

Tortilla nixtamalizada de sorgo blanco: alternativa para mejorar la nutrición y economía de la población

Dr. Noé Montes García

México



PROBLEMA:

El alto precio de la tortilla a consecuencia del alto precio internacional, aunado a la presencia de sequía han originado baja rentabilidad y siniestrabilidad en áreas donde se produce maíz.

TECNOLOGIA:

Se elaboraron tortillas a base de harina nixtamalizada de sorgo blanco.

IMPACTO:

- ✓ *Reducción de 41% en el precio por kilogramo de tortillas.*
- ✓ *Incremento del 47% en el rendimiento de masa por kilogramo de grano (2.2 kg), con respecto al maíz (1.5 kg).*
- ✓ *Mayor contenido de proteína (2-4%) en relación a la tortilla de maíz.*
- ✓ *Incremento del 100% en el contenido de hierro y fibra en relación al maíz.*
- ✓ *Las harinas se obtienen de sorgos blancos sembrados en áreas con sequía.*



**Tortilla nixtamalizada de sorgo blanco:
alternativa para mejorar la nutrición
y economía de la población**