

OTRAS PUBLICACIONES

Métodos para Establecer Calidad Tecnológica y Nutricional del Frijol (*Phaseolus vulgaris*) – Dr. L. G. Elías, Ing. Arnoldo García Soto y Dr. Ricardo Bressani. Guatemala, Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá, Unidad de Ayudas Audiovisuales del INCAP, 1985, 41 p. Precio: US\$1.00. (Español).

Este breve documento contiene valiosa información obtenida directamente a través de investigaciones del INCAP. Se contó para el caso, con ayuda parcial recibida del Proyecto Bean-Cowpea CRSP Título XII y del Centro Internacional de Investigaciones para el Desarrollo (CIID), del Canadá. Su publicación fue posible gracias a la ayuda suministrada por la Dirección del INCAP.

Se incluye una breve introducción referente al tema, en la que se considera la importancia que el frijol común ocupa en la dieta de consumo habitual de grandes sectores de población latinoamericana, cuyos alimentos básicos son los cereales y las leguminosas de grano. Los cereales de mayor consumo son el maíz, el arroz, el sorgo y aunque no necesariamente de producción nacional, el trigo, y entre las leguminosas, el frijol común ocupa posición preferencial. Por este motivo, la calidad del grano de frijol es un concepto que ha adquirido gran importancia en programas de mejoramiento genético, ya que esa calidad es de particular relevancia para el consumidor, ya sea éste el ama de casa, o el industrial.

Seguidamente se aborda la mayoría de medidas que se estiman necesarias para medir esa calidad. Muchas de las pruebas que se incluyen en el documento son originarias de muy diversos investigadores, sometidas a prueba en el INCAP, y otras han sido originadas en la propia Institución. Como una consideración de importancia, se destaca la necesidad de recabar la información siguiente sobre la muestra a analizarse: nombre o identificación del cultivar; lugar y fecha de siembra; fecha de cosechas, tratamiento post cosecha; edad, y condiciones de almacenamiento.

El contenido de la publicación que nos ocupa se presenta en dos partes fundamentales. La primera, *Caracterización Tecnológica*, cubre métodos físicos. Dentro de este aspecto se enfoca el peso del grano, su tamaño y distribución por tamaño; porcentaje de cáscara; absorción de agua; tiempo de cocción en el Cocinador Mattson modificado; tiempo de cocción por evaluación sensorial; índice de tiempo de cocción; espesor del caldo, e índice de espesor del mismo. Se acompaña de una serie de referencias bibliográficas sobre el particular.

La segunda parte, *Caracterización Nutricional*, implica el desarrollo de a) Métodos Químicos, y b) Métodos Biológicos. Dentro de la primera categoría los análisis cubren: nitrógeno, lisina disponible, actividad inhibidora de tripsina, actividad de hemaglutinina, taninos y polifenoles, azufre total, metionina disponible y total, cistina, triptofano, y digestibilidad *in vitro* de proteína. Como en el caso anterior, se citan las referencias del caso. En cuanto a b), Métodos Biológicos, se aborda la evalua-

ción biológica de la calidad de la proteína, y ensayos en humanos para determinar esa calidad proteínica. Se acompaña, asimismo, de la bibliografía pertinente.

La publicación, ilustrada con fotos en blanco y negro, gráficas y tablas, constituye un documento útil que el INCAP sitúa a disposición de los interesados en este campo.

Puede adquirirse solicitándolo, acompañado del cheque respectivo, a la Oficina Editorial e Informes del Instituto de Nutrición de Centro América y Panamá (INCAP), Apartado Postal 1188, Guatemala, Guatemala, C. A.

Ricardo Bressani
Editor General

La Quinua... Un gran alimento y su utilización – Ing. Eduardo Peralta I. Quito, Ecuador, Instituto Nacional de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), 21 p. (Boletín Divulgativo No. 175 - Estación Experimental “Santa Catalina”).

Por cortesía del autor, Ing. Eduardo Peralta I., hemos recibido el Boletín en referencia, que nos ha parecido interesante e ilustrativo. Presenta una valiosa alternativa de solución, al menos parcial, al problema de la mala alimentación y, en consecuencia, la desnutrición, flagelos que azotan a la población adulta y, sobre todo, a los niños pequeños y de edad escolar.

Su objetivo principal es incentivar el consumo de alimentos de alto valor nutritivo, en este caso en particular, la quinua (*Chenopodium quinoa W.*). Después de una corta pero clara introducción, aborda el origen y centros de producción actuales de quinua en Perú y Bolivia; cita, asimismo, las provincias de Ecuador donde hoy día se cultiva.

Describe algunos caracteres del grano y de la hoja de la planta así como el valor nutritivo de ambos; las formas de consumo y extracción de saponina. Finaliza con la presentación de una serie de recetas para preparar la quinua.

Este Boletín puede obtenerse del propio autor, o bien solicitándolo del Departamento de Comunicación Social y Relaciones Públicas del INIAP, Casilla 2600, Quito, Ecuador.

Ricardo Bressani
Editor General