75 a 100% en galletería.

Pan Para elaborar pan menudo y semita pacha usar 50%, para semita alta 25%, para quesadilla 75% y para pan francés 10%.

Otros Además, se pueden elaborar snacks, granolas, cereales, atol, café de sorgo y tortillas, entre otros productos.

En condiciones La harina entera tiene como vida útil un período de tres meses, por lo que deberá conservarse en condiciones frescas.

Mejoradas Para la elaboración de alimentos o harina, técnicos del CENTA recomiendan el uso de variedades mejoradas.

Cifra

127

mil manzanas de tierra fueron cultivadas con sorgo en 2007.