

Técnica de desamargado del chocho (Lupinus mutabilis)

BOLIVIA, CHILE, ECUADOR



Webstory



Solución tecnológica

El principal obstáculo para el uso directo del chocho (lupino) en la alimentación humana es la presencia de alcaloides de tipo quinolizidinicos, los cuales son tóxicos y de sabor amargo, por lo que se hace necesario aplicar un proceso de desamargado previo a su utilización.



Descripción tecnológica

Mejoramiento del proceso artesanal en la reducción del tiempo de desamargado mediante la adición de cloruro de sodio al agua de cocción, el control de la temperatura y la agitación del agua de lavado.



Impactos y resultados

- Se han generado nuevas tecnologías para mejorar la productividad del lupino.
- Las familias que comercializan lupino reciben una ganancia adicional (10% más) respecto al mercado tradicional.
- Los productos derivados del lupino se utilizan como sustitutos de la leche y la carne en ciertas regiones.



+ 500

Agricultores beneficiados



7

Talleres



4

Publicaciones