

ANTE COSTOS DE IMPORTACIÓN DE MAÍZ, A INCORPORAR PAPA AL NIXTAMAL

Al tratarse con cal presenta los mismos cambios físico-químicos que el maíz y mejora la consistencia



El proyecto está en trámite para obtener el registro de la patente

Para evitar que México importe alrededor de 15 millones de toneladas de maíz, como consecuencia de las heladas, Augusto Trejo González, catedrático e investigador de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología (UPIBI), propone incorporar la papa que se produce en el país y no se aprovecha totalmente al nixtamal con el que se elaboran las tortillas.

Augusto Trejo precisó que dicha papa es considerada defectuosa en el mercado por tener protuberancias en la superficie e indicó que plantea agregarla desde el proceso de nixtamalización y con ello reducir la importación de maíz.

Explicó que al ser tratado con cal el tubérculo presenta los mismos cambios físico-químicos que el maíz y mejora la elasticidad y la consistencia de la tortilla; además adquiere suavidad y tiene mejor rolabilidad (permite una mejor formación del taco) y desde el punto de vista nutricional no pierde valor.

Refirió que cuando la papa tiene defectos los productores no la cosechan y se deja en el campo, lo que propicia plagas y enfermedades en los cultivos. “Tampoco existen lugares de almacenamiento, de modo que la solución a esta problemática sería incorporarla con el maíz desde el proceso de nixtamalización e industrializarlo tal como ocurre con la harina de maíz”.

Entre los diversos estudios que ha practicado, Augusto Trejo ha combinado el maíz con algunos cereales, leguminosas y papa para producir tortillas con alto valor nutricional, que contribuirían a mejorar la alimentación de la población de escasos recursos cuya dieta básica es la tortilla.

Al respecto, el especialista afirmó que existen varios granos que pueden ser nixtamalizados con el maíz, como trigo, sorgo, cebada, arroz, garbanzo, papa y frijol, para mejorar las propiedades o el valor alimenticio de las tortillas.

“Desde la década de los 70 hemos probado la utilización de estos alimentos extensores o sustitutos y realizado varias combinaciones de ellos con el maíz; en general todas las combinaciones han sido buenas, pero comprobamos que al mezclar la proteína del maíz y del frijol generamos un producto abundante en aminoácidos esenciales para el consumo humano.”

Trejo González sostuvo que su proyecto es viable y se encuentra en trámite para obtener el registro de la patente, con la finalidad de transferir la tecnología. “El problema de la vinculación con el sector industrial es el temor a la innovación, pues se sigue invirtiendo en la alimentación tradicional, pero no se ha reflexionado acerca de los beneficios de la sustitución del maíz en la tortilla”.

Por último, subrayó la conveniencia de que se generen programas a nivel gubernamental con la colaboración de instituciones educativas como el Instituto Politécnico Nacional para reformular propuestas de alimentación y nutrición e impulsar el consumo de nuevos alimentos a nivel nacional.