

La Cebada de Alberta

> Ventaja de la Naturaleza

La cebada es un producto con un papel cada vez de mayor importancia en los sectores de alimentos, malta y bioproductos.

La cebada se utiliza como alimento para ganado vacuno, porcino y aves de corral. También se le utiliza en una gran variedad de alimentos para consumo humano, tales como sopas y guisados, tallarines, cereales para el desayuno y

papillas instantáneas para bebés. La cebada de malta se utiliza para hacer bebidas como la cerveza y el whisky y también como dulcificante en una variedad de alimentos como galletas, helados y otros alimentos procesados.

Alberta tiene muchas ventajas a la hora de producir y abastecer cebada de calidad para sus clientes internacionales.





Ventaja en la Producción

Canadá es el segundo mayor productor de cebada del mundo y los agricultores de Alberta producen más de cuatro millones de toneladas anualmente, lo que representa la mitad de la cosecha de Canadá. La cebada tiene la diversidad genética para responder favorablemente en muchas de las condiciones de cultivo de Alberta.

Ventaja en el Alimento

Como ingrediente alimenticio, la cebada es una excelente fuente de energía (almidón) y puede componer la porción total de grano en el alimento del ganado vacuno y las vacas lecheras. La cebada contiene más proteína y tiene mayor nivel de digestión del almidón en rumiantes que el maíz.

El uso de la cebada como alimento para el ganado, da como resultado una carne de res de textura fina y delicadamente marmoleada con la grasa blanca preferida por los consumidores de carne de res alimentada con granos.

La cebada también se utiliza para alimentar ganado porcino, aves de corral, ovejas y camellos.

Ventaja en la Malta

Alberta produce una cosecha anual de cerca de un millón de toneladas de cebada de malta. La cebada de malta de alta calidad de Alberta está libre de daño por helada o calor, libre de residuos químicos y libre de enfermedades.

La cebada de malta seleccionada de Alberta no muestra señales de germinación previa a la cosecha y tiene granos carnosos de tamaño uniforme. La cebada de Alberta seleccionada para malta, tiene un contenido proteínico en promedio del 11 al 12.5 por ciento (base seca) y un contenido de humedad del 13.5 por ciento máximo.

A la cebada de malta de Alberta se le reconoce internacionalmente por la calidad superior del producto.

Ventaja en los Alimentos

La cebada de malta de Alberta tiene un rico sabor a nuez, con un alto contenido de beta glucano que le da al grano entero una textura masticable similar a las pastas al dente. Cuando se le cocina con otros alimentos, la cebada absorbe fácilmente otros sabores (y tres a cuatro veces su peso en humedad), razón por la cual se le utiliza en guisados, risotto y sopas.

La cebada se puede moler para producir harina (crepas y pastelillos), hojuelas (similares a las hojuelas de avena para los cereales de desayuno), salvado para dietas sanas, suplemento de arroz, miso y perlada para el shochu.

Ventaja Nutricional

El grano entero de cebada sin cáscara está lleno de nutrientes y es rico en beta glucano, un tipo de carbohidratos que desempeña un papel en la regulación de la glucosa y el colesterol. El grano entero de cebada sin cáscara es bajo en el índice glicémico (IG). Los alimentos de bajo IG ayudan a la prevención de la diabetes tipo 2 así como al control del azúcar y el colesterol en la sangre.

La cebada es rica fuente de fibra soluble e insoluble; la cebada sin cáscara contiene fibra a través de todo el grano, no solo la porción externa (salvado). La fibra soluble de la cebada retarda la absorción de glucosa en la circulación sanguínea; la sensación de llenura resultante puede ayudar a controlar el aumento de peso.

Agricultura y Desarrollo Rural de Alberta
www.agrifoodalberta.ca
E-mail: agrifoodexports@gov.ab.ca