



# FRIJOL DE SOYA Y NUTRICION EN NIGERIA

Hace cinco años los campesinos de la pequeña aldea nigeriana de Ijaiye no pensaban mucho en las posibilidades que ofrecía el frijol de soya como cultivo. En 1986, solamente el 17 por ciento cultivaba este grano rico en proteínas. Sin embargo, para éstos y otros campesinos nigerianos los tiempos han cambiado. Un proyecto financiado por el CIID bajo el título "Utilización del Frijol de Soya", ha ayudado a que el cambio sea perdurable.

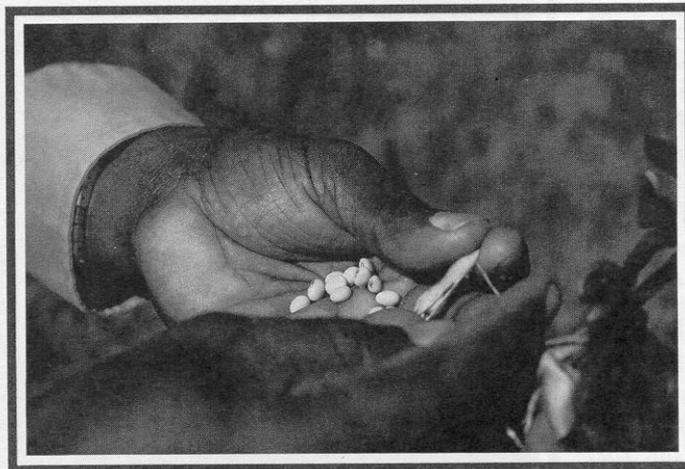
El cultivo, comercialización e ingestión de frijol de soya se han convertido en aspectos importantes de la lucha contra el hambre que lleva a cabo este país del occidente de Africa. Investigadores del proyecto estiman que en el estado Benue, de Nigeria, el número de campesinos que cultivan frijol de soya y el volumen total de la cosecha producida se han incrementado cinco veces desde 1986. Encuestas realizadas en Ijaiye han mostrado que actualmente más de la mitad de los campesinos producen frijol de soya.

A pesar del hecho de que algunas comunidades del norte han cultivado soya desde 1908, realmente pocos nigerianos utilizaban este cultivo en su dieta cuando el proyecto comenzó en 1986. Las causas fundamentales de este descuido, según los investigadores, residen en el pobre conocimiento, la falta de tecnología apropiada y la imposibilidad de obtener semillas.

Sin embargo, los nigerianos se han dado cuenta rápidamente de las ventajas de este grano. El frijol de soya suple muchos de los requisitos protéicos de la población de Africa occidental. Su grano es muy rico en proteína (40%) mientras que su aceite (20%) es altamente nutritivo. Y en un

país donde el consumo de carne está limitado por los altos precios, hay gran necesidad de contar con fuentes alternativas de proteína. El frijol de soya tiene aproximadamente la misma cantidad de proteína que el pescado seco, pero 1 kg de pescado cuesta 90 Nairas (\$10.00 USA) mientras que la misma cantidad de frijol de soya se puede comprar por dos Nairas (\$20.00 USA).

La investigación fundamental del proyecto la están realizando el



International Institute of Tropical Agriculture (IITA) y el Institute of Agricultural Research and Training (IAY&T). Uno de los objetivos esenciales ha sido introducir y promover productos de frijol de soya ricos en proteína.

El Dr. S.R. Singh, científico que trabaja para IITA, dice que un escollo fundamental de la investigación fue "hallar alimentos que se ajustaran a la dieta local y mejoraran las características nutritivas de los platos locales sin cambiar el gusto de los mismos ni incrementar su costo".

Sin bien la promoción del uso de los frijoles de soya estaba dirigida fundamentalmente a mujeres, niños y campesinos, todos los nigerianos están comenzando a darse cuenta de la importancia nutricional del frijol de soya. Las encuestas realizadas por los investigadores del proyecto en la

región del estado de Oyo muestra que en los últimos cinco años los consumidores de frijol de soya han aumentado de casi cero al 54 por ciento.

