

CONDICIONES OPTIMAS DE PROCESAMIENTO PARA LA PREPARACION DE HARINAS PRECOCIDAS DE FRIJOL

Molina, M. R., G. de la Fuente y R. Bressani. Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala, C. A.

Se estudiaron las interrelaciones entre el tiempo de remojo, el tiempo de cocción y el valor biológico de las proteínas del frijol. El tiempo óptimo de cocción fue de 10 minutos para obtener un mayor valor nutritivo en las muestras sometidas a 8, 16 ó 24 horas de remojo; un tiempo de cocción de 20 a 30 minutos fue necesario en el caso de aquellas muestras no sometidas a remojo. A pesar de que no se observó ninguna baja en los valores de lisina disponible y metionina en ninguno de los tratamientos estudiados, sí se detectó un descenso del valor nutritivo. Este deterioro parece tener una relación directa con el coeficiente de rehidratación del producto. La posible relación de este parámetro con un descenso tanto de la digestibilidad de la proteína como del grado de disponibilidad de la metionina del frijol, se está determinando. La calidad físico-organoléptica del producto obtenido parece ser independiente de los tiempos de remojo y cocción evaluados.

E-612

En: III Reunión de la Sociedad Latinoamericana de Nutrición y Seminario sobre Ambiente Biológico y Nutrición. Resúmenes de Trabajos. Celebrados en la sede del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Guatemala, 11-14 de septiembre de 1972,