

## **Un Proceso para la Producción Comercial de una Sopa de Frijol negro sin Cáscara**

**M. R. Molina  
A. Pereira,  
R. Bressani,  
INCAP. Guatemala**

La sopa de frijol negro es un ingrediente común de la dieta de muchos países latinoamericanos. Nutricionalmente, puede considerarse de alta importancia dada su alta frecuencia de consumo por infantes y niños de edad preescolar. La producción comercial de este alimento permitiría el implementar tecnologías de fortificación o enriquecimiento que mejoraran su calidad nutricional. Estas prácticas podrían alcanzar más fácilmente a los grupos de población más vulnerables, si el producto fuera de bajo costo y alta aceptación. Hasta ahora las sopas de frijol negro han sido producidas comercialmente en forma deshidratada y han gozado de baja aceptación, debido a su textura arenosa causada por la cáscara molida presente en el producto. Para obviar dicha limitación en nuestros laboratorios se ha desarrollado un proceso que envuelve someter al frijol entero a cocción (razón frijol: agua de 1:3) a 121° C por 10 minutos (dureza promedio de grano cocido de 464 g fuerza). El frijol entero cocido es separado de su caldo y quebrado en un mezclador en V, por 5 minutos. Seguidamente, la cáscara del producto es removida en un finalizador, utilizando una malla de 0.84 mm. de poro, para facilitar el paso del caldo y grano quebrado a través del finalizador. Se encontró que tanto el tiempo de cocción (o dureza del grano cocido), y el tiempo de mezclado, tienen un efecto significativo ( $P = 0.05$ ) sobre la eficiencia del proceso de pelado. Bajo las condiciones citadas arriba, 80 a 90 por ciento de cotiledón. El puré obtenido del finalizador pudo deshidratarse por secador de bandeja o rodillos, obteniéndose un producto de alta aceptabilidad. A fin de disminuir el costo del producto final, los sólidos del puré a secarse pueden aumentarse en un 100 por ciento mediante la adición de una cantidad igual de ellos en forma de harina de frijol de costa (*V. sinensis*) pelado por aire, sin afectar la aceptabilidad del producto. A fin de disminuir los costos de deshidratación actualmente se investiga la posibilidad de presentar al producto final como un producto de humedad intermedia.