

## **Montarán tres plantas para producir harina de sorgo**

Se trata de un proyecto nacional destinado a la producción de harina de sorgo con el fin de elaborar panes y dulces para los niños que padecen la enfermedad celíaca. Está en marcha y prevé el montaje de tres plantas molidoras para beneficiar a todas las provincias

Nelson García Santos [digital@juventudrebelde.cu](mailto:digital@juventudrebelde.cu) 5 de Febrero del 2014 23:06:57 CDT

SANTA CLARA, Villa Clara.— Un proyecto nacional destinado a la producción de harina de sorgo con el fin de elaborar panes y dulces para los niños que padecen la enfermedad celíaca, se encuentra en marcha y prevé el montaje de tres plantas molidoras para beneficiar a todas las provincias.

Una de ellas se erigirá en La Habana con el propósito de cubrir las necesidades del occidente y otra se instalará en Holguín para abastecer a la región oriental. El molino de la tercera, ubicada en Villa Clara, se encuentra en fase de prueba y abastecerá inicialmente a alrededor de 60 pacientes de esta provincia, Cienfuegos y Sancti Spíritus.

Villa Clara fue pionera en el país en la utilización del sorgo con el fin expuesto, gracias al trabajo de un equipo multidisciplinario encabezado por el Doctor en Ciencias Agrícolas Orlando Saucedo Castillo, del Centro de Investigaciones Agropecuarias perteneciente a la Facultad de Ciencias Agropecuarias de la Universidad Central Marta Abreu de Las Villas, que preparó incluso un recetario a partir de la variedad de sorgo UDG-110, apta para la alimentación humana.

En los inicios se contó en esa institución con un pequeño molino que proporcionó la materia prima a la Empresa Provincial Productora de Alimentos para la elaboración de mantecado, bizcocho, galleta y un polvo de panetela, por citar algunos ejemplos.

En esta provincia se comprobó también la satisfacción de los pacientes por los productos elaborados con el cereal referido, que cuenta con nutrientes similares al trigo.

De este modo, precisó Saucedo Castillo, se refuerza la alimentación de los menores aquejados de un padecimiento crónico que afecta al intestino y que se caracteriza por un rechazo o intolerancia del organismo al gluten, sustancia contenida en algunos cereales como el trigo.

Luego de concluir las pruebas del molino, aquí se destinará un centro en específico para realizar las producciones de panes y dulces, explicó Gerardo Álvarez Roche, director técnico y de desarrollo de la Empresa Provincial Productora de Alimentos.

Subrayó que se pueden llegar a producir hasta diez toneladas mensuales de harina del referido cereal y se prevé, de acuerdo con los niveles de producción, extender el servicio a personas mayores que padecen la enfermedad.

Este proyecto constituye una trascendental opción para mejorar la nutrición de los infantes celíacos, quienes cuentan en nuestro país con una protección alimentaria adicional.