

**FERMENTACION ACETOBUTILICA DE ALGUNAS VARIEDADES  
DE SORGO (Sorghum Spp.) Y DE MOHA (Setaria Italica)**

**FRANCISCO T. POMAR**

*y*

**CARLOS A. MEINARDI**

Dep. Bioingeniería, Fac. Ing. Qca. (UNL)

Santiago del Estero 2829 (3000) Santa Fe

Argentina

**R E S U M E N**

*Se consignan los resultados de ensayos de fermentación acetobutilica obtenidos en planta piloto luego del procesamiento de diversas variedades de sorgo granífero (Sorghum sp.) y una de moha (Setaria italica), efectuados de acuerdo a los criterios práctico-económicos que rigen a las industrias de este tipo. Los resultados logrados fueron satisfactorios, especialmente para algunas variedades híbridas, en las cuales la conversión del 33 al 36,7 % de almidón a solventes fue rápida, con una muy buena recuperación de las vinazas residuales, ricas en proteínas y lípidos y que dan un producto con aroma y sabor apetitosos.*

*La moha mostró su buena aptitud para este procesamiento con una conversión promedio de almidón a solventes de casi el 35 %, dejando, de la recuperación de sus vinazas, un producto de excelentes cualidades.*

**S U M M A R Y**

**On acetobutilic fermentation of some varieties of sorghum (Sorghum spp.) and moha (Setaria italica).**

The data on test of acetobutylic fermentation obtained at a pilot plant are given after processing several varieties of grain sorghum sorghum ssp.) and one of moha (Setaria italica).

\* Trabajo presentado en la Reunión de Comunicaciones Científicas del 29/X/77.

The work was performed according to the practical-economical criterio that are used in industries of this type, and satisfactory results were obtained, mainly for some hybrid varieties of *Sorghum* in which the conversion of starch to solvents was quick and about 33 to 36,7%, with a very good recuperation of residual vinaces, rich in proteins and lipids, giving up a product of good taste and smell, considering the soluble solids that were obtained.

The moha showed its good capacity with an average conversion from starch to solvents of almost 35%, giving the vinaces a product of excellent qualities.