

LA IMPORTANCIA DE UNA CAL DE GRADO ALIMENTICIO EN LA NIXTAMALIZACIÓN

Escrito por: Alejandro Dungla
10/06/2021

No cualquier tipo de cal sirve para elaborar masa, tortillas o tamales: es importante que la cal para hacer nixtamal sea de grado alimenticio, inocua y segura para su consumo.



La inocuidad y pureza de la cal -ingrediente indispensable en la gastronomía mexicana por su protagonismo durante el proceso de nixtamalización del maíz- es el primer aspecto para considerar cuando se realiza la compra de este producto de origen mineral, cuyo principal aporte es la adición de calcio en el proceso de nixtamalización y contribuir a la asimilación de nutrientes del maíz.

“La gente regularmente piensa que hay un solo tipo de cal y que se puede utilizar para cualquier cosa, pero la realidad es que existen cales específicas para la construcción, cal agrícola para el mejoramiento de suelos y cal de grado alimenticio, procesada específicamente para la nixtamalización y cuya principal característica es su inocuidad”, explica Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales y gestión del conocimiento de Calidra, empresa productora de [Nixtocal y Nixtocal Plus](#), que son las marcas de cal especialmente producidas para el proceso de nixtamalización del maíz.



Un producto inocuo es aquel que no provocará ningún daño si se ingiere; está libre de cualquier tipo de contaminación física, química o biológica, por lo cual su consumo es seguro.

“La cal de grado alimenticio es algo que nos vamos a comer, por eso somos muy cuidadosos en el proceso de elaboración de Nixtocal. Cuidamos todos los puntos sensibles de la cadena de producción para evitar cualquier tipo de

contaminación”, dice el experto.



Desde el proceso de extracción de las piedras que se convertirán en **cal**, Calidra ejecuta un cuidadoso análisis químico del producto para revisar que las piedras no contengan metales pesados, responsables de causar diversos tipos de enfermedades crónicas. Posteriormente, las piedras seleccionadas se limpian meticulosamente para calcinarlas en un horno especial que alcanza los 1000 °C; para este proceso se utiliza gas natural como combustible, el cual no deja ningún tipo de residuo tóxico en el producto.

“Cuando la cal sale del horno se le llama “cal viva”; se encuentra estéril y desde aquí todo el manejo es hermético para evitar contaminaciones. Se hidrata con agua potable para volverla “cal apagada”. Cuando se enfría, porque durante el proceso de hidratación la cal vuelve a subir de temperatura hasta alcanzar los 100°C, se prosigue con el envasado.



“La cadena de inocuidad se cumple a detalle durante el envasado, el transporte y la comercialización a través de nuestros distribuidores, quienes reciben capacitación para cuidar de la cal hasta el momento de entregarla en cientos de **tortillerías** a lo largo y ancho del país.

“Todo este tipo de cuidados la gente no lo percibe cuando consume una **tortilla**. Muchos piensan que con una cal de ferretería es suficiente, pero no. Los tiempos han cambiado, las exigencias del mercado han cambiado y la ciencia nos ha enseñado que los alimentos deben estar libres de cualquier tipo de contaminación para que no nos causen ningún tipo de daño. Claro que la cal de grado alimenticio es más costosa, pero es porque se debe cuidar su producción minuciosamente; al final, la cal que Calidra ofrece con Nixtocal es un producto inocuo y de confianza porque sabemos que es algo que vamos a consumir nosotros y nuestras familias”, concluye Jorge.



Fotografía: Gilberto Hernández