

Proceso cocedor y dieléctrico en la nixtamalización del maíz

Mediante este método se preparan la masa, la mezcla de grano entero, harina integral cruda o grano molido, agua y cal, sometiéndolos al paso de una conducción eléctrica, para su cocimiento (nixtamalización). Esta masa puede ser molida o secada para obtener harina nixtamalizada de maíz. El cocimiento se lleva a cabo en un equipo especial y el producto final es la gelatinización o cocimiento del grano entero.

VENTAJAS



- El cocimiento se realiza en minutos, a diferencia del proceso en los equipos convencionales, que requieren horas.
- Las características nutricionales obtenidas son iguales o superiores a la de los procesos tradicionales.

APLICACIONES

Industria Alimenticia.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.