Altamente exitoso ha sido el "gari", alimento tradicional de millones de nigerianos. Gari es una pasta o papilla hecha de yuca fermentada, tubérculo almidonoso de muy bajo contenido protéico. Los investigadores en el IITA y IAR&T han desarrollado el "soygari", una mezcla de yuca y soya que tiene el mismo gusto y contiene de 10 a 20 veces más proteína que el gari tradicional.

Hay otros casos de alimentos exitosos, como la "leche" de soya, la sopa vegetal de soya, ogi de soya y soy iru dawadawa. La leche hecha de harina de soya puede prepararse en el hogar en menos de 15 minutos, a diferencia de métodos anteriores que exigían poner en remojo los frijoles de soya, cocerlos y después molerlos. De modo similar, una encuesta hecha por investigadores de proyecto en los hábitos gastronómicos de la población nigeriana mostró que alimentos como la sopa vegetal de soya se utilizaban muy frecuentemente debido a que eran fáciles de preparar.

A corto plazo, los niños y las madres con lactantes se han beneficiado grandemente de la creación de alimentos para niños ricos en proteínas como la "soyamusa" y la "babeena". Muchos hospitales y programas de grupos femeninos en Nigeria están promocionando los frijoles de soya en su campaña para aumentar los niveles de nutrición de la familia y los niños.

Además de investigar el frijol de soya y la dieta tradicional nigeriana, el proyecto ha tratado también de mejorar la tecnología de utilización del frijol para utilizarla en núcleos familiares y en empresas de procesamiento a pequeña escala en las áreas rurales de Nigeria. Maquinaria simple y barata, como las prensas de



Una muestra de la variedad y diversidad de los productos de frijol de soya.

tornillo para la extracción del aceite de frijol de soya, se han introducido gracias al proyecto. Varias de estas prensas funcionan en varias partes de Nigeria.

La repercusión del proyecto se ha hecho sentir no solamente en las comunidades rurales, sino también en los centros urbanos. En Ibadán, la ciudad más grande de Nigeria después de la capital comercial de Lagos, los vendedores minoristas de frijoles de soya han aumentado de cuatro, en 1987, a 236 en 1989. Hay más de 15 fabricantes dedicados al procesamiento de alimentos que elaboran varios productos alimenticios a partir de los frijoles de soya para consumo en el hogar. Muchos de estos productos se desarrollaron en colaboración con el proyecto del CIID.

La investigación del frijol de soya y su contribución al aumento de los niveles de nutrición de la población nigeriana han tenido gran repercusión en el gobierno. El gobierno nigeriano conoce bien la reciente historia de su situación agrícola.

Quando el auge petrolero se hizo realidad en los años 1970, Nigeria, que tiene abundantes reservas de petróleo, tuvo un caudal abundante de divisas, lo que hizo que pronto empezara a importar buena parte de sus alimentos, abandonando la agricultura nacional. Sin embargo, cuando el precio del petróleo descendió, también descendió la capacidad de Nigeria para importar productos alimenticios esenciales ricos en proteína. El país no pudo importar alimentos ni fue capaz de producirlos. La mala nutrición —particularmente la deficiencia proteínica— ha sido el resultado infortunado.

Al igual que la población de otros países africanos, la de Nigeria ha luchado contra la garra inclemente de la mala nutrición durante los años 1980, y en los años 1990 continúa con este problema. Como era de esperar, los sectores más afectados han sido los grupos de bajos ingresos, las mujeres y los niños. Un reciente informe de la UNICEF estimó que uno de cada cinco niños en Nigeria padece de desnutrición. Los objetivos a largo plazo del proyecto de frijol de soya en Nigeria no son solamente incrementar

la nutrición de todos los sectores de la población, sino promover el consumo de grano en otros países africanos que tienen condiciones de cultivo adecuadas.

Ciertamente este proyecto en Nigeria está teniendo repercusiones en otros países. El gobierno de Ghana ha enviado observadores para informar sobre el potencial del frijol de soya y la posibilidad de incrementar su uso en Ghana.

En su papel de fuente alternativa crucial de proteína, el frijol de soya comienza a hacer sentir su presencia en Africa.

*Craig Harris*



Grain Legume Improvement Program, IITA  
Oyo Road, PMB 5320  
Ibadan, Nigeria



"Soybeans for Good Health: How to Grow and Use Soybeans in Nigeria".  
Publicado por IITA  
Oyo Road, PMB 5320  
Ibadan, Nigeria.  
Precio: gratuito.