

E 502

EVALUACION DE LA CALIDAD PROTEICA DE ALIMENTOS CON MENOS DE 10% DE PROTEINA

L. G. Elías y R. Bressani

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala

Ya que los alimentos con menos de 10% de proteína son los más populares en la alimentación de grandes sectores de población humana, es necesario evaluar el valor nutritivo de su proteína para propósitos de mejoramiento de calidad y cantidad proteínica. La determinación de la calidad de la proteína por medio de ensayos biológicos de alimentos con una concentración proteica menor del 10% presenta problemas, ya que no es posible preparar dietas con 10% de proteína como ha sido establecido para los métodos de PER y NPU.

El método que se ha desarrollado estudia la respuesta en ratas alimentadas con dietas que proporcionan niveles de proteína de 0 a 7 ú 8% de proteína en la dieta. La respuesta entre consumo de proteínas y aumento en peso es lineal, permitiendo calcular el índice de regresión entre los dos parámetros, siendo el índice de regresión el valor de la calidad de la proteína bajo estudio. Más alto es el índice, más alta es la calidad.

Con este método se ha determinado la calidad de la proteína de varias selecciones de arroz y de maíz. El método se está aplicando también a las harinas de yuca y de papa.

Se encontró una relación inversa entre contenido de proteína de los cereales y calidad proteica, lo cual no se puede detectar haciendo el estudio al nivel máximo posible de proteína en la dieta. Se presentará el método en detalle y la interpretación de los resultados obtenidos.

PROCEDIMIENTO PARA LA ESTANDARIZACION DE METODOS. EVALUACION DEL ERROR EXPERIMENTAL Y SUS COMPONENTES

Miguel A. Guzmán

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala

E 503

El proceso de investigación generalmente hace necesaria la aplicación de distintos procedimientos para obtener medidas del fenómeno bajo estudio y es el caso que, últimamente, tanto la evaluación como la interpretación de los resultados de cualquier investigación están condicionados a la exactitud y con-