

COMPOSICION QUIMICA Y VALOR NUTRITIVO DE LA CANAVALIA (*Canavalia ensiformis*)

R. Bressani ^{1/}, L.G. Elías, R. Gómez Brenes

RESUMEN

La Canavalia es una leguminosa tropical, poco utilizada directamente en alimentación humana, pero con un gran potencial de producción y utilización en el desarrollo de alimentos para consumo humano y alimentación animal. Muestras de *C. ensiformis*, *C. gladiata* y *C. maritima* se han obtenido de varias instituciones agrícolas para su análisis químico. La *C. ensiformis* contiene en promedio 3.5% de grasa, 10.9% de fibra cruda, 34.8% de proteína, 3.0% de cenizas y 34.0% de carbohidratos. El contenido de aminoácidos indica que la proteína es deficiente en aminoácidos azufrados y triptofano. Evaluaciones biológicas en ratas indican que es necesario tratar la semilla térmicamente para destruir factores antifisiológicos. La eficiencia proteínica de la semilla cruda, cocida en agua y tostada fue de 0.10, 1.20 y 1.18 (caseína 2.89). La digestibilidad de su proteína fue de 77%. La suplementación con metionina aumenta el índice de calidad a 1.94. La proteína de la Canavalia cocida complementa la proteína del maíz cuando se mezclan en una proporción de 70/30 por peso. En otros estudios se encontró que la Canavalia puede sustituir a la proteína de la soya en un 25-30% sin alterar su calidad nutritiva. Se concluye que la Canavalia es un producto de gran potencial en alimentación humana y animal.

^{1/}

Jefe de la División de Ciencias Agrícolas y de Alimentos del INCAP, Guatemala, C.A.