

Promueven ventajas nutritivas del sorgo

La harina de este cereal es utilizada para elaborar diversos productos alimenticios.

Escrito por Roxana Ortiz/Colaboradora

Miércoles, 08 julio 2009 00:00

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

El proceso consiste en usar la harina sola de sorgo (100%) y mezclarla 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 hecho investigaciones del grano de sorgo, el cual presenta un valor nutricional parecido al del maíz.

Según la especialista, los porcentajes de proteínas en el sorgo se encuentran entre 8% y 10%, aunque otras variedades alcanzan hasta un 12%, y su contenido de fibra cruda es alto en comparación con otras harinas.

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

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 y ONG.