

**CURSO**

**“REOLOGIA Y TEXTURA DE PRODUCTOS DE NIXTAMALIZACIÓN”**

**Profesores del Curso:**

**Dr. Benjamín Ramírez Wong, UNISON**  
**Dr. Mario Enrique Rodríguez García, UNAM**  
**Dra. María Guadalupe Salazar García, UNISON**

**FECHA: 5 y 6 de octubre del 2015**

**Objetivos del Curso**

Describir y proporcionar técnicas analíticas e instrumentales para evaluar la calidad del proceso de nixtamalización.

**Contenido del Curso**

**TEMA 1. Maíz**

**Tiempo: 1 h**

Evaluaciones químicas

- Contenido de proteína
- Contenido de humedad
- Contenido de almidón

**TEMA 2. Evaluaciones físicas**

**Tiempo: 1 h**

- Peso hectolítrico
- Color
- Índice de flotabilidad
- Fracturabilidad

**TEMA 3. Nixtamal**

**Tiempo: 1 h**

- Humedad
- Dureza
- Remoción del pericarpio



#### **TEMA 4. Nejayote**

**Tiempo: 1 h**

- pH
- Pérdida de sólidos

#### **TEMA 5. Harina**

**Tiempo: 5 h**

- Contenido de proteína
- Contenido de humedad
- Contenido de almidón
- Viscosidad con RVA

#### **TEMA 6. Masa**

**Tiempo: 5 h**

- Humedad
- Dureza
- Adhesividad
- Cohesividad
- Viscoelasticidad
- Compresión biaxial con lubricación

#### **TEMA 7. Tortilla**

**Tiempo: 5 h**

- Dimensiones (diámetro, espesor)
- Peso
- Color
- Humedad
- Firmeza
- Rollabilidad

#### **TEMA 8. Frituras**

**Tiempo: 1 h**

- Contenido de humedad
- Contenido de aceite
- Color
- Fracturabilidad
- Análisis del aceite