



# Un laboratorio cercano a casa

Virginia Reyna Martínez Hernández y Felipe Cuenca Mendoza  
virginia.rmh@gmail.com y fcm@hotmail.com

Cuando vamos a la tortillería y observo cómo se producen las tortillas, no dejamos de pensar en todo el conocimiento que podemos encontrar. ¿No me crees? ¡Continúa leyendo, te asombrarás!

## Las tortillas en números

La producción de tortillas representa una fuente de ingresos y una actividad económica muy importante en nuestro país. ¿Sabías que, de acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), hay más de 85 mil tortillerías en nuestro país?

Además, tenemos que añadir a esta actividad económica a las señoras que venden tortillas hechas a mano en los mercados locales. ¡Imagina cuántas familias dependen de la producción de este alimento!



## ¿Y cómo las hacen?

Algunos productores usan maíz en grano que ellos mismos nixtamalizan y muelen; otros, compran la harina de maíz nixtamalizada y solamente la mezclan con agua para formar la masa.

Cuando se usa el maíz nixtamalizado, éste se muele en un molino de piedras que, por la fricción, genera una gran cantidad de calor que incrementa considerablemente la temperatura de la masa obtenida.

Esta masa es la materia prima para preparar tortillas; para su fabricación, se requiere un cocimiento a 170-190°C durante 4 o 5 minutos, mismo que se lleva a cabo en planchas metálicas o de barro.

Este tipo de tratamientos que se le dan al maíz son drásticos y poco comunes en la industria alimentaria; sin embargo, son los que garantizan que la tortilla esté libre de microorganismos cuando está recién hecha. ¡Cada vez que vamos a la tortillería, sentimos que vamos a un pequeño laboratorio especializado en alimentos!

Además, para que este alimento pueda venderse, debe reunir ciertas características de aroma y sabor. De igual forma, tiene que contar con buena flexibilidad y una textura adecuada para poder doblarla sin que se rompa cuando alguien se quiera hacer un rico taco. Estas particularidades, dependen de muchos factores como el tipo de maíz, la temperatura o el tiempo en que ésta tardó en cocerse.



Ahora que sabes más del tema te invitamos a que, al igual que nosotros, observes con atención lo que pasa dentro de ese laboratorio al que seguramente vas con tu mamá todos los días. ¡Hasta pronto!

15.00 pesos el kilo