

DESARROLLOS TECNOLÓGICOS

Producción ecológica de harina, masa y tortilla integral

Proceso alternativo que no utiliza cal, en los procesos de nixtamalización o cocimiento. Utiliza sales de calcio y ácidos débiles 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.