

Alberto Edel León / Cristina M. Rosell

EDITORES

***De tales harinas,
tales panes.***

**Granos, harinas y productos
de panificación en Iberoamérica**

Diseño de tapa: Alejandro Barbeito
Coordinador editorial: Ricardo Irastorza

Hecho el depósito que prevé la ley 11.723
Impreso en Córdoba, Argentina
Prohibida su reproducción total o parcial.

DE TALES HARINAS, TALES PANES: granos, harinas y productos de panificación en Iberoamérica
Alberto Edel León...[et.al.]. ; edición literaria a cargo de: Alberto Edel León y Cristina Rosell. - 1a ed. - Córdoba : Hugo Báez Editor, 2007.
480 p. ; 15x22 cm.

ISBN 9789871311071

1. Panificación. 2. Harinas. 3. Cereales. I. León, Alberto Edel , ed. lit. II. Rosell, Cristina , ed. lit.
CDD 664.752 3

INDICE

Prefacio	7
Prólogo	9
Autores	11
Capítulo 1: Trigo. <i>Manuel Gómez Pallarés, Alberto Edel León, Cristina M. Rosell</i>	17
Capítulo 2: Maíz. <i>Carla Moita Brites, Mónica Haros, Maria João Trigo, Ruth Pedroza Islas</i>	73
Capítulo 3: Arroz. <i>Cristina M. Rosell, Carla Moita Brites, Elevina Pérez, Marcia Gularte</i>	123
Capítulo 4: Centeno y Triticale. <i>Carla Moita Brites, Gilberto Igrejas, Alberto Edel León.</i>	161
Capítulo 5: Cereales menores: Avena, sorgo, mijo. <i>Concha Collar</i>	195
Capítulo 6: Cultivos Andinos. <i>Ritva Repo-Carrasco-V, Gladys Cortez, Rafael Onofre Montes, Lidia Quispe Villalpando, Isabel Ramos</i>	243
Capítulo 7: Cereales antiguos. <i>Concha Collar</i>	295
Capítulo 8: Soja. <i>María Cecilia Puppo, Marcia Arocha Gularte, Gabriela Pérez, Pablo Ribotta, María Cristina Añón</i>	319
Capítulo 9: Raíces y tubérculos. <i>Elevina Pérez</i>	363

Capítulo 10: Legumbres.403
Bonastre Oliete, Manuel Gómez Pallarés

Capítulo 11: Frutos secos.....439
Manuel Gómez Pallarés, Bonastre Oliete, Patricia Ronayne

PREFACIO

Los cereales han jugado un papel muy importante en la historia de la civilización, y son la base de la nutrición en gran parte del mundo. Es por ello que han sido objeto de numerosas investigaciones y publicaciones —en especial el trigo, el arroz y el maíz. Sin embargo, pese a la gran producción de cereales en Latinoamérica, la literatura específica sobre su cultivo, procesamiento y productos derivados, en dicho continente, es escasa. Esta desinformación es todavía más acentuada en el caso de los granos andinos y las harinas obtenidas de tubérculos y legumbres. El objetivo de este libro es cubrir dicho vacío y servir de información actualizada sobre el cultivo y uso de los diversos cereales, granos y harinas de otros orígenes que se utilizan en la elaboración de productos de panificación. Para ello se ha recopilado el conocimiento disponible y se lo presenta de forma sistemática con énfasis en los datos agronómicos, las transformaciones durante la molienda, la composición química y nutricional y, finalmente, las posibilidades de utilización de cada uno. Además, se aporta una extensa bibliografía que resultará de gran utilidad para ampliar los conocimientos aquí brindados. El mundo académico e industrial podrá beneficiarse con la amplia y actualizada información sobre las nuevas tendencias y las prácticas tradicionales en el área de cereales, granos y otras fuentes alternativas de obtención de harinas.

Merece destacarse la participación de veintidós investigadores de ocho países iberoamericanos, que desarrollaron los diversos tópicos que se incluyen en esta obra. La trayectoria y la experiencia de estos especialistas son reconocidas a nivel mundial, y en este libro han procurado transmitir sus conocimientos para ofrecer un material de aplicación para la investigación y la docencia.

Por último, los editores queremos agradecer a todos los autores el esfuerzo realizado para que este trabajo se concluyera en el plazo previsto; al Programa Iberoamericano de Ciencia y Tecnología para el Desarrollo (CYTED), por facilitar el contacto y la colaboración entre las personas integrantes de este proyecto, y a todas las personas que de forma directa o indirecta han contribuido a la edición de este libro.

Alberto Edel León - Cristina M. Rosell