

Sorgo

Detalles del producto:

El sorgo en sus diversas variedades se usa para consumo humano, tanto para alimentación como para elaboración de bebidas alcohólicas y para alimentación animal en la producción de forrajes o piensos.

Aplicaciones:

Harinas

Uso actual: Panificación (panes tradicionales), bebidas (atoles y refrescos), tortillas.

Uso potencial: Snacks, bebidas, pastas alimenticias, cereales para desayuno, etc.

Afrecho o pulimento

Uso actual: Concentrado para animales

Uso potencial: Elaboración de pan con fibra dietética, elaboración de suplementos nutricionales con fibra, extracción de compuestos antioxidantes.

Componentes

Nutriente	Contenido %
Carbohidratos (g)*	75,0
Proteínas (g) *	10,0
Grasas (g)*	02,7
Fibra (mg)*	02,2
Calcio (mg)*	22,0
Hierro (mg)*	03,8
Fosforo (mg)*	24,2
Sodio (mg)*	08,0
Potasio (mg)*	44,0
Zinc*	01,5
Vitamina Bb1 - Tiamina*	0,33
Vitamina B2 - Riboflavina*	0,18
Vitamina B3 – Niacina*	03,9

* Valores Promedio

Almacenamiento

En depósito en lugar fresco, seco y adecuadamente ventilado.

Embalaje

En bolsas de 50 kilogramos

Sorgo

Otras consideraciones

Las proteínas son complejos compuestos orgánicos constituidos por aminoácidos. Éstos existen en proporciones características para cada proteína en particular. El contenido total de aminoácidos esenciales y semi esenciales son los siguientes: (en porcentaje)

Lisina	02,4
Treonina	03,3
Valina	04,8
Isoleucina	03,8
Leucina	13,3
Tirosina	01,8
Fenilalanina	04,9
Triptófano	01,0
Metionina	01,2

*Composición de aminoácidos recomendada por la F.A.O. en el balance proteico de la dieta humana.

Método de análisis

Ceniza

Máx.: 1,5 % referido al producto seco

AOAC 923.03ICC 104/1 (1990) - Método de determinación de la ceniza en los cereales y productos a base de cereales (Incineración a 900oC) (Método del Tipo I); - o -ISO 2171:1980 Cereales, leguminosas y productos derivados

Proteína (N x 6,25)

Mín.: 7,0 % referido al producto seco

ICC 105/1 (1986) Método de determinación de la proteína bruta en cereales y productos a base de cereales para alimentos de consumo humano y para piensos, utilizando catalizador de selenio/cobre (Método del Tipo I) - o -ISO 1871:1975

Grasa

Máx.: 4,0 % referido al producto seco

AOAC 945.38F; 920.39C- o -ISO 5986:1983 - Forrajes - Determinación del extracto de éter dietílico

Fibra Bruta

ICC 113 Determinación del índice de fibra bruta (Tipo I) - o -ISO 6541 (1981) Productos alimenticios agrícolas - Determinación del contenido de fibra bruta - Método de Scharrer modificado

Sorgo



Grupo La Santina se encuentra inscripto al INASE - Instituto Nacional de Semillas – de la República Argentina