

Usan sorgo para hacer pan

El CENTA capacita a panificadores para usar esa materia prima.

Escrito por Roxana Ortiz/Colaboradora

Viernes, 12 junio 2009 00:00

En marzo del año pasado, la industria panificadora experimento los precios altos que sufrió la harina de trigo. En la búsqueda de nuevas alternativas, algunos productores se interesaron en el uso de harina de sorgo para elaborar pan dulce y bebidas étnicas.

Por esa razón, el Centro Nacional de Tecnología Agropecuaria y Forestal (CENTA), a través del laboratorio de alimentos, impulsa esta tecnología.

El interés de probar nuevas opciones llevó a muchas panaderías, asociaciones de productoras, ONG, industrias de alimentos y fundaciones, entre otras, a capacitarse en el uso de este tipo de harina.

Una microempresaria capacitada es Clemencia Barrera, de San Rafael Cedros, en Cuscatlán, quien manifestó que tiene años de trabajar en panadería y los productos que elabora contienen harina de trigo y sorgo, especialmente el pan dulce como semita, “muffins”, rosquetes, bollos y galletas, entre otros.

Ella contó que cultiva media manzana de sorgo y es procesado por ella misma, con lo cual ha logrado disminuir los costos de producción e incrementar las ganancias. Dijo que sus productos han tenido aceptación en Cojutepeque, Ilobasco y San Rafael Cedros.

Otra experiencia es la de María Martha Díaz, del caserío La Cocosica, municipio de Concepción Batres, en Usulután, quien produce quesadilla de sorgo con arroz y horchata.

La materia prima para la elaboración de estos alimentos es producida por medio de un molino artesanal para molienda seca donado por el CENTA.

Además, los habitantes del cantón Anchila, donde reside ella, se benefician con la elaboración y venta de sus productos.

