

CLAYUCA

Consortio Latinoamericano y del Caribe de Apoyo a la Investigación y al Desarrollo de la Yuca



Mecanismos para la extracción de harinas refinadas de yuca



Yuca fresca



Secado artificial



Secado natural



Trozos secos



Separación mecánica (tamizadora cilíndrica) y neumática (ciclones)

Extracción

71 %



Harina refinada obtenida en la clasificación neumática

24 %



Ripio generado en la separación mecánica

5 %



Harina gruesa de yuca obtenida en la clasificación neumática

Proximal de la harina refinada de yuca

Humedad (%)	8.7
Carbohidratos	86.0
Proteína cruda (%)	2.0
Fibra (%)	1.3
Cenizas	1.2
Extracto etéreo	0.8

Granulometría

95% de partículas con diámetro < 44 micras

Propiedades reológicas

Amilosa (%)	13
pH	7
Sensibilidad alcalina (ml)	65
Temperatura de gelatinización °C	66
Viscosidad máxima (UB)	550
Inestabilidad del gel (UB)	180
Facilidad de cocción (minutos)	15

Factores de conversión (kg)

- 1 : 2.7 Harina integral de yuca : Raíces frescas
- 1 : 3.7 Harina refinada : Raíces frescas

APLICACIONES Harina refinada



Adhesivos



Croquetas



Productos de panadería



Snacks (productos extruídos)



Sopas



Productos cárnicos



Hojuelas precocidas