ALMACENA Y MANIPULA TU CAL PARA NIXTAMAL DE MANERA ADECUADA

Escrito por: Alejandro Dungla
12/10/2022

Aquí te compartimos información importante sobre el almacenamiento y manejo de la cal para nixtamalización y así mantener su fuerza y garantizar tu seguridad.

La cal es uno de los ingredientes clave para poder llevar a cabo el proceso de nixtamalización, técnica culinaria mesoamericana que permite la elaboración de tortillas, tamales, pozoles y un sinfín de platillos que tienen como base el maíz nixtamalizado.

“La cal, como tal, se obtiene de la calcinación de la piedra caliza. Este tipo de piedra, con alto contenido en carbonato de calcio es muy abundante en la corteza terrestre y se debe quemar a 1,000 grados centígrados para poder obtener la cal”, explica Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales de Calidra, empresa productora de Nixtacal y Nixtacal plus, cales especiales para **nixtamalización** de grado alimenticio.

El producto obtenido después de la calcinación de las piedras calizas se conoce químicamente como óxido de calcio, y tradicionalmente se le llama cal viva.

“En Calidra hidratamos el óxido de calcio o cal viva con agua para obtener hidróxido de calcio o cal hidratada o apagada, que es el tipo de cal que vendemos bajo el nombre de Nixtacal, especialmente diseñada para consumo humano en el proceso de nixtamalización del maíz”, detalla Jorge.

La cal viva, al momento de mezclarse con el agua, produce una reacción exotérmica que libera calor. Por eso es

preferible utilizar cal hidratada en tortillerías y cocinas para evitar el riesgo de quemaduras al momento de utilizar la cal viva.

Nixtacal cal de grado alimenticio para nixtamalización

La cal hidratada, aunque ya no libera calor al momento de utilizarse, es un producto que puede causar quemaduras químicas si no se maneja adecuadamente.

“Al momento de manipular cal apagada, es preferible proteger los ojos con una careta. De la misma manera es necesario proteger las vías respiratorias con un cubrebocas o con una mascarilla para polvo. Con la piel no hay tanto problema, porque se puede enjuagar fácilmente después de haber tenido contacto con la cal. De todos modos, es recomendable protegerse con ropa de algodón, que absorba el sudor y evite el contacto directo de la cal con la piel”, recomienda el experto.

Para su correcto almacenamiento, es necesario guardar la cal en una bolsa de plástico bien cerrada o en un recipiente hermético con tapa que evite que la humedad penetre en la cal.

“Se debe evitar cualquier contacto con agua o humedad. Especialmente en el caso de la cal viva. Con la cal hidratada no hay tanto problema con el tema de la humedad, pero sí debe mantenerse lejos de fuentes que generan CO2 (bióxido de carbono), como estufas, calderas o montacargas de gas o diesel, ya que el contacto con este compuesto químico hará

que la cal hidratada pierda pureza y potencia", detalla Jorge.

"Si se almacena correctamente en un recipiente hermético, que es lo más recomendable, la cal hidratada se mantendrá en perfectas condiciones hasta que se acabe", concluye el especialista.

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org