

PRECISIÓN EN TU NIXTAMALIZACIÓN

Escrito por: Alejandro Dungla
16/07/2021

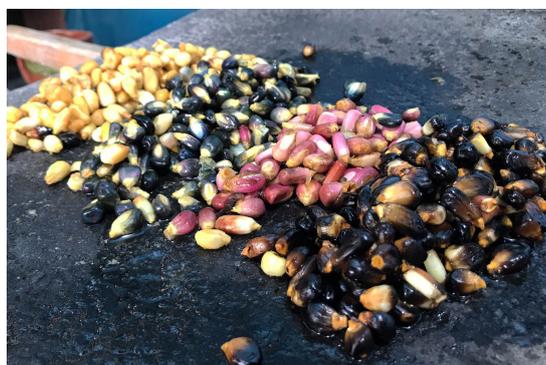
La cal de grado alimenticio, además de permitir la elaboración de una masa inocua, permite obtener los resultados deseados en el proceso de nixtamalización.



La cal de grado alimenticio, además de ser ingrediente protagónico en la nixtamalización -proceso necesario para obtener tortillas y antojitos de maíz-, es inocua, trazable y facilita la estandarización de los procesos para obtener masa de maíz nixtamalizado.

“La ventaja de una materia prima como la cal de grado alimenticio es la precisión. Te permite tener procesos de elaboración de masa de maíz nixtamalizado bien definidos, incluso asegura la calidad del producto final con la certeza de que estás utilizando una cal inocua, especialmente diseñada para el consumo de la gente”, explica Jorge Limón, gerente de aplicaciones industriales y gestión del conocimiento de Calidra, empresa productora de Nixtocal y Nixtocal Plus, cales fabricadas para realizar el proceso de nixtamalización del maíz.

Además de la destreza que se requiere para que una tortilla o antojito sea de calidad, la masa debe hacerse de la forma correcta controlando la temperatura del agua, así como la **cantidad correcta de maíz y cal**. No todos los tipos de maíz requieren el mismo tiempo de cocción ni la misma cantidad de cal: cada variedad tiene requerimientos específicos dependiendo de la dureza del grano o de su cantidad de almidón.



Mónica Jiménez, cuya familia posee un molino y tortillerías en la zona del Valle de México -también son distribuidores de **cal de grado alimenticio**- menciona que sus procesos de elaboración de masa se estandarizaron gracias al uso de

este tipo de cal.

“Este negocio primero perteneció al abuelo de mi esposo, luego a mi suegro y ahora lo maneja mi esposo. Ya somos la tercera generación”, cuenta Mónica.

“Repartimos cal desde Cuernavaca hasta Toluca, además de vender maíz, harina y manejar nuestras tortillerías”.



Nixtocal - Hidróxido de calcio

Mónica narra a detalle el proceso de nixtamalización que lleva a cabo in situ. En el molino la mezcla tiene que ser exacta y la temperatura precisa. En las tinas, con el agua a 90 °C se mezclan 450 gramos de cal por cada 50 kilos de maíz. La preparación se deja reposar toda la noche para después escurrir y lavar el maíz y su posterior molienda.

“Ya tenemos 20 años trabajando con este tipo de cal. Antes, cuando estaba mi suegro al frente del negocio, se usaba la cal de piedra (cal viva), que es como un terrón. Ahí medio le pesaban y se la echaban a las tinas y el agua hervía. Nosotros preferimos este **tipo de cal** (de grado alimenticio) porque las medidas son exactas. Actualmente estamos comprando aproximadamente 20 toneladas de cal al mes para uso propio y para distribución”.



Mónica aclara que, en su caso, la cal de grado alimenticio le ha ayudado a conservar mejor el producto final: “cuando elaboras la masa, si no la usas en 3 ó 4 horas puede empezar a descomponerse. Para evitar eso nosotros empleamos un

poco más de cal para poder repartirla a las tortillerías. Así aseguramos que la masa esté en óptimas condiciones para la producción de tortillas”.

Cada hogar o tortillería puede definir las características que desea para su masa, tortillas y antojitos, asegurando conseguir siempre los resultados esperados al estandarizar las cantidades y temperaturas de su proceso de nixtamalización; para ello, utilizar una cal de grado alimenticio brinda mayor precisión y seguridad.

