

Producción de harina refinada de yuca para consumo humano y para usos industriales



Características fisicoquímicas de las harinas de yuca y trigo

Análisis	Yuca (HMC-1)	Trigo
Humedad (%bh)	8,4	11,0
Materia seca (%bh)	91,6	89,0
Contenido de almidón (%bs)	87,4	69,00
Proteína (%bs)	1,3	14,0
Fibra cruda (%bs)	1,2	0,86
Extracto etéreo (%bs)	0,6	2,36
Cenizas (%bs)	1,1	0,72
HCN total (ppm)	13,00	-
HCN libre (ppm)	0,58	-
Azúcares reductores (%bs)	1,37	0,94
Amilosa (%bs)	12,31	13,87
Amilopectina (%bs)	87,69	86,13
IAA (g de gel/g de harina)	4,15	3,11
ISA (%)	8,79	13,26

Granulometría: 90% de partículas con diámetro <50 micras

Factores de Conversión

- 2.5:1 Raíces frescas : Trozos secos
- 1.4:1 Trozos secos : Harina refinada
- 3.5:1 Raíces frescas : Harina refinada

Análisis microbiológico de la harina refinada de yuca para consumo humano

Análisis	Especificación NTC* -267 Séptima revisión	Harina refinada HMC-1
Rec. Total de Aerobios Mesófilos	200.000-300.000 UFC/g	110.000 UFC/g
Recuento de Mohos	3.000-5.000 UFC/g	3.000 UFC/g
Recuento de Levaduras	3.000-5.000 UFC/g	1.000 UFC/g
Recuento de Escherichia coli	<10 UFC/g	<10 UFC/g
Detección de Salmonella en 25 g	Ausente	Ausente
Recuento de Bacillus cereus	500-1.000 UFC/g	<100 UFC/g
Recuento de Estafilococo aureus	< 100 UFC/g	<10 UFC/g

* NTC, Norma Técnica Colombiana para la harina de trigo.



APLICACIONES



Productos de panadería



Snacks (extrusión)



Adjunto cervecero



Adhesivos



Plásticos biodegradables



Biocombustibles (etanol)



Contacto:
Bernardo Ospina
Director Ejecutivo de Clayuca
b.ospina@cgiar.org