

RESUMEN

En la Estación Experimental Chaco Central, en el oeste de Paraguay, se llevaron a cabo diversos experimentos para el almacenaje de productos alimenticios y semillas en el marco del programa de lucha contra la pobreza de la población indígena. Se almacenaron frijoles, maíz y cacahuets (con y sin cáscara) en toneles de plástico y sacos.

Se compararon los siguientes métodos de conservación:

- Tratamiento con fosfín, ceniza, aceite de ricino, aceite de cacahuets, huesos de ricino, pimienta, arena y ahumado con el fuego de cáscaras de frijoles.

Se recogieron los siguientes parámetros:

- Ataques (de insectos y hongos), humedad del producto, peso de mil granos, capacidad germinativa, ácidos grasos libres, aflatoxina (en los cacahuets), temperatura y humedad.

Con el grupo meta, la población indígena del hábitat, se llevó a cabo una prueba sensorial de los productos almacenados. Además se hizo un análisis de las sustancias componentes y se determinaron los insectos dañinos.

El almacenamiento de frijoles y maíz en toneles resultó mejor que en sacos. En los tratamientos no pudo determinarse un efecto claro ya que una prueba de control sin tratamiento obtuvo mejores resultados que la mayor parte de las pruebas tratadas. En el almacenaje de frijoles en sacos es recomendable el tratamiento con 8 ml/kg de aceite de cacahuets o bien el ahumado. El tratamiento del maíz con 8 ml/kg de aceite, ceniza (1:2) o arena resulta ventajoso si no se dispone de toneles para el almacenaje. Los cacahuets deben almacenarse con cáscara ya que de esta forma el ataque de insectos es menor que en el almacenamiento de los granos solos. En este caso el tratamiento con aceite de cacahuets y ceniza (1:9) dieron los mejores resultados. Una variante que ahorra costes y volumen de almacenamiento representa el ahumado de los granos de cacahuets. Los valores de granos atacados en este caso no están muy por debajo de otros procedimientos comparables con granos de cacahuets. No pudo determinarse una dependencia entre el ataque de hongos visible y los valores de aflatoxina así como entre las medidas de la humedad del producto y ataque de insectos.