



MINISTERIO DE
DESARROLLO SOCIAL

PLAN NACIONAL DE
Seguridad Alimentaria

el hambre más urgente



Instituto Nacional de Tecnología Agropecuaria

PRO HUERTA

Santiago del Estero

Algarrobo



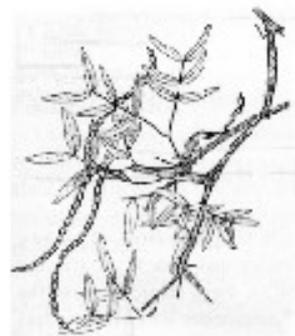
Instituto Nacional de Servicios Sociales
para Jubilados y Pensionados

ACELA

Asistencia al Celíaco
de la Argentina

El Algarrobo es del género Prosopis. Encontramos en esta familia tres tipos de árboles con cosechas escalonadas.

Vinal: es un pequeño árbol con ramas con largas espinas de hasta 30 cm de largo, ponzoñosas. La fruta es una vaina de 10-20 cm de largo, estrangulada, moteada y coloreada de color negro y violáceo. Se lo encuentra en suelos salitrosos y húmedos donde no crecen otros árboles.



Algarrobo Blanco: es un árbol que llega hasta 12 metros de altura. La flor tiene un racimo cilíndrico amarillo - verdoso de flores muy pequeñas. La fruta es una chaucha chata de 20 a 25 cm de largo de color amarilla, de pulpa azucarada y con unas cápsulas en el interior que contienen unas pequeñas semillas de color marrón. Este algarrobo florece entre septiembre y noviembre y se cosecha el fruto desde diciembre hasta marzo.



Algarrobo Negro: es muy parecido al blanco, pero su copa es más baja y sus ramas más rectas. El fruto es una vaina más lobulada, corta, rectas y de color amarillentas con manchas violáceas. Florece y fructifica después del algarrobo blanco.



Qué hacer después de la cosecha?

Lo primero que se debe hacer es el secado. La humedad inicial de la chaucha o vaina va de 12 al 16 % por lo que se hace necesario bajarla al 8 % de humedad.

El método más económico es el secado al sol. Se lava el algarrobo luego se lo deja al sol a una temperatura de 40-45 grados centígrados por espacio de 4 a 5 horas. En estas condiciones la humedad baja a 7 u 8 %. Luego se lo almacena como fruto seco para que no se llene de hongos.

Se lo puede almacenar hasta 8 meses en la troja, se recomienda mezclar la chaucha con algunas plantas repelentes -como paico y poleo- que alejan a los insectos que comen la semilla.

Obtención de la Harina de algarrobas

Se obtiene de la molienda del fruto.

Tradicionalmente se hace con un mortero casero. Actualmente se utiliza molino o martillo que a demás de su rapidez tiene la ventaja de moler la semilla, aumentando así el valor nutritivo de la harina.

Luego pasa por un cernidor que puede ser casero en el cernidor se separa la harina del afrecho.

La harina sirve para la alimentación humana y el afrecho para la alimentación animal.

La harina se conserva por mucho tiempo en frascos herméticamente cerrados.

Composición Alimentaria de las Harinas

Proteínas: 13,88 % cantidad menor a las de otras leguminosas dado que resulta de la molienda de las vainas y la semillas.

Hidratos de Carbono: sacarosa que da el sabor dulzón. Maltosa y Almidón, que nos permite comer la vaina cruda con un promedio de **73.79 %**

Grasas: aparece en pequeñas cantidades, pero de excelente calidad. Promedio **3.78 %**

Fibras: sirve como regulador intestinal. Se encuentra en un promedio de **13.25 %**

Sales Minerales: calcio, en cantidades similares a la del queso fresco **1.70 %**. Hierro, valores semejantes al hígado **160.10mg/kg**

La harina de algarrobas y del vinal son alimentos formadores por ser ricos en proteínas, calcio, hierro. Se sabe que las proteínas vegetales no son completas en aminoácidos esenciales como las de origen animal, por lo tanto no pueden remplazar las de la carne, el pescado, los huevos o las del queso, por eso es necesario combinarla con un cereal para alcanzar la equivalencia de las proteínas animales.

PRO
HUERTA

Santiago del Estero

Jujuy 850 (4200) Santiago del Estero
E-mail: esanpro@correo.inta.gov.ar

