

DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

Método rápido y ecológico para obtener masa fresca y harinas de masa deshidratada de maíz

Método que utiliza el proceso de extrusión mediante el tornillo simple o doble. Es un proceso muy rápido ya que solo toma una hora y media con una producción continua, comparado con los métodos convencionales que requieren tiempos de 8 a 15 horas. Como producto final se obtiene masa y harinas para elaborar tortillas, con excelentes propiedades sensoriales y de textura. Se aprovecha el grano integral.

VENTAJAS



- Proceso muy rápido de 1.5 horas, continuo y ecológico.
- Permite una adecuada molienda del grano, la hidratación y el acondicionamiento de las fracciones.
- Requiere pequeños espacios de procesamiento.
- Se necesita una reducida mano de obra.

APLICACIONES

Industria Alimenticia.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.