



EFFECTO DEL TIPO DE MOLIENDA SOBRE LAS PROPIEDADES QUÍMICAS Y FÍSICAS DE HARINA OBTENIDA DE DOS VARIEDADES DE SORGO

Refugio Ortega Ramírez¹, MARIA GUADALUPE SALAZAR GARCÍA¹, Guadalupe Amanda López Ahumada¹ y Adriana Morales Ortega²

1 Universidad de Sonora, 2 Universidad Estatal de Sonora. refugio.ortega@unison.mx

El objetivo de este estudio es evaluar la calidad de molienda seca de dos variedades de sorgo por medio de determinaciones químicas y físicas. Se utilizaron dos variedades de grano de sorgo una variedad blanca (82-40) y una variedad roja (Asgrow doble TX). Los granos se molieron en un molino de pernos y en uno de rodillos. A las harinas obtenidas se evaluaron por medio de pruebas químicas, como análisis proximal, daño de almidón y contenido de taninos; además pruebas físicas como tamaño de partícula, color, índice de absorción de agua e índice de solubilidad. Se encontró que el contenido de proteína fue mayor en la harina obtenida en el molino de pernos que en el de rodillos. El sorgo rojo resultó con más daño de almidón en los dos tipos de molienda. El contenido de taninos disminuyó al ser decorticadas y molidas en las dos variedades de sorgo. Con respecto al tamaño de partícula, se retuvo la mayor cantidad de harina obtenida en el molino de pernos en las mallas 40 y 60, mientras que la obtenida en el molino de rodillos el 50% pasó la malla 100. Con respecto al índice de absorción de agua y el índice de solubilidad de agua, aumentaron en la harina obtenida en el molino de pernos para las dos variedades de sorgo. Se concluye que la mejor harina es la que se obtuvo con la variedad de sorgo blanco utilizándose el molino de rodillos.