

Producción y estabilización de harina integral y productos derivados (03.07.2009)

Recientemente se ha publicado una patente que consigue una harina integral estabilizada tratando una fracción gruesa de salvado que contiene fibra, germen y almidón. Esta harina se puede moler y triturar sin dañar el almidón por abrasión. La estabilización se consigue con tratamiento térmico que reduce substancialmente la actividad de la lipasa y la lipoxigenasa sin excesiva gelatinización del almidón. Se mantienen los niveles de antioxidantes y vitaminas mientras se reduce notablemente la formación de la acrilamida durante al estabilización. Para obtener la harina integral estabilizada, esta fracción gruesa tratada debe combinarse con otra fracción fina que contenga mayormente endospermo. Con esta harina se alarga la vida útil del producto y se desarrollan productos con una textura suave y no arenosa. (Ref. patente: CR10531. Kraft Foods Global Brands Llc.)