

EDITORIAL

EL SORGO, UN CEREAL DE GRAN POTENCIAL

El sorgo o maicillo, nombre con el que se le conoce en ciertas regiones de América Latina, es un cereal que no ha recibido mayor atención en el pasado desde el punto de vista de la alimentación y nutrición humanas. Más bien diríamos que hasta el momento, su uso por el hombre ha sido bastante limitado, si bien con ciertas excepciones. Entre ellas, cabe citar una región relativamente seca de América Central que abarca Guatemala, El Salvador, Honduras y Nicaragua.

Por ser un tanto seca, precisamente, en esa zona el sorgo se cultiva y utiliza como sustituto parcial y/o total del maíz, y se procesa al igual que el último para preparar las tradicionales tortillas. Sin embargo, lo expuesto no implica que el sorgo sea un grano de poca importancia en nuestra América Latina. Todo lo contrario: tiene un fuerte mercado en la industria de concentrados, en particular, los destinados a la producción avícola. La diferencia más importante entre el sorgo que se utiliza para preparar tortillas y el que se emplea en la industria de concentrados para la crianza de animales, estriba en que éste contiene taninos condensados que lo hacen resistente a los pájaros, permitiendo así la obtención de buenas cosechas.

En los últimos años, sin embargo, se están dedicando grandes esfuerzos a la producción del grano blanco de consumo humano, valiéndose de programas agrícolas nacionales lo mismo que de programas internacionales, como el de INTSORMIL. Ajeno a ello, también se le está dando atención al sorgo con taninos, lo que se ha traducido en buenos incrementos en cuanto a su producción.

Debido a este curso de acción y en vista de que constituye un recurso de considerable potencial, es necesario procesarlo en harinas susceptibles de utilizar en el desarrollo de productos para consumo humano. Por consiguiente, es de interés percatarse de que esta actividad ya se está ampliando en la Región Latinoamericana, y que a través de un proceso que involucra descascarado y extrusión del sorgo con taninos, se logra reducir sustancialmente los niveles de esas sustancias en el grano entero. Evidentemente, el mismo proceso puede aplicarse —y ya lo ha sido— al grano sin taninos, medida que en ambos casos resulta en materiales promisorios para su aplicación en el desarrollo de productos para alimentación humana.

Un aspecto de gran interés y que requiere ser investigado, es el mejoramiento del sorgo extruido en cuanto a calidad nutritiva, en comparación con el sorgo crudo o cocido. Estimamos oportuno citar este hecho en vista del problema que hoy día enfrentan muchos países latinoamericanos con respecto a la importación de trigo, dada su difícil situación económica. Esto de nuevo ha venido a impulsar y a dar vida al concepto de harinas compuestas, valiéndose de, y aprovechando las experiencias de los años 70, a fin de lograr una mayor efectividad en este rubro en la década de los 80. Por ejemplo, se consumen muchos alimentos a base de trigo, cuyas características físicas no son tan críticas como las de panificación. Es muy posible que el volumen de harina de trigo en la elaboración de ciertos panes, tipo dulce, galletas y otros, sea insignificante en relación a la cantidad que se utiliza para panificación. No obstante, es una vía de acceso para la incorporación de harinas de sorgo en harinas compuestas. Se ha dicho y se ha demostrado también que, de hecho, las tecnologías de este tipo de harinas ya se están utilizando en los países desarrollados, tal vez porque se ha visto en ellas el significado económico de su uso, y dada la probable asociación existente entre el sector "investigación" y el sector "industrial". Aunque el concepto de harinas compuestas incluye la utilización de productos como la yuca, los cereales procesados —como se está haciendo con el sorgo en la actualidad— ofrecen ventajas interesantes, tanto desde el ángulo tecnológico como del nutricional, puesto que dichas harinas aportan proteína, la que no se obtiene con la yuca.

Es alentador, por lo tanto, constatar el interés que ha surgido en torno a la mejor utilización de cereales como el sorgo, que crece bien en suelos áridos y cuya calidad, definitivamente, no es inferior a la de la harina de trigo. Pero como ya se mencionó, por razones aún no establecidas, su utilización biológica mejora sustancialmente al someterlo a un proceso como el de extrusión. Al igual de lo que sucedió con el maíz y el maíz opaco-2, en el sorgo se han encontrado también selecciones de alto contenido en lisina.

Es conveniente, pues, ampliar las investigaciones agronómicas, tecnológicas y nutricionales en lo referente a este cereal, ya que a todas luces constituye un recurso más a disposición de los países latinoamericanos.

Ricardo Bressani
Editor General