

## **El sorgo blanco, alternativa en la canasta básica en México: INIFAP**

Ciudad de México, 04 de noviembre de 2017.

- En tortilla, es una buena fuente de vitaminas del complejo “B” como la tiamina, la riboflavina y niacina, así como potasio, fósforo y hierro.

El Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) promueve la producción de sorgo blanco, a través del desarrollo de tecnologías y técnicas para la elaboración de productos de la canasta básica, al constituirse como una alternativa viable de alimento nutricional, con mayor rentabilidad, mejor adaptación a climas y suelos áridos, afirmó el Encargado del Despacho de este organismo, Rafael Ambriz Cervantes.

Especialistas del INIFAP –órgano descentralizado de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA)-, aseguraron que con la producción de alimentos con sorgo blanco se apoya la alimentación en el país y es una alternativa nutricional en zonas rurales vulnerables y bajo condiciones poco favorables para el cultivo de granos.

Derivado de una investigación realizada por Noé Montes García, investigador del Campo Experimental del INIFAP en Río Bravo, Tamaulipas, se determinó que el sorgo blanco toma relevancia, debido a que es un cereal más rentable y con capacidad para adaptarse a las áreas que presentan condiciones climáticas hostiles y suelos pobres, donde solamente este cultivo puede desarrollarse.

Ambriz Cervantes detalló que el grano de sorgo blanco, es una buena fuente de vitaminas del complejo “B” como la tiamina, la riboflavina y niacina, así como potasio, fósforo, hierro y, en menor proporción, el calcio, además de que la técnica de elaboración de tortillas a base de sorgo blanco se realiza con los mismos procedimientos para elaborar tortillas de maíz.

En México, aseguró, la presencia de sequía, altas temperaturas y altos costos de producción en los cultivos de maíz y trigo, han propiciado que el INIFAP transfiera a productores tecnología referente al sorgo blanco.

El sorgo es comúnmente recomendado como un alimento para pacientes con la enfermedad celiaca ya que no contiene gluten, de tal forma que se pueden elaborar panes libres de gluten y otros productos como galletas, pasteles, snacks, pastas y sobre todo como principal elemento en la producción de tortillas, totopos, tamales y frituras, comentó Ambriz Cervantes.

Por su parte el investigador Noé Montes García, destacó que nutricionalmente la harina de sorgo es parecida a la del maíz, pero tiene una mayor concentración de proteína (hasta cuatro por ciento más) y los valores de digestibilidad de los sorgos blancos son altos.

Explicó que esto se puede deber a la poca o nula presencia de taninos en estos genotipos, y hace que el efecto nutricional se eleve.

En áreas donde el maíz no llega a producirse, el sorgo es una alternativa para satisfacer las demandas de uno de los productos básicos de la dieta alimentaria, como es la tortilla.

Las tortillas de sorgo blanco presentan un aspecto, color, olor y sabor muy similar a las elaboradas a base de maíz, tienen además un contenido de 12 por ciento de proteína en promedio, 3.1 por ciento de grasa, 5.4 miligramos de hierro, 26 miligramos de calcio y 3.5 por ciento de fibra, superior a la del maíz, ya que el sorgo no pierde el pericarpio (cutícula del grano) en el lavado del nixtamal.

En la nixtamalización del sorgo se consume menor cantidad de gas, ya que se requiere una tercera parte del tiempo requerido para el maíz, y se obtiene mayor cantidad de masa por kilogramo de producto utilizado (2.3 kilogramos), esto al compararlo con maíz del cual se obtienen aproximadamente 1.6 kilogramos de masa por cada kilogramo de grano.

Dependiendo de la región, precisó el investigador del INIFAP, los costos de producción son similares a los del sorgo rojo, solo cambia el genotipo (color de grano).

El precio de venta sugerido del productor al industrial es 50 centavos superior al del sorgo rojo (debido a mayor contenido de proteína y digestibilidad), con lo cual se beneficia al productor en 14.7 por ciento.

Señaló que, con todos estos antecedentes y ventajas, el costo de producción de la tortilla de grano de sorgo blanco a nivel comercial fluctúa entre 3.80 y 4.00 pesos, por lo cual el precio al consumidor sería de 8.00 pesos, con una rentabilidad del 100 por ciento al industrial.