



La Arepa

Harina de maíz precocida

La Arepa es un alimento elaborado a base de una masa de maíz trillado o harina precocida que tiene sus orígenes en el norte de Suramérica (Colombia y Venezuela). Actualmente en muchas regiones la arepa hecha de maíz trillado sigue teniendo una gran importancia en el mercado.

La Arepa originalmente se realizaba de maíz trillado o pilado (Maíz desgerminado de forma artesanal). Este maíz ya sin germen y sin cascara se cocina con agua y luego se muele de forma húmeda generando una masa lista para cocinar. Esta masa se cocina en planchas de metal obteniendo como producto final la arepa.

Fue en los años 60 debido a la industrialización y el desplazamiento de las personas a las grandes ciudades cuando creció la necesidad de hacer la harina de forma industrial.

La Harina de maíz precocida no solamente se usa para la preparación de las Arepas, sino también para otros tipos de especialidades como la Hallaca, Tamales, Empanadas y diversos postres.

Beneficios del proceso de la Arepa



Máxima seguridad alimentaria

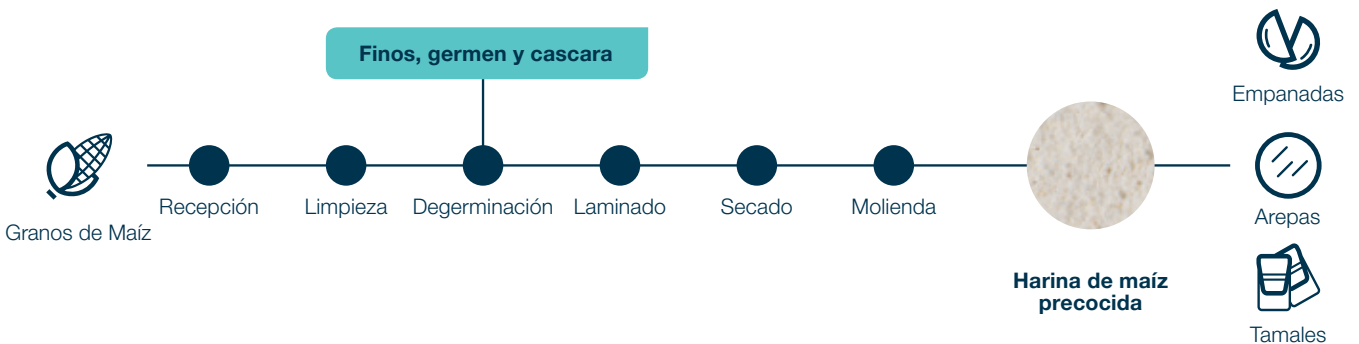


Constante calidad del producto final



Máximo rendimiento

El proceso industrial ofrece una completa trazabilidad de toda la laboración desde la recepción de la materia prima hasta en producto final envasado, dentro de todos los parámetros de seguridad alimentaria sin perder ningún factor de calidad en el producto final. Dándole seguridad que la materia prima ha pasado por un proceso estrictamente controlado, ofreciendo un ahorro de tiempo para su elaboración.



Productos de maíz precocido.

Tecnología innovadora para el sabor tradicional.

Durante décadas, Bühler junto a varias empresas de la industria molinería de Maíz ha contribuido y ayudado a desarrollar el proceso para la producción industrial de la harina precocida posicionándonos como líder mundial en la tecnología necesaria para este proceso.

Tecnología integrada

Desde la recepción y secado del maíz hasta el empaque del producto final, Bühler cuenta con la tecnología adecuada en cada paso del proceso para garantizar la máxima seguridad alimentaria, el máximo rendimiento y la mejor gelatinización de los almidones garantizando una constante calidad del producto final.



Sortex clasificadoras ópticas: Reducción de mycotoxina

Bühler ofrece sistemas de limpieza perfectamente adaptados entre sí para garantizar la máxima seguridad alimentaria. Sin embargo, la atención se centra siempre en la máxima productividad y eficiencia.



Vaporizador MBDA: ajuste exacto de la temperatura

La dosificación automática de vapor asegura que la preparación del maíz antes de la entrada a la laminación sea la correcta y garantiza las temperaturas necesarias para mantener una humedad constante del producto final, optimizando el consumo de vapor en el sistema de laminación y secado.



PolyFlake BCFB: Calidad constante con capacidad de rendimiento superior

El prensa copos BCFB es el único en el mercado que garantiza una constante laminación del maíz con el espesor necesario para alcanzar las gelatinizaciones de los almidones, adecuada para alcanzar luego de la molienda la textura deseada por el consumidor para un amasado agradable.



Diorit roller mill MDDY: Alta capacidad de molienda

Muele los copos de maíz para convertirla en harina. La robusta máquina controla los paquetes de rodillos compactos y el sistema de aspiración directa para obtener una calidad de molienda consistente.



Sensores en línea: Midiendo con velocidad y precisión

Sistemas de medición en línea MYTA, MYRG y MYHB, garantiza humedades, contenidos de grasa, granulometría y puntos negros en los diferentes pasos del proceso.



Manejo de productos terminados

Manejo de productos terminados y zootécnica. Garantizando homogeneización de la granulometría en el área de empaque y eliminación de problemas en el manejo de la harina zootécnica.

Bühler AG

CH-9240 Uzwil, Suiza
buhlergroup.com

T +41 71 955 11 11
F +41 71 955 66 11

