

DE LISINA Y TRIPTOFANO EN MAIZY TORTILLA

L.G. Elías y R. Bressani

Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá  
INCAP

El agregado de aminoácidos sintéticos y suplementos proteínicos con el propósito de mejorar el valor biológico de ciertos alimentos básicos, ha sido extensamente estudiado desde el punto de vista nutricional, y los efectos beneficiosos ampliamente demostrados. Sin embargo, para la aplicación práctica de estos conocimientos, es necesario también conocer el efecto que pueda tener el procesamiento de estos alimentos sobre la estabilidad de los nutrientes adicionados. El maíz, en forma de tortilla, representa la mayor fuente de proteínas para las poblaciones de Centro América y México, y sus deficiencias en cantidad y calidad proteínicas han sido ya bien establecidas. El presente trabajo tiene por finalidad, informar sobre el efecto del procesamiento corriente para la elaboración de tortillas, sobre la estabilidad de los aminoácidos y concentrados proteínicos adicionales antes de la fase de cocción. Los aminoácidos agregados en forma sintética o como parte de los suplementos proteínicos, fue evaluada por métodos químicos y biológicos. Los resultados indicaron

---

Presentado en el Primer Simposio sobre Proteínas Alimenticias, celebrado en la Facultad de Medicina en la Ciudad de Buenos Aires, Argentina, del 18 al 21 de mayo de 1970.

que la adición de los suplementos, inducía un mejoramiento en la calidad proteínica del alimento antes y después de la cocción y que no se encontró pérdidas en los aminoácidos sintéticos agregados, al hacer la evaluación por métodos químicos microbiológicos y biológicos. Se discutirá la interacción entre las condiciones de procesamiento y condiciones del alimento suplementado sobre la destrucción o inactividad de los aminoácidos libres adicionados.