Producción ecológica de harina, masa y tortilla integral

Proceso alternativo que no utiliza cal, en los procesos de nixtamalización o cocimiento. Utiliza sales como el sulfato o cloruro de calcio o ácidos como el ácido acético o propiónico que no atacan al pericarpio, eliminando así la contaminación del nejayote o líquido de cocimiento, sin alterar sus propiedades. Como producto final, se obtiene una tortilla integral y dietética. Este método incrementa la vida de anaquel, relacionada con la textura y el control de microorganismos.

VENTAJAS

- Proceso ecológico que evita la presencia de contaminantes.
- Pueden obtenerse toda clase de productos integrales de maíz.
- Aumenta el rendimiento de los productos.
- Mejora la calidad nutricional.

APLICACIONES

Industria Alimenticia.

ESTADO DE LA TECNOLOGÍA

Lista para transferencia y comercialización.

Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional
Av. Instituto Politécnico Nacional 2508, Col. San Pedro Zacatenco, C.P. 07360 México, D.F.
Teléfono: (55) 5747 3800 Extensiones 2015-2017. Fax: 5747 3907
Subdirección de Vinculación Tecnológica Email: svinculaciont@cinvestav.mx