

## DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

### Obtención de masa fresca, tortillas, harinas instantáneas y sus derivados

Proceso no convencional en la obtención de masa fresca de maíz, usando el proceso de extrusión continua. No produce contaminantes, tiene menos tiempo de procesamiento, utiliza menor cantidad de agua, menor gasto de energía y se obtiene un mayor rendimiento de productos de buena calidad, con relación a los procesos convencionales.

#### VENTAJAS



Extrusor y secador por aspersión

- No contamina.
- Utiliza menos cantidad de agua.
- Ocupa menos tiempo de procesamiento.
- Mayor rendimiento de los productos.

#### APLICACIONES

Industria Alimenticia

#### ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.