

ISSN 0325 - 2824	Rev. Asoc. Cienc. Nat. Litoral, n° 11, p: 93 - 99	1980
---------------------	---	------

**DESECHOS PROTEICO-LIPIDICOS DE FERMENTACIONES
INDUSTRIALES DE ALGUNAS VARIETADES DE SORGO GRANIFERO**
(*Sorghum bicolor* (L.) Moench) *

C.A. Meinardi, F.T. Pomar,
Ch. Domansky y A.S. Bonino
Instituto de Biotecnologías
Facultad de Ingeniería Química (U.N.L.)
Santiago del Estero 2829
3000 Santa Fe - Argentina

R E S U M E N

Durante una investigación anterior, los residuos proteico-lipídicos de la fermentación acetobutílica de algunas variedades de sorgo granífero, mostraron un aumento en la concentración del tanino con respecto a la del material original. Tal hecho indujo a profundizar la investigación, ampliando la gama de variedades, con la finalidad de eliminar el efecto del tanino sobre las proteínas recuperables, consideradas como recurso potencial de alimento animal.

Se evidenció una interacción proteínas-tanino, que favorece la aplicación de un procedimiento para retener el tanino en la fracción soluble de las vinazas, confinando los lípidos en la fracción de sólidos retenidos.

SUMMARY

Protein-lipidic remainders from industrial fermentations of some grained sorghum varieties (Sorghum bicolor (L.) Moench.).

Working with some varieties of grained sorghum we have verified that the proteic-lipidic remainders of the acetobutylic fermentation showed an increased quantity of tannin in relation with the original value that was considered.

Due to that result, the experience was continued with the purpose to eliminate the negative effect of the tannin on the proteins that can be recovered, for animal use.

(*) Presentado en la Reunión de Comunicaciones Científicas de la Asociación de Ciencias Naturales del Litoral, del 29-marzo-1980.