

# EFECTO DE DIFERENTES TIPOS DE DESHIDRATADO DE RAÍZ Y FOLLAJE DE YUCA AMARGA (*Manihot esculenta*, Crantz) SOBRE LA DIGESTIBILIDAD *IN VITRO* DE ALMIDÓN Y PROTEÍNA

## EFFECT OF DIFFERENT METHODS OF DRYING ON *IN VITRO* DIGESTIBILITY OF STARCH AND PROTEIN OF BITTER CASSAVA (*Manihot esculenta*, Crantz) ROOTS AND FOLIAGE

Rafael Quiñónez<sup>1</sup>, Carlos González<sup>1</sup>, Delia Polanco<sup>2</sup> y Humberto Araque<sup>1</sup>

<sup>1</sup> Instituto de Producción Animal. <sup>2</sup> Instituto de Agronomía.

Facultad de Agronomía. Universidad Central de Venezuela. El Limón, Maracay, Venezuela.

E-mail: caraujo2@telcel.net.ve, araqueh@agr.ucv.ve.

### RESUMEN

El estudio se realizó en la Facultad de Agronomía de la Universidad Central de Venezuela, el objetivo fue determinar el impacto del tratamiento de secado de raíz y follaje de yuca amarga sobre la digestibilidad *in vitro* del almidón (DIVA) y de la proteína (DIVP), respectivamente. Los tratamientos fueron: T1: Patio de secado (PS); T2: Cuarto de secado con techo de vidrio (CS); T3: Estufa (E) y T4: Túnel de secado (TS). Una vez deshidratado el material se determinó la DIVA utilizando el método descrito por Holm *et al.* (1983), y la DIVP a través del método descrito por Akesson *et al.* (1964). La raíz en TS obtuvo un valor de 35,55% de DIVA a los 180 minutos y fue menor ( $P < 0,01$ ) que los demás tratamientos de secado, los cuales superaron el 60% de DIVA y no presentaron diferencias ( $P > 0,05$ ) entre ellos. La DIVP en follaje fue afectada ( $P < 0,01$ ) por el tratamiento de secado, fue mejor para PS (47,82%) y similar entre CS y E (46,45% y 42,48%, respectivamente); mientras que E fue diferente de PS; los menores valores se observaron en TS (27,50%). Se concluye que el deshidratado a altas temperaturas de la raíz y el follaje de yuca, afectó la digestibilidad tanto del almidón en la raíz, como de la proteína en el follaje, la cual disminuyó a medida que aumentó la temperatura y el tiempo de secado.

**Palabras Clave:** Yuca amarga, digestibilidad *in vitro*, tipos de deshidratado