

## AL PREPARAR NIXTAMAL, AHORRA GAS UTILIZANDO CAL DE BUENA CALIDAD

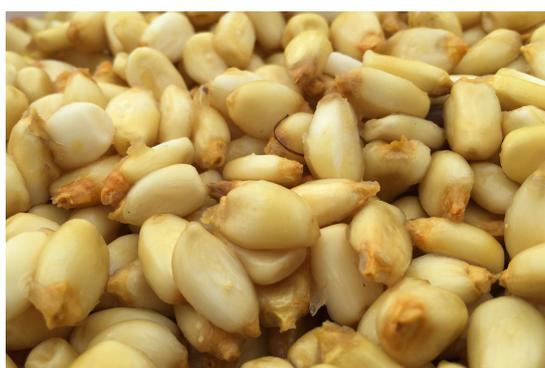
Escrito por: Fundación Tortilla  
30/05/2023

El gas es uno de los mayores costos de un molino de nixtamal, una forma de reducir su consumo es utilizando una cal de alta pureza y buena calidad.



La cal hidratada, cuyo ingrediente activo es el hidróxido de calcio, es un ingrediente fundamental en el proceso de la nixtamalización del maíz. Su uso genera múltiples beneficios en la calidad nutricional y sensorial de alimentos tradicionales como tortillas, tamales y antojitos, además de todos los que se preparan con nixtamal.

Durante el proceso de nixtamalización, la cal contribuye a reblandecer y hacer parcialmente soluble la piel o pericarpio que recubre a los granos de maíz. Este proceso puede realizarse en un tiempo más corto donde los granos se cocinen más rápidamente, generando importantes ahorros en el consumo de gas y en el tiempo de producción. Sin embargo, es importante saber que para obtener estos beneficios es necesario utilizar una cal de buena calidad y máxima pureza.



Granos nixtamalizados

Existen diferentes tipos de cal en el mercado. Algunas de ellas están destinadas a la producción de alimentos, mientras que otras se destinan a la construcción u otros usos industriales no alimenticios. Para el proceso de nixtamalización, es vital utilizar cal de grado alimenticio, la cual garantiza la inocuidad de los productos, la salud de quienes los consumen y además contribuye a los ahorros de tiempo y gas antes mencionados.

Para conocer más sobre los beneficios del uso de la Nixtocal y la Nixtocal Plus, marcas de cal grado alimenticio especialmente destinada a la elaboración de tortilla de maíz y otros alimentos nixtamalizados, entrevistamos al Lic.

Jorge Limón, Gerente de Aplicaciones Industriales de Grupo Calidra.

Un factor que todo molinero o industrial debe considerar, es la pureza de la cal o contenido de hidróxido de calcio disponible, que está utilizando en su proceso de nixtamalización. Hoy en día, muchas personas siguen nixtamalizando con cal de construcción, la cual presenta una menor concentración de hidróxido de calcio, además de poder contener metales pesados y otras toxinas que pueden afectar la salud de los consumidores. Es por ello, que en Grupo Calidra hemos desarrollado Nixtactal y Nixtactal Plus, como productos diseñados especialmente para las necesidades de los molineros e industriales de la masa y la tortilla. Nos comenta Jorge.



Nixtactal, cal de grado alimenticio

Nixtactal y Nixtactal Plus son cales de grado alimenticio y de alta pureza, ya que contiene en su composición más del 90% de hidróxido de calcio en la Nixtactal y más de 95% en la marca Nixtactal Plus. Durante su producción y distribución, se cumplen con estrictas medidas de calidad para garantizar la seguridad e inocuidad del producto.

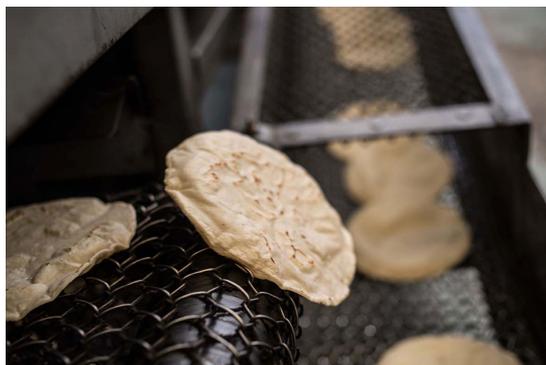
Durante el proceso de nixtamalización, utilizar cales de alta pureza como Nixtactal y Nixtactal Plus, puede generar importantes ahorros de gas. Esto se debe a que una mayor concentración del ingrediente activo (hidróxido de calcio) en el agua, propicia el reblandecimiento del pericarpio, que es como se le denomina técnicamente a la piel que recubre a los granos de maíz, en menor tiempo. La cal al disolver esta película impermeable propicia la entrada de agua caliente al interior del grano, reduciendo el tiempo necesario para cocinarlo y, por consiguiente, generando ahorros sustanciales en el consumo de gas. El nixtamal procesado con cal de construcción, al tener un menor contenido de hidróxido de calcio, debe permanecer mayor tiempo a al fuego para que el calor propicie la entrada del agua al grano. Es por ello que utilizar cales de baja calidad incrementa el consumo de gas.



Proceso de nixtamalización

Cambiar a una cal de mayor pureza, trae consigo también mejoras en la textura, sabor, color y olor de las tortillas, y otros alimentos nixtamalizados, incrementando además la vida de anaquel de los productos nixtamalizados. Es por ello que te invitamos a probar estos beneficios a favor de tu negocio y tus clientes.

Comunícate con el Ing. José Rodrigo Carrasco Domínguez para conocer más sobre los productos Nixtocal y Nixtocal Plus y comprobar sus beneficios a través del correo electrónico: [jcarrasco@calidra.com.mx](mailto:jcarrasco@calidra.com.mx), o visitando la página <https://www.calidra.com/localizador/> para identificar al distribuidor más cercano.



Tortillas elaboradas en máquina tortilladora

Fotografías: Calidra y Fundación Tortilla.