

CONSERVA TU MASA DE MAÍZ POR MÁS TIEMPO

Escrito por: Alejandro Dungla
21/10/2021

Además de brindar nutrientes, sabor y color, la cal de grado alimenticio contribuye a alargar la vida de anaquel de la masa de maíz.



Uno de los principales retos al elaborar masa de maíz nixtamalizado o sus derivados es asegurar su inocuidad y durabilidad, ya que son productos frescos con una gran susceptibilidad a agriarse o echarse a perder con rapidez.

“El olor ácido o ‘agrio’ de las masas es el resultado de la proliferación de microorganismos que echan a perder la masa fresca de nixtamal”, explica Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales y gestión del conocimiento de Calidra, empresa productora de **Nixtocal y Nixtocal Plus**, cales de grado alimenticio especialmente fabricadas para realizar la nixtamalización del maíz.

Las reacciones que provoca la cal de grado alimenticio al contacto con el agua en el proceso de nixtamalización favorecen la creación de un medio alcalino (con un pH mayor a 12), lo cual impide que las bacterias y hongos se multipliquen en el maíz nixtamalizado, de tal forma que la masa de maíz y sus productos derivados tengan mayor vida de anaquel. Es por ello que es muy importante utilizar cal con alto nivel de hidróxido de calcio y bajos niveles de metales pesados o impurezas en el proceso de nixtamalización.



Fotografía: Gilberto Hernández

Por otro lado, el agua que se utiliza cuando se enjuaga el nixtamal puede hacer que se pierda la alcalinidad y que el pH baje. Estas condiciones de humedad y pH más bajo son las que favorecen el crecimiento de hongos y bacterias, que

puede provocar que la masa se vuelva agria, antes incluso de que se elaboren las tortillas u otros productos, eso sin dejar de mencionar que es un producto que se está constantemente manipulando”, dice Jorge.

En estos casos, la adición de **cal de grado alimenticio** en pequeñas cantidades es una solución para prolongar la vida de anaquel de la masa de maíz nixtamalizado, evitando productos como los conservadores alimenticios los cuales tienen mayor toxicidad para los consumidores y un mayor precio.

“Yo recomiendo la adición de unos 5 gramos de cal por cada kilo de masa nixtamalizada, es poquito. La idea es incrementar el pH de la masa porque la masa todavía tiene mucha agua. De esta manera la puedes manipular con más confianza si vas a hacer los **tamales** o las tortillas porque un pH más elevado va a inhibir el crecimiento de hongos y bacterias”, apunta Jorge.



Fotografía: Gilberto Hernández

Es importante señalar que la adición de cal de grado alimenticio es solo uno de los factores a considerar para la correcta conservación de la masa; es necesario un manejo adecuado del maíz desde el momento de su compra, verificar que el molino se encuentre limpio, cuidar las temperaturas de almacenamiento de la masa y su distribución en condiciones de inocuidad para evitar cualquier tipo de contaminación.

“El tiempo de vida de anaquel de la masa es muy variable porque depende de las características de cocción del maíz y de la molienda: no es un estándar. Pero el uso de cal de calidad puede llegar a duplicar su vida de anaquel”, detalla el especialista.

