

HARINAS DE MALTA

El término MALTA indica los granos de cereal, generalmente cebada o trigo, que han sufrido un proceso de germinación parcial (tallitura), en el que las enzimas naturalmente presentes en el cereal (diastasa) se activan para descomponer los almidones que constituyen las reservas nutricionales de la semilla y hacer que estén disponibles para el desarrollo de raíces y yemas. El producto así obtenido se seca luego, para detener el proceso de germinación, y así queda disponible para ser transformado posteriormente en harina de malta o extracto de malta. Las harinas de malta se producen moliendo cebada o trigo "malteado", en promedio su poder diastático es alto, en promedio unas 14.000 Unidades Pollak, pero el contenido de azúcar generalmente no supera el 10-11%.

EXTRACTO DE MALTA

El extracto de malta se produce a partir de cebada ya malteada en condiciones particulares, hasta obtener la transformación completa del almidón nativo contenido en los granos.

Mediante un proceso de maceración, durante el cual el almidón nativo se descompone en azúcares y dextrinas y posteriormente se concentra para hacerlo estable en el tiempo, se obtiene un producto fluido y denso, de color marrón, sabor dulce y aroma característico.

Variando los procesos de procesamiento, es posible obtener extractos de malta no diastáticos (= no enzimáticamente activos), útiles para productos de panadería particulares, y extractos de malta diastáticos (con actividad enzimática), esenciales para una buena panificación.

El extracto de malta tiene un contenido de azúcar muy alto, alrededor del 75%, especialmente maltosa (alrededor del 55%), así como maltodextrina, maltotriosa, glucosa.

El extracto de malta se puede secar posteriormente, obteniendo el extracto de malta en polvo cristalino.

HARINAS Y EXTRACTOS DE MALTA

• Las harinas de malta tienen:

1. muchas enzimas amilasa que son capaces, con el tiempo, de transformar parcialmente el almidón nativo de la harina de trigo, generando azúcares utilizables a partir de levaduras y dextrinas que luego se transformarán nuevamente en otros azúcares simples;
2. pocos azúcares simples utilizables directamente por la levadura. Por lo tanto, las harinas de malta necesitan tiempo para actuar en la masa.

• Los extractos de malta diastática tienen:

1. muchos azúcares simples utilizables directamente por la levadura;
2. una cantidad suficiente (pero a veces también muy alta como en el caso de los extractos superdiastáticos) de enzimas amilasa que con el tiempo transforman el almidón nativo en otros azúcares.