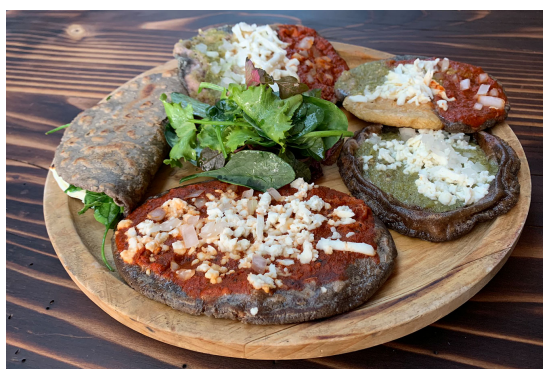


BENEFICIOS DE LA CAL EN LOS ANTOJITOS DE MAÍZ

Escrito por: Calidra
28/02/2023

La cal es un ingrediente fundamental en los antojitos de maíz, aprovecha sus beneficios.



Los antojitos de maíz forman parte de nuestra gran cocina mexicana. Tlacoyos, memelas, sopes, bocoles, panuchos, tetelas, chalupas y molotes, son algunos ejemplos de la gran variedad de antojitos que se elaboran diariamente en nuestro país. Para su elaboración, se utilizan dos ingredientes principales, el maíz y la cal. Hoy queremos compartirles la función que tiene la cal en el proceso de elaboración y los beneficios que aporta a la salud, al sabor y a la conservación de los antojitos de maíz.

La cal contribuye a mejorar la calidad nutricional de los antojitos de maíz, ya que incrementa la asimilación de la niacina o vitamina B3 y de minerales esenciales como el hierro y el fósforo presentes en estos alimentos. Al agregar cal durante el proceso, estamos aportando calcio, un elemento fundamental para la formación de huesos fuertes y sanos. La cal, además, aporta el sabor y aroma característico que caracterizan a nuestros antojitos de maíz.



Tlacoyos de maíz

Para profundizar en los conocimientos sobre el uso de la cal, contactamos al Ing. Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales y gestión del conocimiento de Grupo Calidra, empresa productora de [Nixtocal y Nixtocal Plus](#), dos marcas de cal de grado alimenticio especialmente desarrolladas para llevar a cabo el proceso de nixtamalización y con ello elaborar tortillas, tamales y antojitos de maíz.

“Uno de los objetivos de agregar cal durante el proceso de nixtamalización, es suavizar la piel que envuelve al grano de

maíz y permitir que esta se vuelva permeable. Al lograrlo, el agua con cal penetra al interior del grano otorgando beneficios nutricionales, sabor y aroma al maíz que se está procesando. Para lograrlo, es importante utilizar una cal de grado alimenticio que contenga una pureza superior al 90% de hidróxido de calcio, como es el caso de los productos de la marca Nixtocal.” explica el Ing. Jorge Limón.



Proceso de nixtamalización

Una cal de calidad reduce el tiempo de cocción del nixtamal, lo cual se traduce en grandes ahorros de gas para los molinos o las personas que se dedican a elaborar y vender antojitos de maíz. Además, el ahorro de gas se traduce en beneficios para el medio ambiente al demandar menos combustible en la elaboración de nuestros alimentos.

“La cal es un producto que con el tiempo va perdiendo fuerza. Esto se debe a que el hidróxido de calcio se carbonata al entrar en contacto con el CO₂ presente en el aire. Por lo tanto, es recomendable que la cal no se almacene por mucho tiempo. Los transformadores deben calcular sus necesidades de cal y realizar compras suficientes para realizar su proceso en el corto y mediano plazo. Grupo Calidra tiene una amplia cobertura de distribuidores en México y en Estados Unidos para que las personas o empresas puedan sus realizar sus pedidos de forma periódica y así asegurarse de obtener los máximos beneficios de la cal en sus procesos” nos informa el experto.



Nixtocal, cal de grado alimenticio

Otro aspecto de gran importancia es la conservación y la inocuidad de nuestros alimentos. La masa de maíz es un insumo que debe cuidarse para evitar la proliferación de microorganismos que puedan afectar nuestra salud y la calidad de los productos.

“Los antojitos de maíz son alimentos que requieren de un gran manejo y manipulación por parte de las personas que los elaboran. Así mismo, la masa de nixtamal puede permanecer varias horas a temperatura ambiente antes de que se transforme en antojitos en los puestos de comida o en los restaurantes. Ante estas condiciones, la cal es un ingrediente que actúa como conservador del nixtamal y la masa. La cal eleva la alcalinidad de la masa de nixtamal, con lo cual se reduce la proliferación de bacterias, hongos y levaduras. Se recomienda no lavar el nixtamal en exceso, ya que con ello se retira gran parte de la cal concentrada en el maíz. Al conservar la cal en el grano, se evita que la masa se agrie y que tenga un sabor desagradable”.



Masa elaborada con nixtocal

“Para los negocios que requieren alargar la vida de sus productos nixtamalizados, se les recomienda emplear entre 10 y 12 gramos de cal por kilogramo de maíz en la cocción. También, pueden mezclar un poco de cal con la masa ya terminada para evitar que esta se agrie. Para ello, debe utilizarse una cal fina, de grado alimenticio como es el caso de Nixtocal. Deben mezclarse entre 3 y 5 gramos de cal por cada kilogramo de masa, cuidando que no se formen grumos. De esta forma, la masa alcalinizada extenderá su vida útil por unas horas más” nos informa el ingeniero Limón.

Te invitamos a aplicar estos consejos en tu hogar o en el negocio y obtener con ellos los grandes beneficios que nos aporta la cal en la elaboración de antojitos de maíz.

Contacta al distribuidor más cercano de Nixtocal en <https://www.calidra.com/localizador/>

Fotografías: Calidra y Fundación Tortilla.