

## RETENCIÓN APARENTE DE $\beta$ -CAROTENO EN FARIÑA Y CASABE

*L.F. Londoño<sup>1</sup>, A.M. Jaramillo<sup>1</sup>, G. Patiño<sup>1</sup>, E.F. Talsma<sup>1</sup>, M.Nutti<sup>2</sup>*

Gracias al programa de biofortificación liderado por HarvestPlus en Latinoamérica en conjunto con CIAT, se ha logrado incrementar la concentración de  $\beta$ -caroteno en yuca amarilla, generando cultivos que pueden ayudar a mitigar la deficiencia de vitamina A, la cual afecta muchos países en desarrollo y que pueden beneficiarse de la característica nutricional de estos materiales. La importancia y objetivo de este trabajo es aplicar los cultivos de yuca amarilla biofortificada en recetas de la región de centro y Suramérica (casabe y fariña), mejorando la calidad nutricional de los productos. En este trabajo se evaluó la retención aparente usando 2 recetas originarias del Amazonas para fariña y casabe, utilizando yuca amarilla biofortificada. Ambas recetas fueron preparadas por duplicado bajo condiciones estándar en el Laboratorio de Calidad Nutricional en Cali, Colombia, con 4 variedades de yuca amarilla, que contenían entre 9-12ppm de  $\beta$ -caroteno en pulpa fresca. El contenido de carotenos, materia seca y cianuros fueron analizados durante el procesamiento. La retención aparente en casabe fue entre 46-64% y en fariña entre 49-86%. Se redujo hasta un 98% el contenido de cianuros. Se encontró diferencias significativas en la retención de  $\beta$ -caroteno entre variedades. El casabe o fariña a partir de yuca biofortificada aumenta el consumo de  $\beta$ -caroteno por porción (10-20ppm) en comparación con productos preparados de yuca amarilla nativa (1-3ppm). Los procesos de fermentación y deshidratación son esenciales para la reducción de cianuros. El proceso que más afecta la retención de  $\beta$ -caroteno es la cocción en ambas recetas.

---

<sup>1</sup> *Luis Londoño, Centro Internacional de Agricultura Tropical (CIAT), 57 (2) 4450000-3675, [l.londono@cgiar.org](mailto:l.londono@cgiar.org)*

<sup>2</sup> *Marilia Nutti, Empresa Brasileira de Investigación Agropecuaria (EMBRAPA), +55 (61) 3448-4433, [marilia@ctaa.embrapa.br](mailto:marilia@ctaa.embrapa.br)*