

Maseca, conserva el proceso tradicional de la nixtamalización: especialistas

Empresas

31 Ene, 2020



Maseca, conserva el proceso tradicional de la nixtamalización: especialistas. Foto: *Gruma



POR: Redacción

Somos un sitio especializado en economía, finanzas y tecnología que ofrece contenidos para volver innovadores a nuestros lectores.

[Tips para tus finanzas personales directo en tu correo.](#)

Al hacer click en Suscríbete elegirás el contenido que quieras recibir en tu correo y quedarás suscrito a nuestro boletín el cual podrás cancelar en cualquier momento; no olvides revisar tu carpeta de Spam.

CIUDAD DE MÉXICO.- La nixtamalización es un proceso prehispánico, mediante el cual se realiza la cocción del maíz con agua y cal viva para obtener el nixtamal que, después de molido, da origen a la masa nixtamalizada utilizada para la elaboración de tortillas, tamales y otros alimentos tradicionales de México.

Desde su origen, en 1949, Maseca, subsidiaria de la empresa mexicana Gruma, líder a nivel mundial en la producción de harina de maíz, tortillas y wraps, mantiene este proceso, que genera innumerables beneficios a la salud.

María del Socorro Jiménez, miembro del Colegio Mexicano de Nutriólogos, explicó que el proceso de nixtamalización con el que se trata el maíz para su consumo, disminuye ligeramente el contenido de vitaminas presentes en el grano, el almidón y la solubilidad de la proteína del maíz, pero “aumenta la biodisponibilidad de aminoácidos, el contenido de fósforo y calcio, de fibra soluble y almidón resistente; el contenido de ácido fólico también disminuye, mejorando con ello la absorción de minerales”.

Agregó que la nixtamalización es especialmente importante debido a que eleva la disponibilidad de niacina (vitamina B3), eliminando con ello el riesgo de desarrollar pelagra, enfermedad causada por la falta de ciertas vitaminas atribuida, en otras partes del mundo fuera de Mesoamérica, al consumo de maíz como único cereal sin el complemento de otras fuentes que sean ricas en vitamina B.

Cabe resaltar que todos estos beneficios nutrimentales están presentes en la harina de maíz Maseca, ya que una vez obtenida la masa derivada del proceso de nixtamalización se deshidrata para uso posterior. Justo de este proceso de deshidratación de la masa nixtamalizada proviene el nombre de la marca de harina de maíz más utilizada en México y en el mundo para la elaboración de tortillas: Maseca, cuyo origen deriva de la unión de las palabras “Masa- Seca”.

Hay que agregar que, al ser una compañía de talla mundial con presencia en más de 120 países, Gruma y sus subsidiarias han implementado innovaciones tanto en sus procesos de nixtamalización, para hacer un uso más eficiente del agua y contribuir al cuidado del medio ambiente, como en la fortificación nutrimental de su harina de maíz, adicionándola con vitaminas, minerales, hierro y ácido fólico.

Cabe recordar que la tortilla en México sigue siendo elaborada principalmente con masa de maíz nixtamalizado al representar un 65%, frente a un 35% de la harina de maíz que está fragmentada de la siguiente manera: 25% por Maseca, 8% por Minsa, 1% por Harimasa, 0.50% por Cargill, 0.40% Macsa y 0.20% por Blancas.