

¿ QUE ES LA

MELAZA?

LA MELAZA ES UN SUBPRODUCTO DEL REFINAMIENTO Y PROCESAMIENTO DE EL AZÚCAR.

La melaza es la miel gruesa y marrón oscura que quizás compres en la tienda. Se encuentra naturalmente en la remolacha azucarera y en las plantas de caña de azúcar. Durante el proceso de refinación, la melaza es separada de los cristales por medio de girar el azúcar en un centrífugo.



La melaza no es igual de dulce que el azúcar pero se usa en muchas recetas por su sabor rico y viscoso. La melaza de remolacha azucarera y la melaza de azúcar de caña tienen diferentes sabores y consistencias. Sus usos no son intercambiables. La melaza de azúcar de caña se usa principalmente para endulzar y darle sabor a la comida. La melaza de remolacha no es tan dulce y se usa principalmente para alimentar a animales y otros usos industriales.

El azúcar es un ingrediente mínimamente procesado. Simplemente se retira de la planta, se lava, se cristaliza, se gira y se seca. El paso de girar es cuando la melaza se separa de los cristales de azúcar.



La melaza viene en una variedad de niveles de dulzura, desde el sabor dulce y moderado de la melaza de confitería hasta el sabor fuerte de la melaza negra.

1 Cucharada de melaza tiene 58 calorías



La melaza de caña de azúcar ha sido utilizada desde muy temprano como 500 A.E.C. en India

Hasta la década de 1880, la melaza era el endulzante más popular en los Estados Unidos



La melaza de caña de azúcar es lo que le da el color marrón a la azúcar morena

Cada tallo de azúcar produce 6 cucharaditas de melaza



La remolacha azucarera contiene 3.7% de melaza

La melaza adiciona una amplia variedad de sabores desde el caramelo hasta el regaliz



Usos Alimenticios de la Melaza

- Ingrediente clave en la destilación de ron
- Pan de centeno oscuro o otro pan integral
- Galletas y pasteles
- Pan de jengibre
- Salsas de barbacoa
- Estilos de cervezas negras (como stout y porter)
- Vinagreta casera
- Procesamiento de la carne seca
- Producción de levadura



Usos Industriales de la Melaza

- Ingrediente en la alimentación de animales
- Fuente de fermentación en la producción de etanol and otros químicos
- Producción industrial de vinagre y ácido cítrico
- Mezclada con sal para descongelar las calles
- Añadida a la tierra para producir la actividad microbiana
- Componente secundario de mortero para ladrillo



El azúcar verdadera viene de remolacha azucarera y plantas de caña de azúcar.



Aprende más en sugar.org
Contáctenos en sugar@sugar.org



Abril 2020

