

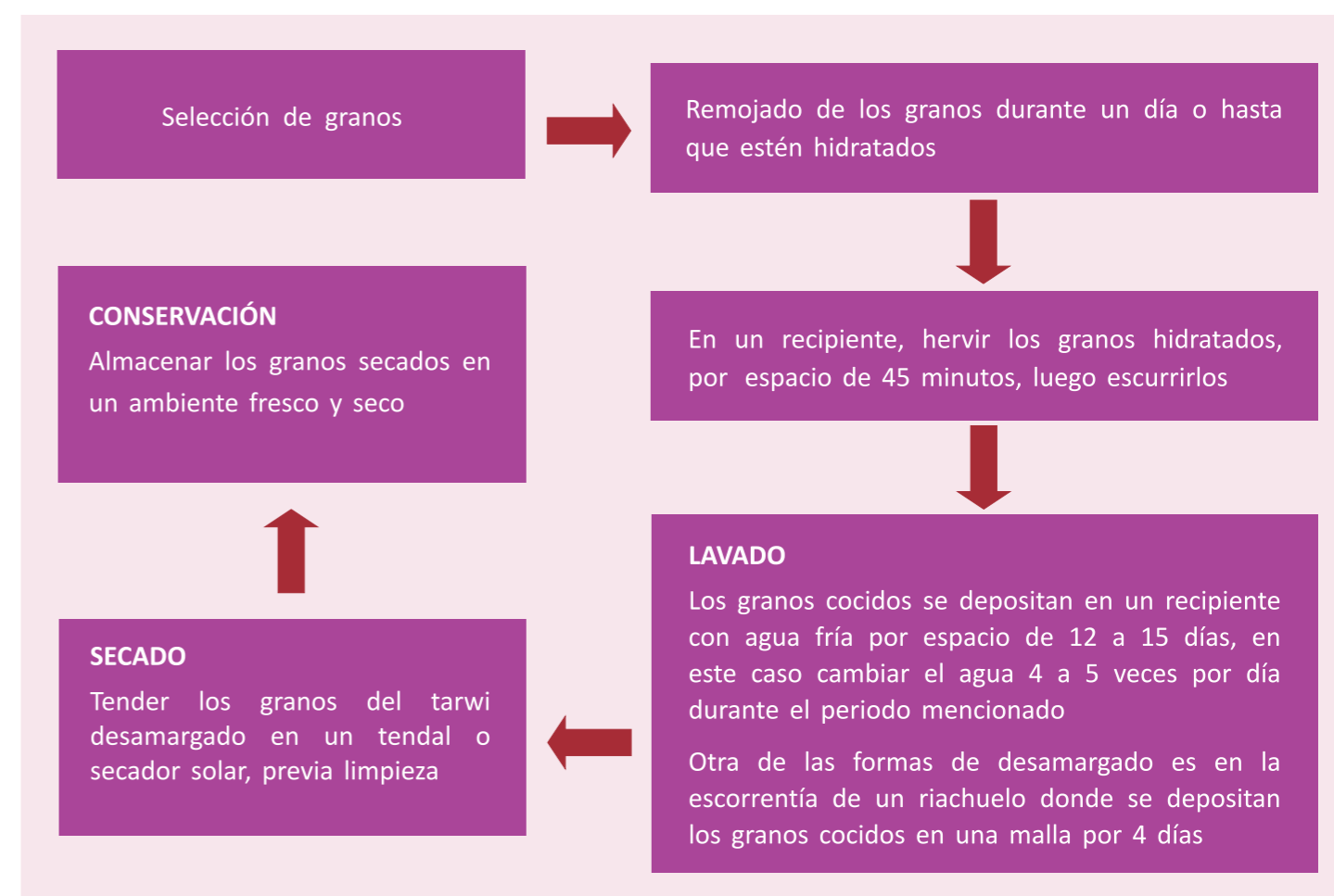
## TABLA DE COMPOSICIÓN DEL TARWI

Descripción	Tarwi (100 g de granos)		
	Cocido	Seco	Harina
Energía (kcal)	177,00	369,00	450,00
Humedad (%)	62,50	11,70	4,50
Proteína (g)	20,00	42,20	44,50
Grasa (g)	8,90	16,00	23,10
Carbohidratos (g)	8,10	26,70	25,00
Fibra (mg)	1,10	7,50	9,30
Cenizas (mg)			
Calcio (g)	138,00	98,00	215,00
Fósforo (mg)	178,00	542,00	308,00
Hierro (mg)	4,30	7,80	17,70
Retinol (mg)	0,00	0,00	1,00
Tiamina (mg)	0,04	0,46	0,00
Rivoflavina (mg)	0,28	0,52	0,00
Niacina (mg)	1,24	2,00	2,14
Ácido (mg)	0,00	3,00	0,00

## PROCESO DE DESAMARGADO DEL TARWI



El proceso de desamargado de los granos del tarwi se realiza por el alto contenido de alcaloides que contienen, en algún caso llega hasta un 4%, para eliminar estas sustancias es necesario someter a los granos a un proceso que a continuación detallamos:



## FACTORES LIMITANTES PARA EL CONSUMO DE GRANOS Y TUBÉRCULOS ANDINOS Y SUS ALTERNATIVAS DE PROCESAMIENTO

Alimento	Limitante	Tecnología
Quinoa	Saponinas en epispermo	Eliminación del epispermo mediante fricción y lavado.
Cañihua	Perigonio adherido al grano	Eliminación del perigonio mediante un tostado ligero y venteo.
Amaranto	Dureza del grano	Remojo previo a la cocción por espacio de 12 horas.
Tarwi	Alcaloides en todo el grano	Remojo, cocción y lavado del grano por espacio de 4 a 15 días a fin de eliminar los alcaloides.
Tubérculos andinos	Conservación limitada	Deshidratación mediante congelación y secado.

### Estación Experimental Agraria Santa Ana - Huancayo

Fundo Santa Ana Hualahoyo km 8,0 El Tambo - Huancayo    Telefax: 064-246206    Teléfono: 064 - 247011  
 E-mail: [santaana@inia.gob.pe](mailto:santaana@inia.gob.pe)    [santaana\\_uea@inia.gob.pe](mailto:santaana_uea@inia.gob.pe)    [citsantaana@inia.gob.pe](mailto:citsantaana@inia.gob.pe)  
<http://www.inia.gob.pe>