

ELABORA TU NIXTAMAL SOLO CON LA CAL ADECUADA

Escrito por: Alejandro Dungla
10/12/2021

La clave para hacer una buena masa de maíz nixtamalizado está en utilizar cal de grado alimenticio en las proporciones adecuadas.



Para elaborar masa de maíz nixtamalizado es imprescindible el uso de cal, pero ¿Cuál es la adecuada para este proceso? Hay dos tipos bien diferenciados de cal: una es la utilizada como material de construcción y la otra es aquella fabricada y procesada con el fin exclusivo de preparar nixtamal, es decir, es una cal comestible.

“Cuando yo era niña mi mamá utilizaba cal de construcción. Hoy en día sé perfectamente que Nixtocal es totalmente comestible, que una masa blanca no precisamente es porque el maíz sea blanco si no porque lleva una buena cal”, explica Clara Carrera, mejor conocida como Doña Clarita.



Durante el proceso de elaboración de cualquier tipo de cal, es necesario calcinar cierto tipo de piedras para obtenerla. Para la cal de grado alimenticio, como Nixtocal, se utiliza únicamente gas natural durante este proceso para asegurar la inocuidad del producto.

“Además de utilizar gas natural, las piedras son analizadas para garantizar su pureza y que no contengan metales pesados o algún otro elemento dañino para el ser humano”, explica Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales y gestión del conocimiento de Calidra, empresa productora de **Nixtocal y Nixtocal Plus**, cales especialmente fabricadas para el proceso de nixtamalización del maíz.

“También nos aseguramos de que el agua que se utiliza para hidratar la cal es agua purificada. Seguimos la NOM 187 al pie de la letra. Todo el proceso de elaboración de Nixtocal está cuidadosamente ejecutado para evitar cualquier tipo de contaminación y de esta manera asegurar al consumidor que tiene en sus manos una **cal inocua y de calidad**, especialmente diseñada para nixtamalizar”, añade Jorge.



Es importante destacar que, además de utilizar la mejor cal, durante el proceso de nixtamalización se deben respetar los niveles de cal según el tipo de maíz que se esté utilizando para obtener una masa de buen color y textura.

- Para los maíces harinosos se necesitan de 5 a 8 gramos de cal por kilo de maíz.
- Para los maíces dentados se necesitan de 10 gramos de cal por kilo de maíz.
- Para los maíces cristalinos se necesitan de 11 a 13 gramos de cal por kilo de maíz.

“La cal de construcción es para construcción, o sea, no voy a comerme un ladrillo. Nixtocal le da consistencia en la textura, pero sobre todo en el sabor y el color que le da a la masa”, recomienda Doña Clarita.