

■ VENTAJAS DE LA UTILIZACIÓN DE HARINA DE SORGO

- Bajo costo
- Excelente calidad del producto en nutrición y apariencia.
- Facilidad para adquirir el grano o harina.
- Permite la elaboración de gran variedad de productos
- La harina es un producto 100% salvadoreña

■ VIDA ÚTIL

La harina se conserva en excelentes condiciones por tres meses. Este tiempo dependerá mucho del manejo higiénico que se le dé al producto.



Quesadilla con 40% de harina de sorgo.



MAYOR INFORMACIÓN:

CENTA, San Andrés, km. 33 1/2
Carretera a Santa Ana
Laboratorio de Tecnología
de Alimentos
Teléfono: 2302-0200, Ext. 246

**Ministerio de Agricultura y Ganadería
Centro Nacional de Tecnología
Agropecuaria y Forestal**

Laboratorio de Tecnología de Alimentos
Convenio CENTA-INTSORMIL

HARINA DE SORGO EN LA INDUSTRIA DE LA PANIFICACIÓN



Margarita Alvarado de Torres



San Andrés, La Libertad, El Salvador 2006

■ INTRODUCCIÓN



El CENTA, a través del Programa de Granos Básicos y el Laboratorio de Tecnología de Alimentos, con el apoyo del proyecto de Cooperación Internacional INTSORMIL, ha investigado el uso de harina a partir del grano de sorgo (conocido comúnmente como maicillo) y ha determinado diferentes formulaciones para panificación.

Esta tecnología es una magnífica opción para los productores y productoras que cultivan este rubro y para los agroindustriales, ligados a la industria de alimentos, particularmente la panificadora.

■ VARIEDADES DE SORGO PARA CONSUMO HUMANO

- RCV
- SOBERANO
- JOCORO
- CENTA S-3

■ IMPORTANCIA DE LA HARINA DE SORGO

La harina obtenida a partir del grano de sorgo tiene propiedades nutritivas muy importantes para el consumo humano, siendo una de ellas su alto contenido proteico. Además, la harina de sorgo posee buena capacidad de absorción de agua, valiosa para los

rendimientos en la industria panificadora, lo que permite reducir costos de producción y mantener la calidad nutritiva de los productos.

■ Análisis nutricional de harina de sorgo de variedades mejoradas

COMPONENTE %	SOBERANO	RCV	JOCORO
Humedad	10.87	9.5	9.73
Proteína	10.31	10.63	11.13
Fibra cruda	1.10	1.30	1.20
Grasa	5.69	8.25	8.51
Carbohidratos	81.88	84.6	81.14
Calcio	0.002	0.003	0.004
Potasio	1.28	0.86	0.94
Magnesio	0.33	0.35	0.36
Hierro	0.01	0.04	0.02

Fuente: Laboratorio de Química Agrícola del CENTA.

■ USOS DE LA HARINA DE SORGO

En panificación:

- Quesadillas
- Semitas
- Galletas
- Pan menudo
- Otros

En general, en todo pan que no necesite mucho crecimiento y en panes con levadura en diferentes proporciones mezclado con harina de trigo.

Otros usos:

- Atoles
- Café
- Tortillas
- Otros

■ RECOMENDACIONES PARA LA ELABORACIÓN DE PAN A BASE DE HARINA DE SORGO.

Tipo de pan	Harina de sorgo%	Harina de trigo%
Galletería	Desde 75 a 100	25
Pan menudo	50	50
Semita pacha	50	50
Semita alta	25	75
Quesadilla	75	25
Pan francés	10	90

NOTA: Estos porcentajes son los recomendados, pero pueden variar de acuerdo con la experiencia de los panificadores

UNA TECNOLOGÍA DEL
CENTA AL SERVICIO DE
LA POBLACIÓN

