

S L A N

SOCIEDAD LATINOAMERICANA DE NUTRICION

P R O G R A M A



Diosa Xilonon

V CONGRESO LATINOAMERICANO DE NUTRICION

A Celebrarse los días:
5, 6, 7 y 8 de Agosto de 1980

SEDE

Universidad de las Américas A.C.
Ex Hacienda de Sta. Catarina Mártir.
Puebla, México.

CALIDAD PROTEINICA DE HARINAS COMPUESTAS A BASE DE PAPA. (Solanum tuberosum) y LEGUMINOSAS. Elías, L.G., Wayllace, S. y Bressani, R. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP). Guatemala, C.A.

La papa constituye la base de la alimentación en los países andinos y representa también un importante recurso agrícola para otros países de América Latina. El problema común que afecta a los países latinoamericanos productores de papa concierne en gran parte a aspectos relacionados a su almacenamiento y procesamiento. El propósito del presente trabajo fue explorar la diversificación del uso de la papa, ya sea como harina simple o en mezclas con leguminosas tales como la soya (Glycine max) y el frijol caupí (Vigna sinensis) evitando así el problema del almacenamiento prolongado y favoreciendo la utilización de un recurso existente en el área, en la preparación de productos de alto valor nutritivo. Para la elaboración de las harinas de papa, de soya y de frijol caupí se emplearon procesos de extrusión y de secado en rodos. En lo relativo a los estudios de complementación proteínica en mezclas a base de harinas de papa con harinas de soya y caupí se encontraron los siguientes resultados: las mezclas proteínicas de papa/soya, 60/40, 50/50 y 40/60 no difirieron significativamente entre ellas, resultando con valores de Índice de Eficiencia Proteínica (IEP) de 2.16, 2.30 y 2.19, respectivamente. En términos de peso estas combinaciones óptimas corresponden -- aproximadamente a 85/15, 80/20 y 75/25 partes de harina de papa a harina de soya, respectivamente. En el caso de la complementación de papa y caupí, - 80/20, los valores de IEP fueron disminuyendo a medida que aumentó la proporción de caupí en la mezcla. Se encontró también que el procesamiento del -- caupí afecta significativamente la calidad proteínica tanto del caupí solo, como de las mezclas a base de harinas de papa y caupí, respectivamente. Los valores de IEP para las harinas de caupí cruda, autoclaveada y extruida fueron de 0.8, 1.2 y 1.8, respectivamente. Respecto al proceso de cocción-extrusión se constató que es aplicable para procesar mezclas a base de papa -- parcialmente deshidratada y leguminosa. La combinación en peso 80/20 de papa/soya sometida a este proceso resultó en un producto con alto contenido -- proteínico (25.3%) y un contenido calórico de 3.78 kcal/g. A partir de este producto se prepararon algunos alimentos los cuales fueron evaluados desde -- el punto de vista nutricional y organoléptico con resultados satisfactorios.