



Indonesia impulsa fideos de sorgo para fortalecer la seguridad alimentaria nacional

Description

Alternativas sin gluten buscan reducir la dependencia de las importaciones de trigo y diversificar los alimentos locales

Indonesia está intensificando sus esfuerzos para mejorar la seguridad alimentaria y la diversificación de la dieta mediante la promoción de fideos elaborados con sorgo, un cultivo local adaptable y resistente al clima. Así lo informa ANTARA. La iniciativa es impulsada por las autoridades nacionales de investigación e innovación como parte de una estrategia más amplia para reducir la dependencia de alimentos básicos importados.

Los funcionarios señalan que la soberanía alimentaria a largo plazo del país depende de ampliar el uso de cultivos alternativos más allá del arroz y el maíz. El sorgo ha sido identificado como una opción prometedora debido a su adecuación a las condiciones de cultivo locales, su alto contenido de fibra y su resistencia a condiciones climáticas extremas.

A pesar de la fuerte demanda interna de pan y fideos, el trigo no puede cultivarse de manera eficiente en Indonesia, lo que obliga al país a depender de las importaciones. Este desequilibrio ha impulsado a los investigadores a explorar alternativas sin trigo, incluidos fideos sin gluten a base de sorgo que puedan satisfacer la demanda del consumidor mientras apoyan la agricultura nacional.

El desarrollo de los fideos de sorgo también busca promover la transferencia de tecnología y el desarrollo de habilidades, permitiendo una adopción más amplia del procesamiento de sorgo a nivel comunitario. Las autoridades consideran que esto es un paso hacia la construcción de una cadena de valor integrada del sorgo, vinculando cultivo, procesamiento y consumo.

Más allá de la alimentación humana, el sorgo se percibe como un cultivo versátil con aplicaciones en alimentación animal, fuentes de energía renovable como etanol y biomasa, y otros usos industriales. Los responsables de políticas creen que expandir la producción de sorgo podría generar nuevas oportunidades económicas, especialmente para pequeñas y medianas empresas, al tiempo que fortalece los medios de vida rurales.

Además de los fideos, ya se están desarrollando diversos productos a base de sorgo, incluidos harina, azúcar y condimentos fermentados. Los investigadores también exploran su potencial uso en sectores no alimentarios, destacando el valor económico e industrial más amplio de este cultivo.

El Maipo/BricsTV

Fotografía: William Reagan / iStock

Date Created

Enero 2026

www.elmaipo.cl